

Планируемые результаты

Общетехнологические и трудовые умения и способы деятельности

Выпускник должен:

знать/понимать

- ❖ основные технологические понятия;
- ❖ назначение и технологические свойства материалов;
- ❖ назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- ❖ виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и производства продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- ❖ профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий и производством продукции;

уметь

- ❖ рационально организовывать рабочее место;
- ❖ находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;
- ❖ определять последовательность выполнения технологических операций при изготовлении изделия или получении продукта;
- ❖ выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- ❖ выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- ❖ соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием;
- ❖ осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- ❖ находить и устранять допущенные дефекты;
- ❖ выполнять разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- ❖ планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- ❖ распределять работу в условиях коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- ❖ получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- ❖ организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- ❖ изготовления или ремонта изделий из различных материалов;

- ❖ создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;
- ❖ контроля качества выполняемых работ с применением измерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- ❖ обеспечения безопасности труда;
- ❖ оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
- ❖ построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Требования по разделам технологической подготовки

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Выпускник должен:

знать/понимать

- ❖ назначение различных швейных изделий;
- ❖ основные стили в одежде и современные направления моды;
- ❖ виды традиционных народных промыслов;

уметь

- ❖ выбирать ткань для определенных типов швейных изделий;
- ❖ снимать мерки с фигуры человека;
- ❖ выполнять чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;
- ❖ выбирать модель с учетом особенностей фигуры;
- ❖ выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий;
- ❖ проводить примерку изделия;
- ❖ выполнять не менее трех видов рукоделия с использованием текстильных и поделочных материалов;
- ❖ использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- ❖ изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов;
- ❖ выполнения различных видов художественного оформления изделий.

КУЛИНАРИЯ

Выпускник должен:

знать/понимать

- ❖ влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- ❖ санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, столовой и при обработке пищевых продуктов;
- ❖ виды оборудования современной кухни;
- ❖ виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющего на здоровье человека;

уметь

- ❖ выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- ❖ определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- ❖ составлять меню завтрака, обеда, ужина;
- ❖ выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- ❖ соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- ❖ заготавливать на зиму овощи и фрукты;
- ❖ оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

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

Выпускник должен:

знать/понимать

- ❖ назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту;

уметь

- ❖ объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- ❖ безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценивания возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА

Выпускник должен:

- ❖ **знать/понимать**
- ❖ характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях;
- ❖ сведения об инженерных коммуникациях в жилых помещениях, видах ремонтно - отделочных работ;
- ❖ информацию о материалах и инструментах для ремонта и отделки помещений;
- ❖ основные виды бытовых домашних работ;
- ❖ средства оформления интерьера;
- ❖ назначение основных видов современной бытовой техники;
- ❖ содержание санитарно-технических работ;
- ❖ виды санитарно-технических устройств;
- ❖ причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

уметь

- ❖ планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат;
- ❖ подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений;
- ❖ заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле;
- ❖ соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- ❖ выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью;
- ❖ применения бытовых санитарно-гигиенических средств;
- ❖ выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений;
- ❖ применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Растениеводство

Выпускник должен:

знать/понимать

- полный технологический цикл получения 2—3 видов наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и в защищенном грунте;
- агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона;

уметь

- разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке;
- проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ
- выбирать покровные материалы для сооружений защищенного грунта;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- обработки почвы и ухода за растениями;
- выращивания растений рассадным способом;
- расчета необходимого количества семян и доз удобрений с по мощью учебной и справочной литературы;
- выбора малотоксичных средств защиты растений от вредителей к болезней.

Животноводство

Выпускник должен:

знать/понимать

- структуру технологического цикла получения животноводческой продукции;
- биологические и хозяйственные особенности основных видов сельскохозяйственных животных своего региона и нескольких ведущих пород для каждого вида;
- общие требования к условиям содержания животных;
- наиболее распространенные и наиболее опасные болезни сельскохозяйственных животных и меры их профилактики;

уметь

- выполнять основные виды работ по уходу за животными в условиях небольших ферм;
- определять принадлежность кормов к основным группам (грубые, сочные, концентрированные); сравнивать корма различных групп по питательности;
- с помощью учебной и справочной литературы составлять простые рационы;
- подбирать корма для замены в рационе;
- подбирать пары для разведения животных в небольших хозяйствах;
- определять продуктивность различных видов животных;
- по внешним признакам определять больных животных;

- выполнять простые приемы ветеринарной обработки мелких животных (обработка повреждений кожи);
- производить дезинфекцию животноводческих помещений и оборудования нетоксичными препаратами;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- заготовки, хранения, подготовки кормов к скармливанию;
- первичной переработки продукции животноводства.

Сельскохозяйственный труд. Растениеводство (2 часа)

Выращивание плодовых и ягодных культур.

Осенние работы.

Основные теоретические сведения. Технология выращивания основных видов плодовых растений своего региона, районированные сорта. Способы размножения плодовых растений. Правила сбора и требования к условиям хранения плодов и ягод. Правила безопасного труда при закладке сада и внесении удобрений. Профессии, связанные с выращиванием плодовых и ягодных культур.

Практические работы Выбор участка под закладку плодового сада, его разметка, подготовка и заправка ям, посадка саженцев плодовых деревьев. Сбор и закладка на хранение урожая плодов и ягод. Первичная переработка плодово-ягодной продукции.

Варианты объектов труда Яблони, груши, сливы, облепиха.

Технология ведения дома (4 часа)

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.

Основные теоретические сведения Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Предпринимательство в семье. Коммуникации в домашней экономике. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. *Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.* Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах. Проектирование этикетки для различных товаров. Составление текста телефонного разговора.

Варианты объектов труда Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов Рукоделие. Художественные ремёсла. Вязание на спицах(5 часов)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

Варианты объектов труда Образцы вязания на спицах, носки, варежки.

ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (1 час)

Основные теоретические сведения: синтетические волокна, технология их изготовления и эксплуатационные свойства; материалы для соединения деталей в швейных изделиях; сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях; размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия.

Практические работы: определение наличия синтетических и искусственных нитей в тканях; исследование сравнительной прочности ниток из различных волокон.

Вариант объекта труда: коллекция тканей и ниток из синтетических и искусственных волокон.

Творческие, проектные работы (2 часа)

«Диванные подушки» выполнены в технике лоскутного шитья, вязания крючком, с использованием элементов художественной вышивки, вязания на спицах.

Конструирование и моделирование поясного изделия (3 часа)

Основные теоретические сведения: брюки в народном костюме; основные направления современной моды; выбор модели с учетом особенностей фигуры; мерки, необходимые для построения чертежа брюк; конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона; зрительные иллюзии в одежде; способы моделирования брюк; виды художественного оформления изделия

Практические работы: чтение чертежа брюк; снятие мерок и запись результатов измерений; построение основы чертежа брюк в масштабе 1 : 4 по своим меркам; построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам; моделирование брюк выбранного фасона; выбор художественного оформления; подготовка выкройки к раскрою

Варианты объектов труда: чертеж юбки или брюк; выкройка; эскиз художественного оформления модели поясного изделия.

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ (5 часов)

Основные теоретические сведения: применение складок в швейных изделиях; правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем; виды строчек для отделки кокетки и их расположение; технология обработки вытачек; обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы).

Практические работы: изготовление образцов пооперационной обработки поясных швейных изделий; раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой; обработка деталей кроя; скалывание и сметывание деталей кроя; обработка верхнего края притачным поясом; проведение примерки, выявление и исправление дефектов; стачивание деталей и выполнение отделочных работ; обработка низа потайными подшивочными стежками; окончательная отделка изделия; режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами; контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда: брюки, юбка-брюки, шорты.

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА (2 часа)

Основные теоретические сведения: принципы работы и использования типовых средств защиты; схема квартирной электропроводки; способы определения места расположения скрытой электропроводки; подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии; пути экономии электрической энергии; *виды* и назначение автоматических устройств; *автоматические устройства в бытовых электроприборах*; простейшие схемы устройств автоматики; влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека; профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Практические работы: определение расхода и стоимости электрической энергии; изучение схемы квартирной электропроводки; сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты; подбор бытовых приборов по их мощности.

Варианты объектов труда: Счетчики электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустойчивые изделия.

Современное производство и профессиональное образование (1 час)

Основные теоретические сведения: сферы и отрасли современного производства; основные структурные подразделения производственного предприятия; разделение труда; приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности; влияние техники и технологий на виды и содержание труда; понятие о профессии, специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы: анализ структуры предприятия легкой промышленности; анализ профессионального деления работников предприятия; ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса; экскурсия на предприятие швейной промышленности.

Варианты объектов труда: устав предприятия; сведения о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

ПУТИ ПОЛУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ (1 час)

Основные теоретические сведения: роль профессии в жизни человека; виды массовых профессий сферы производства и сервиса; реги-

ональный рынок труда и его конъюнктура; профессиональные качества личности и их диагностика; источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования; ВОЗМОЖНОСТИ построения карьеры в профессиональной деятельности.

Практические работы: знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности; анализ предложений работодателей на региональном рынке труда; поиск информации о возможностях получения профессионального образования; диагностика склонностей и качеств личности; построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Варианты объектов труда: единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники об учебных заведениях, сборники диагностических тестов, Интернет.

Кулинария (3 часа)

Технология приготовления пищи (1 час). Блюда из птицы

Основные теоретические сведения Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

Варианты объектов труда Блюда из птицы

Сервировка стола (1 час)

Основные теоретические сведения Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду.

Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

Варианты объектов труда Приглашение к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

Заготовка продуктов (1 час)

Основные теоретические сведения Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Практические работы Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом. *Варианты объектов труда* Компот из яблок и груш.

Технология. Сельскохозяйственный труд. Растениеводство. (3 часа)

Выращивание растений в защищенном грунте (2 часа)

Весенние работы

Основные теоретические сведения

Технология выращивания растений в защищенном грунте, виды укрывных материалов, требования к микроклимату и способы его поддержания. Защита растений от болезней и вредителей, её экологический и экономический аспект. Правила безопасного труда в сооружениях защищенного грунта. Профессии, связанные с выращиванием растений в защищенном грунте.

Практическая деятельность.

Выбор видов защищенного грунта для учебно-опытного участка и личного подсобного хозяйства, устройство сооружений защищенного грунта (парников, теплиц, тоннельных укрытий), выбор культур для выращивания в защищенном грунте, составление почвосмесей, посев и посадка, уход за растениями; выбор удобрений, приготовление растворов, подкормка растений; выбор малотоксичных пестицидов для защиты растений от болезней и вредителей, выполнение необходимых расчетов и приготовление рабочих растворов заданной концентрации, обработка растений, расчет себестоимости агропродукции, выращенной в защищенном грунте, и планируемого дохода.

Варианты объектов труда Зеленые культуры, огурцы, томаты, перец, лук.

Выращивание декоративных деревьев и кустарников (1 час)

Основные теоретические сведения Биологические особенности и технология выращивания декоративных растений и кустарников своего региона. Понятие о ландшафтном дизайне. Охрана редких дикорастущих растений своего региона. Правила безопасного труда в декоративном садоводстве. Профессии, связанные с выращиванием декоративных растений.

Практическая деятельность.

Ознакомление с развитием декоративного садоводства в регионе, с перечнем традиционных и новых декоративных культур, составление плана размещения декоративных культур на учебно-опытном участке, выбор и подготовка посадочного материала, посадка деревьев и кустарников.

Варианты объектов труда. Декоративные кустарники и деревья.

Животноводство – 2 часа

Молочное скотоводство

Основные теоретические сведения: основные направления развития животноводства в регионе; биологические особенности и хозяйственная ценность крупного и мелкого рогатого скота; состояние молочного скотоводства в регионе, основные породы крупного рогатого скота; технологический цикл производства молока, понятия «рацион», «норма кормления», «продуктивность», «оплата корма продукцией»; требования к условиям содержания молочного скота; устройство и оборудование помещений, особенности кормления коровы, козы в различные физиологические периоды, составление и корректировка рационов, правила замены кормом; технология ручного и машинного доения; устройство и принцип действия, правила эксплуатации оборудования для доения; технология первичной обработки и переработки молока, его хранения и необходимое оборудование;

понятие о зоотехническом учете, простейшие экономические расчеты в молочном скотоводстве; экологический аспект молочного скотоводства; правила безопасного труда в молочном скотоводстве; профессии, связанные с производством и первичной переработкой молока.

Практические работы: оценка экстерьера и продуктивности коровы (козы), определение примерной массы коровы по промерам, составление (по образцам) рационов кормления в различные физиологические периоды, расчет годового запаса кормов, ручное доение. И сборка и разборка переносных доильных аппаратов, машинное доение, первичная обработка молока.

Варианты объектов труда: коровы, козы.

Черчение и графика – 1 час

Основные теоретические сведения: основные виды графических изображений: эскиз, чертеж, технический рисунок. Виды чертежных инструментов. Правила оформления чертежей. Форматы, масштабы, шрифты, виды линий.

Практические работы: Подготовка чертежных инструментов. Оформление формата А4 и основной надписи. Выполнение основных линий чертежа.

Варианты объектов труда: Образцы графической документации. ЕСКД. Формат А4 для чертежа.

Содержание программы

Растениеводство – 2 часа

Технология ведения дома. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов – 4 часа.

Электротехнические работы – 2 часа.

Рукоделие. Художественные ремесла – 5 часов

Технология изготовления изделия из текстильных и поделочных материалов - 11 часов

Современное производство и профессиональное образование - 2 часа

Кулинария - 3 часа

Растениеводство, весенние работы - 3 часа

Животноводство - 2 часа

Черчение и графика – 1 час

Календарно-тематическое планирование

№	Тема	Кол-во часов	Дата	
			План	Фактически
Растениеводство – 2 часа				
1	Технология выращивания основных видов плодовых растений своего региона, районирование сортов. Способы размножения плодовых растений	1	5.09	
2	Правила сбора и требования к условиям плодов и ягод. Профессии связанные с выращиванием плодовых и ягодных культур	1	12.09	
Технология ведения дома. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов – 4 часа.				
3	Семья – экономическая ячейка общества Потребности семьи. Информация о товарах. Товар. Информация о товаре. Торговые символы, этикетки ценник и штрихкод.	1	19.09	
4	Бюджет семьи. Доходная и расходная часть бюджета. Расходы на питание. Сбережения. Личный бюджет.	1	26.09	
5	Ремонт помещений. Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни)	1	3.10	
6	Санитарно-технические работы.	1	10.10	
Электротехнические работы – 2 часа.				

7	Электромонтажные работы.	1	17.10	
8	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы.	1	24.10	
Рукоделие. Художественные ремесла – 5 часов				
9	Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания.	1	7.11	
10	Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей.	1	19.11	
11	Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити	1	21.11	
12	Технология вязания на пяти и двух спицах.	1	28.11	
13	Изготовление изделия «Жилет»	1	5.12	
Технология изготовления изделия из текстильных и поделочных материалов 11 часов Элементы материаловедения – 1 час Творческие, проектные работы - 2 часа				
14	Определение наличия синтетических и искусственных нитей в тканях.	1	12.12	
15	Этапы выполнения проекта	1	19.12	
16	Проект «Диванной подушки»	1	14.01. 23	
Конструирование и моделирование, пошив поясного изделия 8 часов				

17	Брюки в народном искусстве. Чтение чертежа брюк.	1	21.01	
18	Снятие мерок и запись результатов измерений.	1	28.01	
19	Построение основы чертежа в масштабе 1:4	1	04.02	
20	Применение складок в швейных изделиях.	1	11.02	
21	Правила обработки кокеток с глухими и отлетными краем. Виды строчек.	1	18.02	
22	Обработка деталей кроя, скалывание и сметывание деталей кроя	1	25.02	
23	Технология обработки вытачек, карманов, поясов, щлевок,	1	04.03	
24	Обработка низа потайными подшивочными стежками.	1	11.03	
25	Сферы производства и разделение труда	1	18.03	
26	Пути получения профессионального образования. Экскурсия на предприятие села	1	8.04	
27	Блюда из птиц	1	15.04	
28	Сервировка стола	1	22.04	
29	Заготовка продуктов	1	29.04	
Растениеводство, весенние работы 3 часа				
30	Выращивание растений в защищенном грунте	1	6.05	
31	Выращивание растений в защищенном грунте	1		
32	Выращивание декоративных деревьев и кустарников	1	13.05	

			20.05	
Животноводство 2 часа				
33	Основные направления развития животноводства в регионе.	1	27.05	
34	Оценка экстерьера и продуктивности коровы.	1	27.05	
Черчение и графика 1 час				
35	Чертежные инструменты. Правила оформления чертежей. Линии чертежа	1	27.05	
	Итого:	35		