

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 2026 г.	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)**

12 «Г» класса

**Санкт - Петербург
2026**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Труд (технология)» для обучающихся 12 «Г» класса составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденной приказом Минобрнауки РФ от 19 декабря 2014 г. № 1599 (ред. от 08.11.2022), Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1), 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.

Рабочая программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1) разработана для обучающихся 3 ступени 10-12 классов с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей данной категории обучающихся и обеспечивает коррекцию нарушений развития и их социальную адаптацию.

АООП ОО УО обеспечена следующими нормативно-правовыми актами:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273 — ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральным законом от 24 сентября 2022 г. № 371-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (внесены изменения в закон об образовании, которые обязывают школы работать по ФООП (ФАООП)
- Приказ Минпросвещения России от 24.11.2022 г. № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
- Приказом Минобрнауки России от 19.12.2014 N 1599 (ред. от 08.11.2022) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)"
- Федеральным перечнем учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность, и установлении предельного срока использования исключённых учебников и разработанных в комплекте с ними учебных пособий, утвержденного приказом Минпросвещения России от 22.06.2026№436;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 N 19 «Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (вместе с "СП 2.4.2.4283-26. Санитарные правила...") (Зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2026 N 86855);
- Приказом Минпросвещения России от 18.06.2025 №467 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных государственных образовательных стандартов начального общего и основного общего образования»
- Приказом Минпросвещения России от 0.10.2025 №729 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования»
- Приказом Минпросвещения России от 10.11.2025 №808 «О внесении в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования»
- Приказом Минпросвещения России от 09 октября 2024 г. № 704 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования»
- Федеральной программой воспитания
- АООП образования обучающихся с НОДА с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1) ГБОУ школа №584 «Озерки» Выборгского района
- Учебным планом ГБОУ школы № 584 «Озерки» на 2026-2027 учебный год.

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.

ЦЕЛЬ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТРУД (ТЕХНОЛОГИЯ)»

Главной целью программы является: формирование социальных навыков, которые помогут в дальнейшем обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обрести доступную им степень самостоятельности в трудовой деятельности, приспособят к жизни в обществе, максимально их социализируют.

ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ

В процессе реализации программы должны быть решены следующие задачи:

- 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;
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.
- 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).

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТРУД (ТЕХНОЛОГИЯ)» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Рабочая программа по учебному предмету «Труд (технология)» в 12 Г классе изучается на уровне основного общего образования в качестве обязательного предмета в общем объёме 408 часов (12 часов в неделю).

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Коррекционный вариант программы по трудовому обучению для 12 класса состоит из следующих разделов:

- I. «Ручной труд»
- II. «Художественный 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».

В разделе **«Художественный труд»** предусматривается:

- знакомство с текстилем, волокнами и ниткам,
- техникой изонити,
- основами плетения,

- видами традиционной вышивки и вышивки лентами,
- поделками из ниток, текстиля и кожи. Темы данного раздела могут выбираться учителем самостоятельно, исходя из возможностей большинства учащихся класса.

В разделе **«Швейное дело»**:

- 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, плоской игрушки).
- Знакомство с элементами швейного материаловедения (видами волокон, тканей) их свойствами и использованием текстиля в быту.
- Знакомство с классификацией одежды и обуви, видами ухода за одеждой и обувью, простого ремонта одежды.

В разделе **«Цветоводство и декоративное садоводство»** знакомятся с видами комнатных цветов и способами ухода за комнатными растениями и садовыми, «живая изгородь», пряные растения, уход за розами.

В разделе **«Кулинария»** предусматривается:

- 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.

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 свойствами 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

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов		Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные / проверочные работы	
1.1	Работа с бумагой и картоном	46	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
1.2	Работа с пластилином и природным материалом.	12		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
1.3	Поделки из смешанных материалов	10	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
2.1	Техника изонити.	42	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
2.2	Поделки из ниток и текстиля.	30		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
2.3	Вышивка лентами и нитками	18		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
3.1	Ручные стежки и строчки	22	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
3.2	Уход и ремонт одежды.	34	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
4.1	Виды комнатных растений и уход за ними.	8		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
4.2	Садовые растения.	16		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
5.1	Санитарные правила и техника безопасности.	4	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
5.2	Физиология питания	10		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
5.3	Виды продуктов и приготовление блюд из них.	146	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
5.4	Национальная кухня. Приготовление блюд национальной кухни.	10	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
		408	8	

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РУЧНОЙ ТРУД, ХУДОЖЕСТВЕННЫЙ ТРУД

№ п/п	Тема урока	Количество часов		Электронные цифровые и образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные/ проверочные работы	
1	Введение, правила и приемы безопасной работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
2	Основы цветоведения	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
3	Подбор родственных и контрастных цветов	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
4	«Полевые цветы», работа с бумагой и картоном	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
5	«Летние сюжеты», техника рваной бумаги	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
6	«Летние сюжеты», оформление работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
7	Фитодизайн, подготовка природного материала для поделок	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
8	«Воспоминания о лете», поделки из природного материала	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
9	«Воспоминания о лете», оформление работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
10	«Здравствуй, осень», аппликация из осенних листьев	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
11	«Здравствуй, осень», оформление работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
12	«Осенний пейзаж», композиция в технике изонити, разметка	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
13	«Осенний пейзаж», выполнение композиции	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

14	«Осенний пейзаж», заполнение углов композиции	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
15	«Осенний пейзаж», выполнение композиции	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
16	«Осенний пейзаж», оформление работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
17	«Грибная пора», выполнение композиции из смешанных материалов	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
18	«Грибная пора», оформление работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
19	Виды ручных стежков и строчек	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
20	«Закладка для книги», прямые стежки	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
21	«Закладка для книги», краевые стежки	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
22	«Закладка для книги», оформление работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
23	«Салфетка для мамы», работа с тканью	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
24	«Салфетка для мамы», вышивка салфетки простыми стежками	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
25	Подбор материалов для декорирования салфетки	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
26	«Салфетка для мамы», декорирование работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
27	«Салфетка для мамы», обработка края	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
28	«Салфетка для мамы», выполнение бахромы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
29	«Салфетка для мамы», оформление работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

30	Классификация одежды	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
31	Уход за одеждой, международные символы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
32	Виды обуви и уход	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
33	Практическая работа «Выбор одежды и обуви»	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
34	Виды мелкого ремонта одежды	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
35	Виды застёжек	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
36	Пришивание пуговиц с двумя отверстиями	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
37	Пришивание пуговиц на ножке	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
38	Интерьер дома, квартиры	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
39	Уход за комнатными растениями	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
40	Уютный, чистый дом	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
41	Основы квиллинга	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
42	«Зима пришла», работа в технике квиллинг, подготовка, выбор цвета бумаги, нарезка полос	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
43	«Зима пришла», создание элементов «Спираль»	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
44	«Зима пришла», создание элементов «Капля»	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
45	«Зима пришла», соединение элементов	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

46	«Зима пришла», оформление работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
47	«Зимний лес», аппликация из текстиля, подготовка материала	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
48	«Зимний лес», выполнение работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
49	«Зимний лес», оформление работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
50	«Новогодняя игрушка», поделка из пластиковой тарелки и цветного картона	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
51	«Новогодняя игрушка», выполнение работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
52	«Новогодняя игрушка», завершение и оформление работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
53	«Наряжаем ёлку, украшаем класс», подготовка к празднованию Нового года	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
54	Традиции новогоднего праздника и Рождества	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
55	«Ангел», объёмная фигура из бумаги	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
56	«Ангел», выполнение и оформление работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
57	«Новогодняя открытка», объёмная работа из фетра	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
58	«Новогодняя открытка», выполнение работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
59	«Новогодняя открытка», оформление работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
60	«Символ года», аппликация из цветной бумаги	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
61	«Символ года», выполнение и оформление работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

62	«Новогодняя ёлка», коллективное панно из пуговиц и пайеток, подготовка материалов	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
63	«Новогодняя ёлка», выполнение работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
64	«Новогодняя ёлка», работа с мелкими деталями	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
65	«Новогодняя ёлка», оформление работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
66	Инструктаж по технике безопасности, декоративно-прикладное искусство	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
67	«Кувшин», работа из скульптурного пластилина, освоение основных приёмов лепки	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
68	«Кувшин», выполнение работы и оформление работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
69	«Зимний город», бумажная аппликация	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
70	«Зимний город», выполнение работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
71	«Зимний город», оформление работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
72	«Дерево», аппликация из текстиля, подготовка материала	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
73	«Дерево», выполнение и оформление работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

74	Плетение и вязание как вид рукоделия	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
75	«Закладка для книги», плетение из бумаги, подготовка полос	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
76	«Закладка для книги», освоение приёмов	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
77	«Закладка для книги», выполнение работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
78	«Закладка для книги», оформление работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
79	Плетение коробочки из шпагата, подготовка основы изделия	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
80	Плетение коробочки из шпагата, знакомство с основными приёмами	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
81	Плетение коробочки из шпагата, выполнение работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
82	Плетение коробочки из шпагата, крепление краёв	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
83	Плетение коробочки из шпагата, завершение и оформление работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
84	Текстильные волокна	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

85	Производство ткани из натуральных волокон	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
86	Свойства натуральных тканей	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
87	Производство синтетических материалов	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
88	Свойства синтетических материалов	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
89	Уход за изделиями из натуральных волокон	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
90	Уход за изделиями из синтетических материалов	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
91	«Открытка бойцу» ко дню Защитника Отечества, выбор материалов	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
92	«Открытка бойцу», выполнение и оформление работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
93	«Подставка по горячее», изделие из ткани, подбор материалов	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
94	«Подставка по горячее», раскрой	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
95	«Подставка по горячее», составление плана изготовления, смётывание	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

96	«Подставка по горячее», обработка деталей	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
97	«Подставка по горячее», соединение деталей	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
98	«Подставка по горячее», обработка краев	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
99	«Подставка по горячее», обмётывание краёв	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
100	«Подставка по горячее», отделка и оформление	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
101	Изделия из кожи	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
102	Композиция «Букет» с использованием элементов из кожи	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
103	Композиция «Букет», подбор материалов для композиции	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
104	Композиция «Букет», изготовление деталей	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
105	Композиция «Букет», сборка деталей	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
106	Композиция «Букет», отделка и оформление	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

107	«Весна пришла», аппликация из смешанных материалов, подбор материалов, подготовка деталей	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
108	«Весна пришла», выполнение и оформление	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
109	«Пасха», работа в технике изонить, подбор материалов, выбор цветов	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
110	«Пасха», работа в технике изонить, разметка, выполнение работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
111	«Пасха», работа в технике изонить, выполнение элементов	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
112	«Пасха», работа в технике изонить, соединение элементов пасхальной композиции	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
113	«Пасха», работа в технике изонить, оформление работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
114	«Лесная избушка», аппликация из гофрированного картона	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
115	«Лесная избушка», выполнение и оформление	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
116	«Открытка бойцу» ко Дню Победы, подбор материалов, выбор цветов	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
117	«Открытка бойцу» ко Дню Победы, выполнение и оформление	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

118	Изделия из меха	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
119	Уход за изделиями из меха	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
120	«Любимый питомец», изготовление игрушки из меха, подготовка материалов, раскрой	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
121	«Любимый питомец», изготовление игрушки из меха, выполнение деталей	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
122	«Любимый питомец», изготовление игрушки из меха, соединение деталей	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
123	«Любимый питомец», изготовление игрушки из меха, оформление работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
124	«Мой гардероб», одежда и обувь на разные случаи	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
125	«Мой гардероб», размер одежды и обуви	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
126	Стиль, мода, дизайн	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
127	Составление собственного гардероба	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
128	Уход за одеждой и обувью, хранение	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

129	Виды сельскохозяйственных работ	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
130	«Школьная клумба», цветоводство	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
131	Ландшафтный дизайн	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
132	«Сажаем цветы», подготовка материалов, выполнение работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
133	«Сажаем овощи», подготовка материалов, выполнение работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
134	Труд на свежем воздухе, помощь в уборке школьной территории	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
135	Подготовка к выставке работ	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
136	Выставка работ	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		136		

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ШВЕЙНОЕ ДЕЛО, ЦВЕТОВОДСТВО И ДЕКОРАТИВНОЕ САДОВОДСТВО

№ п/п	Тема урока	Количество часов		Электронные цифровые и образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные/ проверочные работы	
1	Введение. Правила и приемы безопасной работы.	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 №1 «Летняя палитра»	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
4	Фитодизайн. Подготовка природного материала для поделок.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
5	«Летняя палитра». Панно из природного материала	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
6	Выполнение и оформление панно.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
7	Осенние работы в саду	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
8	Живая изгородь в саду.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
10	«Осенний букет» композиции в технике изонити. Разметка.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
11	Выполнение композиции «Осенний букет».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
12	Заполнение углов композиции в технике изонити.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
13	Выполнение композиции «Осенний букет».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

14	Виды ручных стежков и строчек.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
15	Выполнение образцов прямых стежков.	1	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
16	Краевые стежки. Выполнение образцов	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
17	Работа с тканью. Салфетки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
18	Вышивка салфетки простыми стежками.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
19	Декорирование салфетки лентами.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
20	Декорирование салфетки лентами.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
21	Обработка края салфетки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
22	Окончательное оформление салфетки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
23	Классификация одежды. Презентация.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
24	Уход за одеждой. Международные символы.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
25	Самостоятельная работа по теме «Уход за одеждой».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
26	Виды обуви и уход	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
27	Виды ремонта одежды. Виды фурнитуры.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
28	Пришивание пуговиц.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
29	Пришивание крючков и кнопок.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
30	Комнатные растения в интерьере дома.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

31	Цветущие комнатными растениями и особенности ухода за ними.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
32	Техника изонити. Разметка композиции.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
33	Выполнение панно в технике изонити. (углы).	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
34	Выполнение панно в технике изонити. (дуги).	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
35	Заполнение окружностей композиции.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
36	Соединение элементов композиции панно.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
37	Оформление панно.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
38	«Идет зима» аппликация из текстиля.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
39	Выполнение и оформление аппликации «Идёт зима».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
40	Разработка новогоднего сувенира «Символ года».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
41	Выполнение сувенира «Символ года».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
42	Выполнение сувенира «Символ года».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
43	Оформление сувенира «Символ года».	1	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
44	Традиции новогоднего праздника и Рождества. Презентация.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
45	Новогодние украшения своими руками.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

46	Снежинки бумажные.			
47	Разработка и выполнение новогодней открытки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
48	Оформление новогодней открытки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
49	Инструктаж по технике безопасности. Художественные промыслы. Презентация.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
50	Виды рукоделия. Аппликации.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
51	«Узоры на окне» бумажная аппликация.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
52	Узоры на окне» бумажная аппликация. Оформление.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
53	Плетение и вязание как вид рукоделия.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
54	Валентинка в технике изонити. Разметка.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
55	Выполнение элементов изонити на «Валентинке».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
56	Соединение элементов изонити «Валентинки».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
57	Оформление «Валентинки» в технике изонити.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
58	Текстильные волокна. Повторение. Презентация.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
59	Производство ткани из натуральных волокон.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
60	Ассортимент натуральных тканей и их свойства.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
61	Производство синтетических материалов и их свойства.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
62	Уход за текстилем. Международные символы.	1	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. Изготовление прихватки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
66	Подбор материалов на прихватку. Раскрой.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
67	Составление плана изготовления прихватки. Смётывание.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
68	Обработка деталей прихватки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
69	Соединение деталей прихватки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
70	Обработка краев прихватки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
71	Отделка и оформление прихватки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
72	Использование кожи для различных поделок.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
73	Композиция «Цветы» с использованием элементов из кожи.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
74	Подготовка материалов для композиции.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
75	Выполнение композиции из кожи.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
76	Сборка и оформление композиции «Цветы»	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
77	Изонить. Разработка пасхальной композиции.	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 в технике изонити.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
80	Выполнение композиции в технике изонити.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
81	Соединение элементов пасхальной композиции в технике изонити.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
82	Оформление пасхальной композиции.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
83	Бумажная аппликация «Весенние цветы»	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
84	Выполнение и оформление аппликации.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
87	Разработка открытки к Дню Победы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
88	Выполнение и оформление открытки к Дню Победы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
89	«Мой гардероб». Размер одежды и обуви.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
90	Современный стиль и мода.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
91	Составление комплекта одежды для себя.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
92	Уход за одеждой и хранение.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
93	Ландшафтный дизайн. Презентация.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
94	Многолетники и уход за ними.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
95	Однолетники и уход за ними.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
96	Работа на школьной клумбе.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
97	Итоговое занятие	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

98	Повторение по теме «Работа с бумагой и картоном»	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
99	Повторение по теме «Комнатные и садовые цветы».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
100	Повторение по теме «Виды рукоделия».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
101	Повторение по теме «Работа с текстилем».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
102	Повторение по теме «Техника изонити».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		102		

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ КУЛИНАРИЯ

1	Тема урока	Количество часов		Электронные цифровые и образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные/ проверочные работы	
1	Вводный урок.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
2	Техника безопасности и 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	Понятие о микроорганизмах	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
6	Режим питания. Составление меню.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
7	Себестоимость продуктов	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
8	Пищевая ценность продуктов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
9	Сервировка стола к завтраку, обеду и ужину.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
10	Сервировка праздничного стола.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
11	Элементы этикета. Приём гостей	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
12	Овощи. Роль овощей в питании человека. Их польза.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

13	Сортировка овощей. Обработка овощей.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
14	Содержание витаминов в овощах и фруктах	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
15	Овощи используемые для первых блюд и салатов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
16	Салаты из свежих овощей.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
17	Приготовление салата из свежих овощей.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
18	Горячие овощные блюда. Способы приготовления.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
19	Приготовление горячего овощного блюда	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
20	Овощи на пару	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
21	Приготовление овощных блюд на пару.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
22	Овощное рагу.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
23	Приготовление овощного рагу.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
24	Овощные оладьи и блины	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
25	Приготовление овощных блинчиков	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
26	Способы заготовки овощей.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
27	Приготовление овощной заготовки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
28	Заготовка маринованных овощей	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

29	Квашение и соление овощей	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
30	Сушка и заморозка овощей	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
31	Фрукты. Сортировка фруктов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
32	Способы заготовки фруктов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
33	Виды фруктовых компотов, пюре, джемов и т.д.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
34	Приготовление фруктового компота	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
35	Приготовление заготовок из фруктов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
36	Приготовление фруктового пюре.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
37	Виды варенья из фруктов и ягод	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
38	Приготовление ягодного варенья	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
39	Фруктовые и овощные соки	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
40	Приготовление сока	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
41	Гарниры, их виды.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
42	Способы приготовления гарниров.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
43	Гарниры из овощей.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
44	Приготовление гарнира на выбор.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
45	Завтрак. Виды завтраков.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

46	Составление меню для завтрака	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
47	Себестоимость блюд для завтрака	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
48	Сервировка стола для завтрака	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
49	Завтрак из молочных и продуктов	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
50	Пищевая ценность молочных продуктов	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
51	Молочные каши.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
52	Приготовление молочной каши	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
53	Завтраки из яиц.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
54	Пищевая ценность яиц	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
55	Способы приготовления блюд из яиц.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
56	Приготовление яичницы или омлета.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
57	Выбор продуктов для завтрака по пищевым значениям.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
58	Приготовление завтрака.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
59	Бутерброды для завтрака. Виды бутербродов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
60	Себестоимость продуктов для бутербродов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
61	Приготовление простых и сложных бутербродов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
62	Приготовление горячих бутербродов	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

63	Приготовление канане	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
64	Запеканки. Способы приготовления запеканок.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
65	Запеканка из творога.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
66	Приготовление запеканки из творога	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
67	Запеканки с использованием нескольких разных продуктов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
68	Сложные запеканки из картофеля.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
69	Подготовка к приготовлению запеканки	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
70	Приготовление картофельно-сырной запеканки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
71	Супы. Виды супов и их польза.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
72	Овощные супы.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
73	Заправочные супы.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
74	Приготовление овощного супа или борща.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
75	Суп- пюре. Продукты для их приготовления.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
76	Приготовление супа -пюре	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
77	Молочные супы, их приготовление.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
78	Приготовление молочного супа	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
79	Рыбные супы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

80	Приготовление рыбного супа	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
81	Супы на мясном или на курином бульоне	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
82	Приготовление супа на курином бульоне	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
83	Виды круп. Способы приготовления.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
84	Приготовление рассыпчатой каши на воде.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
85	Виды каш. Способы приготовления	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
86	Приготовление каши с овощами.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
87	Приготовление каши из продела	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
88	Подготовка к самостоятельной работе.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
89	Самостоятельная работа. Приготовление блюда из круп.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
90	Молочные и кисломолочные продукты и их значение в питании человека.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
91	Способы приготовления кисломолочных продуктов в домашних условиях	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
92	Виды кисломолочных продуктов и блюд из них.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
93	Способы приготовления блюд из творога и сыра	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
94	Приготовление блюд из творога или сыра.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
95	Обед. Составление меню для обеда.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

96	Сервировка стола для обеда	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
97	Выбор продуктов для обеда.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
99	Себестоимость блюд для обеда	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
99	Приготовление блюда для обеда, на выбор.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
100	Блюда национальной кухни. Русская кухня.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
101	Приготовление блюд русской кухни.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
102	Кухни народов мира.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
103	Приготовление блюд восточной кухни.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
104	Белорусская кухня.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
105	Приготовление блюд белорусской кухни.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
106	Грузинская кухня.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
107	Приготовление блюд грузинской кухни.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
108	Этика поведения за столом.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
109	Приём гостей	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
110	Мясные и рыбные продукты.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
111	Определение свежести мясных продуктов. Польза мясных блюд.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
112	Способы приготовления мясных блюд.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

113	Приготовление мясного блюда	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
114	Определение свежести рыбных продуктов. Польза рыбных блюд.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
115	Способы приготовления рыбных блюд	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
116	Приготовление рыбных блюд.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
117	Виды напитков. Напитки для завтрака и обеда.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
118	Приготовление горячих напитков.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
119	Чаепитие. Традиции чаепития у разных народов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
120	Приём гостей на чаепитие	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
121	Полуфабрикаты. Разновидность полуфабрикатов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
122	Способы приготовления полуфабрикатов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
123	Приготовление блюд из полуфабрикатов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
124	Полуфабрикаты из теста.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
125	Домашние и готовые полуфабрикаты.	1		Библиотека ЦОК

				https://m.edsoo.ru/7f413034
126	Приготовление вареников.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
127	Виды теста. Способы приготовления теста.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
128	Приготовление выпечки из дрожжевого теста	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
129	Слоёное тесто.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
130	Приготовление выпечки из слоёного теста.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
131	Десерты. Виды десертов	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
132	Молочные и фруктовые десерты.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
133	Способы приготовления десертов	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
134	Приготовление десертов из фруктов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
135	Десерты желейные.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
136	Фруктовые десерты	1		Библиотека ЦОК

				https://m.edsoo.ru/7f413034
137	Приготовление фруктовых десертов	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
138	Приготовление жележных десертов	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
139	Виды напитков	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
140	Приготовление какао	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
141	Кисели из замороженных ягод	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
142	Приготовление киселя	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
143	Коктейли молочные и фруктовые	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
144	Приготовление коктейля	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
145	Кондитерские изделия.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
146	Приготовление торта из готовых коржей.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
147	Кондитерские изделия из печенья и пряников.	1		Библиотека ЦОК

				https://m.edsoo.ru/7f413034
148	Приготовление пирожных	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
149	Виды жидкого теста.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
150	Способы приготовления блинов и блинчиков с начинкой.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
151	Приготовление блинов	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
152	Виды начинок для блинов и их себестоимость	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
153	Приготовление блинчиков с начинкой.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
154	Способы приготовления оладий	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
155	Приготовление оладий на кефире	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
156	Подготовка к самостоятельной работе.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
157	Самостоятельная работа. Приготовление блюда на выбор.	1	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
158	Меню для завтрака, обеда и ужина. Себестоимость блюд.	1		Библиотека ЦОК

				https://m.edsoo.ru/7f413034
159	Меню для праздничного стола. Себестоимость блюд.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
160	Самостоятельная работа. Составить меню для обеда.	1	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
161	Технологии производства пищевых продуктов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
162	Профессия пекарь, кондитер.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
163	Повторение по теме: «Физиология питания.»	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
164	Повторение по теме «Блюда для завтрака».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
165	Повторение по теме «Блюда из овощей».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
166	Повторение по теме «Физиология питания».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
167	Повторение на тему «Блюда для обеда».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
168	Повторение по теме «Блюда из молочных продуктов»	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
169	Повторение по теме «Национальная кухня»	1		Библиотека ЦОК

				https://m.edsoo.ru/7f413034
170	Итоговое занятие по кулинарии	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		170		

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Методические материалы для учителя:

- Методические рекомендации по разработке и реализации программ предметной области «Технология» для обучающихся с интеллектуальными нарушениями, нарушениями слуха, зрения, опорно-двигательного аппарата [Электронный ресурс] /Под ред. Е.А. Кинаш – М.: ФГБНУ «ИКП РАО», 2021. – 123 с.
- Технология: программа. 5-8 классы / авт.-сост. А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца. — М.: Вентана-Граф
- Программы общеобразовательных учреждений. Технология (трудовое обучение) 1-4, 5-11 классы.- М.: Просвещение
- 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

Электронные (цифровые) образовательные ресурсы

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