**ВІДДІЛ ОСВІТИ ТА НАУКИ**

**ТЕРНОПІЛЬСЬКА ОБЛДЕРЖАДМІНІСТРАЦІЯ**

**ТЕРЕБОВЛЯНСЬКА ОБЛАСНА КОМУНАЛЬНА СЕРЕДНЯ ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ ШКОЛА – ІНТЕРНАТ**

**ДЛЯ ГЛУХИХ ДІТЕЙ**

**П Р О Г Р А М А**

**З ТРУДОВОГО НАВЧАННЯ**

**ДЛЯ ДОПОМІЖНИХ КЛАСІВ (5-9)**

**ШКОЛИ ГЛУХИХ**

**ТЕРЕБОВЛЯ**

**2008**

**Програма з трудового навчання для допоміжних**

 **класів (5 – 9) школи глухих**

**Укладачі:**

**Н. П. Стецула, вчитель трудового навчання, О.І. Щуцька, заступник директора з навчальної роботи, Г. М. Грабик, вчитель української жестової мови, М.М. Палій, вчитель української мови та літератури.**

**Рецензенти:**

**Н. Б. Адамюк, н. с. лабораторії жестової мови Інституту соціальної педагогіки АПН України.**

**А. В. Лапін, н. с. лабораторії корекційної педагогіки Інституту спеціальної педагогіки АПН України.**

**Затверджено**

**Вченою радою Інституту**

 **спеціальної педагогіки АПН України.**

**Протокол №5 від 31.05.2010р.**

**Пояснююча записка**

Мета трудового навчання у допоміжних класах шкіл глухих – підготовка глухих з розумовою затримкою учнів до праці в колективах як глухих, так і чуючих робітників промислового і сільськогосподарського виробництва.

Програма розрахована на спільну підготовку хлопчиків і дівчаток у шкільних майстернях, теплицях, пришкільних ділянках та клумбах.

У процесі трудової підготовки глухих учнів із затримкою розумового розвитку створюються сприятливі умови для професійного самовизначення учнів. Під час вивчення теорії і на практиці учні ознайомлюються з різними професіями, у них формується інтерес до певної професії чи до окремого виду діяльності.

Важливою умовою у трудовому навчанні та вихованні учнів є забезпечення принципу наступності за роками навчання, сутність якого полягає у послідовному розширенні та поглибленні знань та практичних навичок.

 В процесі навчання вирішуються такі завдання:

        розвиток пізнавальних здібностей у процесі мовленнєвої, розумової і трудової діяльності;

        оволодіння доступними школярам технічними і технологічними знаннями, спеціальними словами і термінами;

        формування умінь самостійного планування і організації своєї діяльності;

        засвоєння мовленнєвого матеріалу, що використовується на уроках трудового навчання, на основі реалізації принципу мовленнєвої комунікації і широкого застосування залишкового слуху;

        корекція недоліків трудової діяльності і недоліків розвитку особистості у зв’язку із затримкою розвитку і глухотою школярів;

        виховання в учнів позитивного ставлення до праці і формування кращих якостей особистості у процесі праці.

 У програмах до кожного класу подано тематичний план з орієнтовною погодинною розбивкою. Кожна тема має теоретичні відомості і практичні роботи.

Розділи даної програми дозволяють ознайомити школярів з обробкою паперу і тканини, з елементами матеріалознавства і машинознавства, з елементами графічної грамоти і конструювання. Також учні ознайомлюються з сільськогосподарською працею (квітникарством, овочівництвом, тепличним господарством ); з культурою харчування та технологією приготування кулінарних страв; з основами бісероплетіння та художньої декоративної обробки шкіри; з оздобленням одягу.

У допоміжних класах вчаться діти, які мають, крім глухоти, стійкі порушення розвитку мислення, мовлення і афективно – вольової сфери. Тому діяльність таких школярів на уроках трудового навчання, а значить і їх навчання є своєрідним. У зв’язку з тим, що учні за складом, за загальним фізичним і мовленнєвим розвитком, за збереженістю інтелекту і за здібностями можуть значно різнитися, а обсяг теоретичних відомостей для засвоєння дається максимальним, вчителю надається право самому планувати обсяг теоретичних відомостей. На теоретичне навчання відводиться 30% навчального часу.

Практичні роботи з сільськогосподарської праці восени і навесні проводяться на пришкільній ділянці, на клумбах чи у шкільній теплиці.

Заняття з кулінарії та швейної справи відбуваються в майстерні обслуговуючої праці. При організації практичних робіт перед кожною новою темою проводити інструктаж з правил безпечної праці.

**5клас (136 год )**

**Тематичний план**

|  |  |
| --- | --- |
| Назви розділів і тем | Кількість годин |
| Вступне заняття | 2 |
| **Розділ**. ***Робота з папером і картоном***-         Інструменти і приладдя для роботи з папером. Види та властивості паперу. -         Елементи графічної грамоти.-         Мистецтво «Орігамі».-         Конструювання об’ємних виробів.-         Саморобні засоби навчання з паперу і картону.-         Новорічні та різдвяні іграшки і прикраси. | 342266108 |
| **Розділ.** ***Технологія виготовлення вишитих виробів***  | 28 |
| - Інструменти і матеріали для вишивання. Початкові шви. | 8 |
| **Розділ.** ***Культура харчування*** | 8 |
| - Обладнання кухні. Організація робочого місця. | 4 |
| - Відомості про раціональне харчування. Режим харчування. | 2 |
| - Загальні правила сервірування столу. Культура приймання їжі. | 2 |
| **Розділ. *Технологія приготування страв*** | 12 |
| - Приготування бутербродів. Нарізання. | 6 |
| - Приготування гарячих напоїв. Заварювання. | 2 |
| - Приготування страв із яєць. Відварювання. Смаження. | 4 |
| **Розділ. *Технологія виготовлення швейних виробів*** | 20 |
| - Ручні стібки і строчки. Термінологія ручних робіт. | 6 |
| - Виготовлення швейних виробів. | 14 |
| **Розділ. *Бісерне рукоділля*** | 30 |
| - Екскурсія в музей, на виставку. Ознайомлення з мистецтвом бісероплетіння.  | 2 |
| - Вступ. Походження бісеру, його виробництво та застосування.  | 2 |
| - Народні прикраси з бісеру. | 12 |
| - Сувеніри з бісеру | 14 |
| **Підсумки роботи за рік** | 2 |

5 клас (136 год)

**Розділ. *Робота з папером і картоном* (34 год )**

Учні повинні знати: правила безпечної роботи в шкільних майстернях; назви інструментів і приладь для роботи з папером, види та властивості паперу; санітарно-гігієнічні вимоги та організацію праці під час роботи з папером і картоном; правила безпечної праці під час роботи з ножицями і клеєм; елементи графічної грамоти; види та властивості паперу.

Учні повинні вміти: дотримуватися правил безпечної праці; перед початком роботи організовувати своє робоче місце і спланувати свої дії; використовувати елементи графічної грамоти під час роботи з папером; складати паперові фігурки орігамі; конструювати об’ємні вироби; виготовляти новорічні прикраси, витинанки.

***Вступне заняття* (2 год )**

Праця і її значення у житті людини. Ознайомлення з планом роботи на рік. Демонстрація зразків виробів, раніше виготовлених учнями. Ознайомлення з майстернею обслуговуючої праці, її облаштуванням і устаткуванням. Ознайомлення з правилами поведінки в майстерні. Закріплення за робочими місцями. Призначення і обов’язки чергового в майстерні обслуговуючої праці.

***Інструменти і приладдя для роботи з папером. Види та властивості паперу* (2 год )**

Інструменти і приладдя для роботи з папером і картоном. Застосування їх у роботі. Основні правила безпечної праці при користуванні ножицями, клеєм. Папір для писання, друкарський, кольоровий, газетний, шпалерний, гофрований, альбомний, обгортковий. Застосування кожного виду.

***Елементи графічної грамоти* (2 год )**

Назви ліній, їх графічне зображення, призначення і прилад застосування.

***Мистецтво «Орігамі» (* 6 год)**

Походження паперових фігурок орігамі. Основні правила роботи з папером.

**Практичні роботи**

Виготовлення шкатулки, метелика, човна, жабки, журавлика, картуза, листівки.

***Конструювання об’ємних виробів* (6 год)**

Розгортка виробу. Послідовність виготовлення виробу.

**Практичні роботи**

Виготовлення іграшок конічної форми: грибочки, лисички, мишки, песики.

***Саморобні засоби навчання з паперу і картону* (10 год)**

Правила роботи з лінійкою і косинцем. Планування майбутньої діяльності.

**Практичні роботи**

Коробка для роздаткового матеріалу. Папка. Куб. Циліндр. Призма. Лічильний матеріал.

***Новорічні та різдвяні іграшки та прикраси* (8 год)**

Народні звичаї. Використання паперових новорічних прикрас. Способи з’єднання деталей іграшок, склеювання. Властивості клею та його застосування.

**Практичні роботи**

Плоскі та об’ємні ялинкові прикраси (сніжинки, гірлянди, ліхтарики, фігурки тварин і птахів.). Карнавальні маски. Складання інструкційної карти (разом з учителем).

**Розділ. *Технологія виготовлення вишитих виробів*** **(28 год)**

Учні повинні знати: назви матеріалів та інструментів для вишивання; технологію вишивання початкових швів – «уперед голку», «за голку», «стебловий», «тамбурний», «козлик», «петельний»; правила безпечної праці, санітарно-гігієнічні вимоги та організацію праці під час вишивання.

Учні повинні вміти: дотримуватися правил безпечної праці, санітарно-гігієнічних вимог, організовувати робоче місце під час роботи в шкільній майстерні; виконувати початкові шви - «уперед голку», «за голку», «стебловий», «тамбурний», «козлик», «петельний».

***Інструменти і матеріали для вишивання. Початкові шви* (28 год)**

Поняття «вишивка». Використання вишивки для оздоблення одягу та виробів інтер’єру. Матеріали та інструменти для ручного вишивання. Санітарно-гігієнічні вимоги, правила безпечної праці. Організація робочого місця.

Вимірювання довжини нитки для вишивання. Закріплення нитки без вузлика. Види початкових швів: «уперед голку», «за голку», «стебловий», «тамбурний», «козлик», «петельний». Послідовність виконання початкових швів.

**Практичні роботи**

Вимірювання довжини нитки для вишивання. Закріплення вишивальної нитки без вузлика. Вправи з вишивання швів, які вивчаються.

Орієнтовний перелік об’єктів праці: серветка, рушничок, носова хусточка, закладка.

**Розділ. *Культура харчування*** **(8 год)**

Учні повинні знати: правила безпечної праці в майстерні, значення харчування для життя людини; обладнання кухні, посуд, кухонний інвентар та їх призначення; основні види харчових продуктів; режим харчування, загальні правила користування столовими приборами і посудом, правила поведінки за столом, сервірування столу до сніданку.

Учні повинні вміти: дотримуватися правил внутрішнього розпорядку та безпеки праці у шкільній майстерні; користуватися нагрівальними приладами, посудом та кухонним інвентарем; визначати якість харчових продуктів.

***Обладнання кухні. Організація робочого місця* (4 год)**

Поняття про кулінарію. Обладнання кухні, робочого місця для приготування їжі. Вимоги до організації робочого місця. Правила безпечної праці та санітарно-гігієнічні вимоги під час приготування їжі. Нагрівальні прилади. Правила користування і догляду за ними. Види посуду та кухонного інвентаря, догляд за ними.

***Відомості про раціональне харчування. Режим харчування* (2 год)**

Загальні відомості про харчування, його значення для життя людини. Основні види харчових продуктів. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання харчових продуктів. Відомості про раціональне харчування. Режим харчування.

***Загальні правила сервірування столу. Культура приймання їжі* (2 год)**

Естетичне приймання їжі як складова культури харчування. Значення естетики харчування для організму людини. Поняття про сервірування столу. Розміщення посуду і приборів на столі. Культура приймання їжі. Загальні правила користування столовими приборами і посудом. Поведінка за столом.

**Практичні роботи**

Ознайомлення з обладнанням кухні, видами посуду. Розміщення посуду, приборів на столі.

**Розділ. *Технологія приготування страв* (12 год)**

Учні повинні знати: види первинної й теплової обробки (заварювання, варіння, смаження) харчових продуктів; технологію приготування бутербродів, гарячих напоїв, страв з яєць.

Учні повинні вміти: готувати, подавати до столу страви (бутерброди, гарячі напої, страви з яєць); дотримуватись санітарно-гігієнічних вимог під час приготування кулінарних страв; запам’ятовувати нову термінологію, звітувати про виконану роботу.

***Приготування бутербродів. Нарізання* (6 год)**

Загальні відомості про первинну і теплову обробку харчових продуктів.

Види бутербродів. Продукти, що використовуються для їх приготування (хліб), гастрономічні продукти, овочі, зелень. Бережливе ставлення до хліба як ознака культури людини. Технологія приготування бутербродів, способи їх оформлення. Використання інструменту, пристосувань та нагрівальних приладів. Прийоми роботи ножем. Правила безпечної праці під час роботи з різальними інструментами.. Санітарно-гігієнічні вимоги.

**Практичні роботи**

Ознайомлення з основними видами хлібобулочних продуктів.

Приготування різних видів бутербродів.

Сервірування бутербродного столу.

***Приготування гарячих напоїв. Заварювання* (2 год)**

Види гарячих напоїв. Їх значення для харчування людини. Посуд для приготування гарячих напоїв. Заварювання як один із видів теплової обробки продуктів. Правила безпечної праці під час роботи з гарячими рідинами. Санітарно-гігієнічні вимоги. Технологія приготування гарячих напоїв. Правила подавання та споживання гарячих напоїв.

**Практичні роботи**

Приготування гарячих напоїв (чай, какао ). Користування нагрівальними приладами, догляд за ними. Подавання гарячих напоїв.

***Приготування страв із яєць. Відварювання. Смаження***

**(4 год)**

Харчова цінність яєць. Види яєць та термін їх зберігання. Визначення свіжості яєць. Страви з яєць. Загальні правила відварювання продуктів у воді та смаження. Правила безпечної праці під час роботи з гарячою рідиною та жиром, подавання та споживання яєчних страв. Сервірування столу до сніданку.

**Практичні роботи**

Приготування варених і смажених яєчних страв, визначення їх якості. Сервірування столу, подавання, споживання страв.

Орієнтований перелік страв: бутерброди відкриті, закриті, закусочні; яєчня; омлет, яйця варені; чай (заварний, фруктовий), какао, кава, кисіль.

**Розділ. *Технологія виготовлення швейних виробів*** **(20 год)**

Учні повинні знати: правила безпечної роботи при виконанні ручних робіт; санітарно-гігієнічні вимоги та організацію праці під час роботи з голкою, ножицями; ручні стібки та строчки; термінологію ручних робіт (зметування, наметування, заметування, виметування); інструменти і матеріали, необхідні для виконання ручних швейних робіт.

Учні повинні вміти: дотримуватись правил безпечної роботи при виконанні ручних швейних робіт; організовувати своє робоче місце і планувати свою роботу; виконувати ручні стібки і строчки, які вивчаються; працювати за інструкційною карткою.

***Ручні стібки і строчки, термінологія ручних робіт* (6 год )**

Інструменти і пристосування для ручних швейних робіт. Організація робочого місця. Ручні стібки і строчки «зметувальна», «наметувальна», «заметувальна», «виметувальна», «копіювальна». Їх графічні зображення і призначення.

**Практичні роботи**

Виконання стібків і строчок, що вивчаються.

***Виготовлення швейних виробів* (14 год)**

Призначення виробів, що виготовляються. Матеріали для роботи. Застосування ручних стібків і строчок. Оздоблювальні стібки.

**Практичні роботи**

Подушечка для голок. Мішечок для насіння. Сумочка. Носова хустинка. Фартушок для ляльки.

Виготовлення виробів за готовим кроєм. Планування роботи (разом з вчителем.). Обробка верхнього зрізу петельними стібками.

Орієнтовний перелік об’єктів праці.

Подушечка для голок, мішечок для насіння, сумочка. носова хустинка, фартушок для ляльки, футляр для окулярів.

**Розділ . *Бісерне рукоділля*** **(30 год)**

Учні повинні знати: історичні відомості про походження, виробництво та застосування бісеру, інструменти, матеріали, приладдя та їх застосування для виготовлення виробів з бісеру; найпростіші технології виготовлення виробів з бісеру; санітарно-гігієнічні вимоги, правила безпечної праці та організацію робочого місця під час виготовлення виробів з бісеру.

Учні повинні вміти: читати прості схеми виробів з бісеру; добирати бісер за розміром і кольором поєднання; виготовляти вироби з бісеру найпростішими техніками; дотримуватись санітарно-гігієнічних вимог, правил безпечної праці та організації робочого місця під час виготовлення виробів з бісеру.

***Вступ. Походження бісеру, його виробництво та застосування* (2 год)**

Історичні відомості про походження, виробництво і застосування бісеру та бісерного рукоділля.

Матеріали для виготовлення бісеру: скло, метал, золото, срібло. Види бісеру: намистинки, стеклярус.

***Екскурсія в музей, на виставку. Ознайомлення з мистецтвом бісероплетіння* (2 год)**

***Народні прикраси з бісеру* (12 год )**

Інструменти, матеріали та пристосування, необхідні для виготовлення виробів з бісеру. Види народних прикрас з бісеру: намисто, браслети, ґердани, ланцюжки тощо. Найпростіші техніки бісероплетіння.

Санітарно-гігієнічні вимоги, правила безпечної праці та організація робочого місця при роботі з бісером.

Ознайомлення з різновидністю бісеру, інструментами, матеріалами, пристосуваннями, прийомами їх використання у роботі з бісером. Виготовлення виробів з бісеру різними техніками.

Дотримання санітарно-гігієнічних вимог, правил безпечної праці та організації робочого місця під час виготовлення виробів з бісеру.

Орієнтовний перелік об’єктів праці: браслети, виготовлені техніками «ланцюжок», «кривулька», «мозаїка», ланцюжки, сережки.

***Сувеніри з бісеру* (14 год )**

Виготовлення квітів для брошок, заколок. Схеми виготовлення пелюсток до квітів, схеми листочків, бутончиків. Збирання квітів. Композиції, букети. Планування своїх дій. Читання простих схем.

**Практичні роботи** Учні повинні вміти організовувати своє робоче місце при виготовленні виробів з бісеру.

Виготовлення квітів, пелюсток, листочків, бутончиків за схемою. Збирання квітів в букет. Складання композицій.

Орієнтовний перелік об’єктів праці: незабудка, волошка, гвоздика, мак, нарцис, композиція з лілій, букет ромашок.

***Підведення підсумків за рік* (2 год)**

Аналіз виконаної роботи за навчальний рік.

**6 клас (204 год)**

**Тематичний план**

|  |  |
| --- | --- |
| Назви розділів і тем | Кількість годин |
| Вступне заняття | 2 |
| **Розділ. *Робота з папером*** | 10 |
| - Аплікація. Її види і застосування. | 10 |
| **Розділ. *Конструювання виробів з природного матеріалу*** | 14 |
| - Вироби-сувеніри з природного матеріалу.  | 6 |
| - Аплікаційні композиції з природного матеріалу. | 8 |
| **Розділ. *Технологія виготовлення швейних виробів*** | 28 |
| - Ознайомлення з швейною машинкою. | 10 |
| - Праска і ознайомлення з нею. | 2 |
| - Машинні шви. Виконання. Застосування. | 16 |
| **Розділ. *Технологія виготовлення вишитих виробів*** | 20 |
| - Поверхнево-нашивні лічильні техніки вишивання. | 18 |
| - Екскурсія в музей, на виставку. Ознайомлення з мистецтвом «Вишивання». | 2 |
| **Розділ. *Технологія виготовлення в’язаних виробів*** | 20 |
| - В’язання гачком. | 10 |
| - В’язання спицями. | 10 |
| **Розділ. *Культура харчування і технологія приготування страв*** | 16 |
| - Енергетична цінність їжі. Нормування харчування. | 4 |
| - Приготування страв з овочів. Різні способи варіння та смаження. Тушкування. | 12 |
| **Розділ. Виготовлення іграшок з текстильних матеріалів**  | 44 |
| - Виготовлення плоских іграшок. | 10 |
| - Виготовлення об’ємних іграшок. | 34 |
| **Розділ. *Технологія вирощування квітів*** | 48 |
| - Вирощування кімнатних квіткових рослин. | 20 |
| - Екскурсія в оранжерею, квітковий магазин. | 4 |
| - Ранні весняні роботи в квітнику. | 24 |
| **Підсумки роботи за рік** | 2 |

6 клас (204 години)

***Вступне заняття* (2 год)**

Ознайомлення з планом роботи на рік. Демонстрація об’єктів робіт. Повторення загальних правил безпечної роботи в майстерні і санітарно-гігієнічних вимог.

**Розділ. *Робота з папером*** **(10 год)**

Учні повинні знати: правила безпечної роботи і організацію робочого місця під час роботи з папером, інструменти і приладдя для роботи з папером. Аплікація. Види аплікації, застосування.

Учні повинні вміти: дотримуватися правил безпечної праці; перед початком роботи організовувати свої дії, виготовляти аплікації, вирізати по намальованому контуру деталі аплікації.

***Аплікація. Її види і застосування* (10 год)**

Інструменти і приладдя, необхідні для виготовлення аплікацій. Організація робочого місця і правила безпечної роботи при виконанні аплікаційних робіт. Види аплікації: плоскі, об’ємні. Листівки різних форм. Складання плану своїх дій (з допомогою вчителя).

**Практичні роботи**

Вирізання деталей аплікації по наміченому контуру. Нанесення клею на деталі аплікації. Наклеювання деталей на основну деталь.

Орієнтовний перелік об’єктів праці: закладки до книжок, листівки, навчальні ігри.

**Розділ. *Конструювання виробів з природного матеріалу***

**(14 год)**

Учні повинні знати: який природний матеріал використовують для виготовлення виробів; коли і як його заготовляють, інструменти і приладдя, що застосовують при виготовленні виробів з природного матеріалу, правила безпечної праці, санітарно-гігієнічні вимоги та організація праці при конструюванні виробів з природного матеріалу.

Учні повинні вміти: дотримуватись правил безпечної праці, санітарно-гігієнічних вимог та організовувати своє робоче місце, підбирати якісний природний матеріал, придатний для виготовлення виробів.

***Вироби-сувеніри з природного матеріалу* (6 год)**

Особливості природного матеріалу: зовнішній вигляд, міцність, пластичність. Використання того чи іншого матеріалу. Період заготовки, збирання. Інструменти і матеріали. Правила безпечної роботи. Санітарно-гігієнічні вимоги. Організація робочого місця.

**Практичні роботи:** збирання, заготовка природного матеріалу. Підбір природного матеріалу для задуманого виробу. Складання плану дій виготовлення виробу. З’єднання окремих частин виробів. Збирання художнього образу.

Орієнтовний перелік об’єктів праці: вироби з каштанів, жолудів, вироби з горіхів і пір’я, сувеніри з насіння ясена, вироби-сувеніри з пір’я.

***Аплікаційні композиції з природного матеріалу* (8 год)**

Аплікація в перекладі з латинської мови означає «накладання». Аплікація предметна, сюжетна, декоративна. Інструменти і матеріали, що використовують для виготовлення аплікації. Санітарно-гігієнічні вимоги, правила техніки безпеки та організації робочого місця.

**Практичні роботи**

Складання плану роботи (разом з вчителем)

Підбір природного матеріалу.

Намічання місця розміщення деталей композиції на основі. Наклеювання листочків, пелюстків.

Орієнтовний перелік об’єктів праці: акваріум, квіти, різні композиції.

**Розділ. *Технологія виготовлення швейних виробів*** **(28 год)**

Учні повинні знати: загальну будову швейної машинки; правила безпечної праці та санітарно-гігієнічні вимоги під час роботи на швейній машинці; технологію виконання основних машинних швів; призначення праски, правила користування нею; термінологію ручних, машинних та волого-теплових робіт.

Учні повинні вміти: дотримуватись правил безпечної праці, санітарно-гігієнічних вимог, організовувати робоче місце під час роботи в шкільній майстерні; готувати швейну машинку до роботи, заправляти нитки в машину; регулювати їх натяг, намотувати нитки на шпульку; керувати швейною машиною, виконувати основні машинні шви; виконувати волого-теплові роботи з праскою.

***Ознайомлення з швейною машинкою* (10 год)**

Призначення і загальна будова універсальної побутової швейної машини з ручним та ножним приводом. Організація робочого місця. Правила безпечної праці. Санітарно-гігієнічні вимоги під час роботи на швейній машині. Прийоми роботи на швейній машині. Заправляння верхньої і нижньої ниток у машину. Регулювання натягу ниток. Догляд за швейною машиною. Будова машинної голки. Добір машинних голок і їх установлення.

**Практичні роботи**

Ознайомлення із загальною будовою швейної машини. Організація робочого місця. Набуття навичок керування швейною машиною без заправлення ниток. Виконання прямолінійних, хвилястих, зигзагоподібних строчок на папері. Заправляння верхньої і нижньої ниток у машину. Керування машиною із заправленими нитками.

***Праска і ознайомлення з нею (*2 год)**

Волого-теплова обробка швейного виробу. Прийоми роботи з праскою. Режими нагрівання праски. Правила безпечної праці, організація праці під час виконання волого-теплових робіт.

**Практичні роботи**

Прийоми роботи з праскою.

***Машинні шви. Виконання. Застосування* (16 год)**

Інструменти і пристрої для пошиття швейних виробів. Ознайомлення з термінологією машинних та волого-теплових робіт. Повторення термінології ручних робіт (зметування, заметування, виметування)

Машинні шви. Графічне зображення, технологія виконання: зшивний, на ребро, із розпрасуванням, із запрасуванням, подвійний, упідгин з відкритим та закритим зрізами. Їх застосування. Правила безпечної праці, організація праці під час виконання ручних, машинних та волого-теплових робіт.

**Практичні роботи**

Виконання вивчених машинних швів.

**Розділ. *Технологія виготовлення вишитих виробів* (20 год)**

Учні повинні знати: ознаки поверхнево-нашивних лічильних технік; основні види орнаментів, технологію вишивання штапівкою, косим хрестиком, прямим хрестиком, болгарським хрестиком, ретязем, технологію обробки краю виробу торочками, закріплення косим хрестиком; правила безпечної праці, санітарно-гігієнічні вимоги та організацію безпечної праці під час виконання ручних робіт.

Учні повинні вміти: дотримуватися правил безпечної праці, санітарно-гігієнічних вимог й організації праці під час виконання вишивальних робіт; вишивати узори штапівкою, косим хрестиком; обробляти край виробу торочками.

***Поверхнево-нашивні лічильні техніки вишивання* (18 год)**

Поняття про поверхнево-нашивні лічильні техніки вишивання. Технологія вишивання штапівкою. Технологія вишивання косим хрестиком по горизонталі, вертикалі, діагоналі. Короткі відомості про інші хрестикові техніки вишивання «прямий хрестик». Техніка вишивання «ретязь». Використання техніки «косий хрестик» для обробки краю виробу торочками.

Правила безпечної праці, організація робочого місця та санітарно-гігієнічні вимоги.

Відомості про роботу майстра народної вишивки.

**Практичні роботи**

Вправи на виконання найпростіших швів технік «штапівка» (по горизонталі). Вибір виробу для вишивання. Оздоблення виробу вивченими швами. Обробка краю виробу торочками, закріпленими хрестиком.

Орієнтовний перелік об’єктів праці: серветка, рушничок, листівка, декоративні картинки, панно.

***Екскурсія в музей, на виставку. Ознайомлення з мистецтвом «Вишивання» (2 год)***

**Розділ. *Технологія виготовлення в’язаних виробів*** **(20 год)**

Учні повинні знати: матеріали та інструменти для в’язання спицями, гачком, прийоми роботи спицями, гачком, будову гачка, основні елементи в’язання гачком та їх умовні позначення (повітряна петля, ланцюжок); технологія в’язання спицями; правила безпечної праці, санітарно-гігієнічні вимоги та організацію праці під час в’язання гачком, спицями.

Учні повинні вміти: дотримуватися правил безпечної праці, санітарно-гігієнічних вимог; організовувати робоче місце під час в’язання гачком та спицями, добирати пряжу і гачок чи пряжу і спиці під час в’язання виробів; набирати петлі на спиці; в’язати прямокутні відрізки лицьовими та виворітними петлями; утворювати початкову петлю і в’язати ланцюжок гачком.

***В’язання гачком* (10 год)**

Вироби, зв’язані гачком. Використання їх для виготовлення одягу, оформлення інтер’єру. Інструмент і матеріали для в’язання гачком. Добір гачків і ниток. Організація робочого місця. Правила безпечної праці та санітарно-гігієнічні вимоги. Прийоми роботи гачком. Основні елементи в’язання гачком: початкова петля, повітряна петля, ланцюжок. Закріплення останньої петлі.

**Практичні роботи**

Добір ниток і гачків для в’язання.

Вправи з утворення початкової петлі, повітряної петлі. В’язання ланцюжка.

***В’язання спицями* (10 год)**

Вироби, в’язані спицями. Їх застосування у побуті. Інструмент, матеріали. Організація робочого місця. Правила безпечної праці та санітарно-гігієнічні вимоги.

Прийоми роботи спицями. Технологія в’язання спицями: набирання початкового ряду, першої петлі, лицьової петлі, виворітної петлі, останньої петлі ряду, закривання петель, закріплення останньої петлі.

**Практичні роботи**

Добір ниток і спиць для в’язання, набирання петель початкового ряду. В’язання зразків лицьовими і виворітними петлями. Закривання петель, закріплення останньої петлі.

Орієнтовний перелік об’єктів праці: пов’язка для волосся, шарф, подушка для голок.

**Розділ. *Культура харчування і технологія приготування страв*** **(16 год)**

Учні повинні знати: харчову цінність овочів; види салатів; технологію приготування салатів із свіжих і варених овочів; способи подрібнення овочів (варіння у воді, на парі, припускання, смаження, пасерування, тушкування ); посуд та інвентар для первинної й теплової обробки овочів; другі овочеві страви; технологію приготування варених, смажених й тушкованих овочевих страв; найпростіші правила сервірування столу до обіду; правила безпечної праці, санітарно-гігієнічні вимоги та організацію робочого місця під час обробки харчових продуктів.

Учні повинні вміти: добирати і користуватися посудом та інвентарем для приготування овочевих страв; готувати салати та другі овочеві страви; виконувати прийоми первинної й теплової обробки овочів (варіння, тушкування, смаження), сервірувати стіл до обіду; дотримуватися правил безпечної праці, санітарно-гігієнічних вимог та організовувати робоче місце під час приготування овочевих страв.

***Енергетична цінність їжі. Нормування харчування* (4 год)**

Відомості про енергетичну цінність харчових продуктів. Поняття про норми харчування. Вплив порушення норм харчування на організм людини.

**Практична робота**

Ознайомлення із таблицями норм харчування. Розрахунок енергетичної цінності продуктів.

***Приготування страв із овочів. Різні способи варіння та смаження. Тушкування* ( 12 год)**

Значення овочів у харчуванні людини. Використання їх для приготування кулінарних страв та напоїв. Умови зберігання свіжих овочів. Види салатів. Первинна і теплова обробка овочів для салатів. Способи подрібнення овочів. Інструменти і пристосування для подрібнення овочів, форми нарізання. Правила безпечної праці, організація робочого місця та санітарно-гігієнічні дії під час обробки овочів. Посуд для приготування і подавання салатів.

Види теплової обробки овочів: варіння (у воді, на парі, припускання), смаження, тушкування, пасерування. Посуд, інструменти і пристосування для приготування овочевих страв.

Сервірування столу до обіду.

**Практичні роботи**

Приготування салатів із сирих та варених овочів. Визначення якості страв. Оформлення салатів і подавання їх до столу та споживання. Миття посуду та інвентаря.

Приготування других овочевих страв з використанням різних видів теплової обробки – варіння, смаження, пасерування, тушкування.

Сервірування стола. Оформлення страв і подавання їх до столу. Споживання.

Орієнтовний перелік страв: салати ( з сирих чи варених овочів), вінегрети, овочеві рагу, картопля (смажена, варена, тушкована, запечена, картопляне пюре), овочеві котлети (морквяні, капустяні, картопляні), овочеві голубці, фаршировані овочі, деруни, овочеві оладки.

**Розділ . *Виготовлення іграшок з текстильних матеріалів***

**(44 год)**

Учні повинні знати: види іграшок із текстильних матеріалів, сучасні напрямки їх оформлення; ескізи дитячої іграшки, лекала, правила їх виготовлення, збільшення та зменшення лекал; матеріали, інструменти, обладнання для виготовлення плоских і об’ємних іграшок, правила безпечної праці та санітарно-гігієнічні вимоги, організацію робочого місця і планування роботи; розкроювання деталей іграшки з урахуванням припусків на шви; види ручних і машинних швів, що застосовуються при виготовленні іграшки.

Учні повинні вміти: дотримуватися правил безпечної роботи, санітарно-гігієнічних вимог та організовувати свої дії; підібрати тканину, розкладати лекала на тканині, крейдувати; викроювати деталі іграшки з урахуванням припусків на шви; вивертати і набивати іграшку, окремі деталі; зашити отвір для набивання, з’єднувати деталі іграшки.

***Виготовлення плоских іграшок* (10 год)**

Відомості про історію розвитку іграшки. Види іграшок із текстильних і волокнистих матеріалів, сучасні напрями їх оформлення. Лекала, правила їх виготовлення. Збільшення та зменшення лекал. Матеріали, інструменти обладнання для виготовлення плоскої іграшки з тканини. Правила безпечної праці та санітарно-гігієнічні вимоги. Технологічна послідовність виготовлення плоскої іграшки. Види ручних і машинних швів. Волого-теплова обробка. Види оздоблення іграшки.

**Практичні роботи**

Розкроювання деталей. З’єднання деталей іграшки. Волого-теплова обробка. Оздоблення іграшки.

***Виготовлення об’ємних іграшок* (34 год)**

Відомості про м’яку набивну іграшку. Матеріали, інструменти та обладнання для виготовлення об’ємної іграшки. Добір тканини, хутра, оздоблюючих матеріалів і фурнітури. Технологічна послідовність з’єднання деталей крою іграшки. Виготовлення випуклих носиків іграшок, техніка їх кріплення. Виготовлення фурнітури з шкіри, їх кріплення. Правила набивання іграшки.

**Практичні роботи**

Розкладання лекал іграшки на хутрі, на тканині з урахуванням економії сировини. Крейдування, розкроювання. Зшивання окремих деталей. Вивертання. Набивання деталей, їх з’єднання. Оформлення іграшки згідно з ескізом.

Орієнтовний перелік об’єктів праці: сова, левчик, зайчик, мишка, кріт, ведмежатко, песик, слон, мавпочка, м’яч.

**Розділ. *Технологія вирощування квітів*** **(40 год)**

Учні повинні знати: загальні відомості про квіти; кімнатні рослини та квіти, що вирощуються на відкритому ґрунті; правила добору та розміщення квітів на квітниках та у приміщенні, види ґрунту та ґрунтових сумішей для квітів, умови вирощування; види та особливості посудин для вирощування квітів; інструменти, пристрої та засоби для вирощування й догляду за квітами; санітарно-гігієнічні вимоги, правила безпечної праці та організації робочого місця під час виконання робіт з вирощування й догляду за квітами.

Учні повинні вміти: добирати вид, форму клумб та квітників, облаштовувати їх; розміщувати квіти в помешканні з урахуванням їх особливостей та на клумбах і квітниках; готувати суміші та підготовляти ґрунт відповідно до вибраних квітів, висаджувати, вирощувати, доглядати за ними, дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог, правил безпечної праці та організації робочого місця під час вирощування квітів та догляду за ними.

***Вирощування кімнатних квіткових рослин* (20 год)**

Загальні відомості про квіти. Види та умови існування кімнатних рослин: температурний режим, освітленість, волога та вологість повітря. Добір кімнатних рослин з урахуванням мікроклімату приміщення. Регулювання кількості рослин у кімнаті. Швидкоростучі кімнатні рослини. Отруйні квіткові рослини.

Значення і види ґрунту та ґрунтових сумішей для вирощування квітів, їх характеристика (дернова, листяна, парникова, хвойна земля, торф, пісок, деревне вугілля). Підживлювання квітів. Добір посудин для квітів (глиняні, пластмасові, пінопластові, керамічні, чаші, контейнери). Способи розмноження квітів: насінням, живцюванням, діленням, відводками, щепленням. Санітарно-гігієнічні вимоги, правила безпечної праці та організація робочого місця під час вирощування й догляду за квітами.

**Практичні роботи**

Вивчення кімнатних умов для розміщення рослин та добір квітів відповідно до умов. Планування розміщення кімнатних рослин. Добір посудин для квітів. Догляд за квітами. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог, правил безпечної праці та організації робочого місця.

**Екскурсія в оранжерею, квітковий магазин**

***Ознайомлення з правилами догляду за кімнатними рослинами* (4 год)**

***Ранні весняні роботи в квітнику* (24 год)**

Види квітів для вирощування на клумбах, квітниках, присадибних ділянках. Однорічні, дворічні і багаторічні квіти. Поєднання квітів різних видів на клумбах.

Традиційні квіти, які прикрашають українські садиби (мак, лілії, ружа, любисток, м’ята, чорнобривці, нагідки).

Види клумб та квітники, їх оформлення. Технологія створення квітників і клумб.

Інструменти, пристрої, матеріали, які використовуються під час вирощування та догляду за квітами.

**Практичні роботи**

Розробки форми клумб і квітників, планування та розміщення їх на садибі.

Добір квітів для клумб і квітників.

Вирощування розсади, пророщування насіння, цибулин. Підготовка ґрунту. Висівання насіння у відкритий ґрунт, висаджування цибулин. Підготовка підживлювальних сумішей та підживлення квітів.

Дотримання санітарно-гігієнічних вимог, правил безпечної праці та організації робочого місця.

***Підсумки роботи за рік* (2 год)**

**7клас (238 год)**

**Тематичний план**

|  |  |
| --- | --- |
| Назви розділів і тем | Кількість годин |
| Вступне заняття | 2 |
| **Розділ. *Квітково-декоративні культури*** | 63 |
| - Екскурсія. Осіннє ознайомлення з квітково-декоративними насадженнями. | 5 |
| - Вирощування одно літників. | 15 |
| - Вирощування багатолітників. | 18 |
| - Осінні роботи в квітнику. | 25 |
| **Розділ. *Технологія виготовлення швейних виробів*** | 42 |
| - Пошиття фартушка без нагрудника, косинки і прихватки. | 42 |
| **Розділ. *Культура харчування і технологія приготування страв*** | 30 |
| - Культура харчування. | 5 |
| - Приготування страв із крупів та макаронних виробів. | 10 |
| - Приготування страв із молока та молочних продуктів. Запікання. | 10 |
| - Екскурсія в шкільну їдальню. | 5 |
| **Розділ. *Технологія виготовлення вишитих виробів*** | 20 |
| - Прозоро-лічильні техніки. Вишивання мережок. | 20 |
| **Розділ. *Технологія виготовлення в’язаних виробів*** | 20 |
| - В’язання виробів спицями. | 20 |
| **Розділ. *Виготовлення виробів з бісеру.*** | 26 |
| - Квіткові композиції з бісеру. | 26 |
| **Розділ. *Технологія вирощування квітів.*** | 33 |
| - Екскурсія в парк. | 3 |
| - Догляд за кімнатними квітковими рослинами. | 7 |
| - Весняні роботи в квітнику. | 23 |
| **Підсумки роботи за рік** | 2 |

7 клас (238 год)

***Вступне заняття* (2 год)**

Ознайомлення з планом роботи на рік. Демонстрація об’єктів роботи. Повторення загальних правил безпечної роботи в майстерні і санітарно-гігієнічних вимог.

**Розділ.** ***Квітково-декоративні культури*** **(63 год)**

Учні повинні знати: загальну характеристику і роль квітково-декоративних культур у захисті й озелененні території; поняття про групування і розміщення, технологію вирощування, особливості догляду за ними; використання традиційно українських сортів; правила заготівлі та зберігання насіння; санітарно-гігієнічні вимоги, правила безпечної праці та організації робочого місця під час виконання робіт з вирощування та догляду за квітами.

Учні повинні вміти: збирати та зберігати насіння, цибулини; визначати ознаки дозрівання; користуватися інструментами та пристроями.

***Екскурсія*  (5 год)**

Осіннє ознайомлення з квітково-декоративними насадженнями.

***Вирощування однолітників* (15 год)**

Квітково-декоративні культури і їх значення. Групи квіткових культур: однолітні і багатолітні.

Зовнішній вигляд суцвіть нагідок, чорнобривців, настурцій з дозріваючим і дозрілим насінням і окремих насінин. Ознаки дозрівання. Інвентар і пристосування для збору насіння і його зберігання. Правила збирання насіння. Підсушування і зберігання. Вибір рослин, відбір дозріваючих суцвіть нагідок, чорнобривців, бурих плодів настурції. Дотримання правил безпечної праці та санітарно-гігієнічних вимог.

**Практичні роботи** Підготовка інвентарю для збору насіння. Зрізання стиглих суцвіть ножицями. Складання для просушування у відкриті картонні коробки. Збирання насіння вручну.

***Вирощування багатолітників* (18 год)**

Зимуючі і не зимуючі багатолітні квітково-декоративні культури. Не зимуючі багатолітники канни, жоржини, гладіолуси. Осінній догляд за не зимуючими багатолітниками. Збір насіння багатолітників і його зберігання. Правила викопування бульб і цибулин багатолітніх квіткових рослин. Флокси однолітні і багатолітні. Зовнішній вигляд флоксів.

**Практичні роботи** Викопування кореневищ канн, коренебульб жоржин і цибулин гладіолусів. Розпізнавання петунії, цинії, жоржини, гладіолусів, флоксів та інших з таблиць (карток), в гербарії.

***Осінні роботи в квітнику* (25 год)**

Необхідність очищення квітника. Строки проведення цієї роботи. Способи здирання засохлих стебел і листя квіткових рослин. Просушування і очищення насіння. Створення необхідних температурних умов і вологість повітря. Упакування насіння. Маркування упаковок.

Догляд за зимуючими рослинами. Розпушування ґрунту, мульчування торфом, сухим листям, тирсою та іншими матеріалами. Обрізання стебел. Підгодівля добривами і перегноєм.

**Практичні роботи**

Висмикування з коренем сухих стебел однолітніх рослин. Зрізання сухих стебел і листя багатолітніх квіткових рослин, що закінчили вегетацію. Складання сухого бадилля докупи. Виготовлення пакетиків, коробочок, маркування упаковок насіння.

Викошування не зимуючих багатолітників, розпушування і удобрювання ґрунту, садіння і огородження зимуючих багатолітників.

**Розділ. *Технологія виготовлення швейних виробів*** **(42 год)**

Учні повинні знати: технологію виконання машинних і ручних швів, що застосовуються при пошитті фартушка, косинки і прихватки, технологію виготовлення фартушка, косинки і прихватки; правила безпечної праці, санітарно-гігієнічні вимоги та організацію праці під час виконання ручних, машинних та волого-теплових робіт.

Учні повинні вміти: дотримуватись правил безпечної праці, санітарно-гігієнічних вимог й організації під час швейних робіт; виготовляти косинку, прихватку. Виготовляти фартух без нагрудника (під керівництвом вчителя). Передавати жестовою мовою, а згодом називати послідовність виконуваних дій.

***Пошиття фартушка без нагрудника, косинки і прихватки* (42 год)**

Ескізи фартухів. Опис моделі фартухів. Побудова креслення фартуха. Моделювання фартухів. Виготовлення лекал. Розкладання лекал на тканині. Економна розкладка розкроювання тканини. Технологічна послідовність пошиття фартуха. Машинні й ручні шви, що застосовуються під час виготовлення фартуха, косинки і прихватки. Обробка деталей фартуха. З’єднання деталей. Чищення виробу. Волого-теплова обробка. Контроль якості готового виробу. Правила безпечної праці, організація робочого місця та санітарно-гігієнічні вимоги.

**Практичні роботи**

Вибір моделі фартуха. Виконання ескізу. Опис моделі. Зняття мірок. Побудова креслення фартуха. Моделювання. Виготовлення лекал. Розкроювання деталей. Контроль якості крою. Вправи на виконання накладного та настрочного швів. Підготовка деталей крою фартуха до обробки. Ручна і машинна обробка окремих деталей. З’єднання деталей. Волого-теплова обробка. Контроль якості готового виробу.

Орієнтовний перелік об’єктів праці: фартух без нагрудника, косинка, прихватка.

**Розділ. *Культура харчування і технологія приготування страв* (30 год)**

Учні повинні знати: складники харчових продуктів, їх значення для організму людини; основні джерела білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних солей; види крупів, макаронних виробів, молочних продуктів, їх значення в харчуванні людини; технологію приготування варених, смажених і запечених страв із крупів, макаронних виробів, молока та молочних продуктів; посуд та інвентар для приготування страв; правила безпечної праці, санітарно-гігієнічні вимоги й організацію робочого місця під час приготування страв із круп, макаронних виробів, молока та молочних продуктів, правила сервірування стола до вечері.

Учні повинні вміти: добирати для харчування продукти, що є джерелами білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних солей; готувати й визначати якість страв із крупів, макаронних виробів, молока та молочних продуктів; оформляти , подавати та споживати страви, сервірувати стіл до вечері, запам’ятовувати нову термінологію.

***Культура харчування* (5 год)**

Основні складові харчових продуктів, їх роль для організму людини.

Загальні відомості про основні складові харчових продуктів (білки, жири, вуглеводи, мінеральні солі, вітаміни, вода), їх роль для організму людини. Основні джерела білків, жирів, вуглеводів.

**Практична робота**

Ознайомлення з продуктами – основними постачальниками білків, жирів, вуглеводів, мінеральних солей, вітамінів. Порівняння енергетичної цінності складових харчових продуктів.

***Приготування страв із крупів та макаронних виробів***

**(10 год)**

Види крупів та макаронних виробів, їх значення у харчуванні людини. Нові види макаронних виробів і круп’яних концентратів. Умови та терміни зберігання. Страви із крупів та макаронних виробів. Посуд та інвентар для їх приготування. Первинна обробка крупів і макаронних виробів. Значення попереднього замочування крупів для збереження харчової цінності продуктів. Теплова обробка крупів та макаронних виробів. Варіння. Розварювання круп у воді та молоці. Оформлення, подавання, споживання страв із крупів та макаронних виробів. Правила безпечної праці, організація робочого місця, санітарно-гігієнічні вимоги.

**Практичні роботи**

Ознайомлення з різними видами круп та макаронних виробів.

Приготування страв із крупів та макаронних виробів. Визначення якості страви. Оформлення страв, подавання їх до столу та споживання.

***Приготування страв із молока та молочних продуктів. Запікання* (10 год)**

Молоко і молочні продукти, їх харчова цінність. Значення молочних продуктів для організму людини. Нові види молочних продуктів та концентратів. Умови й терміни зберігання молочних продуктів, ознаки їх якості.

Посуд та інвентар для приготування страв із молока і молочних продуктів. Первинна і теплова обробка молочних продуктів. Правила безпечної праці, організація робочого місця та санітарно-гігієнічні вимоги. Технологія приготування страв із молока і молочних продуктів. Вимоги до їх якості. Запікання як вид теплової обробки продуктів. Традиційні українські страви з молока та молочних продуктів. Оформлення, подавання та споживання страв. Сервірування столу до вечері. Особливості миття посуду з-під молочних продуктів.

**Практичні роботи**

Ознайомлення з різними видами молочних продуктів.

Приготування страв з молока та молочних продуктів. Визначення якості готових страв, аналіз допущених помилок, оформлення, подавання та споживання страв. Миття посуду.

Орієнтовний перелік страв: круп’яні каші (на воді чи з додаванням молока), відварені макаронні вироби, запіканки, сирники, молочні коктейлі тощо.

**Розділ. *Технологія виготовлення вишитих виробів*** **(20 год)**

Учні повинні знати: технологію виконання мережок, «одинарний прутик», «подвійний прутик», «роздільний прутик»; технологію обробки країв виробу торочками, закріпленими мережкою «одинарний прутик»; правила безпечної праці, санітарно-гігієнічні вимоги та організацію праці під час вишивання.

Учні повинні вміти: дотримуватись правил безпечної праці, санітарно-гігієнічних вимог та організації робочого місця під час виконання вишивальних робіт; оздоблювати вироби мережками «одинарний прутик», «подвійний прутик», «роздільний прутик»; обробляти краї виробу торочками, закріпленими «одинарний прутик».

***Прозоро-лічильні техніки. Вишивання мережок* (20 год)**

Мережки – прозора лічильна техніка вишивання. Використання мережок для оздоблення виробів. Композиція виробу, оздобленого мережками. Особливості поєднання поверхнево нашивних та прозоро-лічильних технік під час вишивання.

Матеріали та інструменти для виконання мережок. Найпростіші види мережок: «одинарний прутик», «подвійний прутик», «роздільний прутик». Технологія виконання мережок: вишивання закріпок, підрізання та висмикування ниток між закріпками, закріплення вишивальної нитки в мережці, обкручування прутиків. Правила безпечної праці під час виконання мережок. Організація робочого місця, санітарно-гігієнічні вимоги. Оздоблення виробів мережками.

Обробка країв виробу торочками, закріплення мережкою «одинарний прутик». Догляд за виробами, оздобленими мережками.

**Практичні роботи**

Вправи на вишивання мережок «одинарний прутик», «подвійний прутик», «роздільний прутик». Поєднання мережок із вивченими раніше швами.

Оздоблення виробу мережками. Обробка країв виробу торочками, закріплення мережкою «одинарний прутик». Остаточна обробка виробу. Контроль якості, аналіз помилок.

Орієнтовний перелік об’єктів праці: серветка, доріжка, скатертина, занавіска, пішва для білизни, деталі одягу тощо.

**Розділ*. Технологія виготовлення в’язаних виробів*** **(20 год)**

Учні повинні знати: технологію в’язання деталей спицями із зміною ширини в’язаного полотна; технологію виробів за кресленням; правила безпечної праці, санітарно-гігієнічні вимоги та організацію праці під час в’язання спицями.

Учні повинні вміти: дотримуватися правил безпечної праці, санітарно-гігієнічних вимог та організації робочого місця під час виконання в’язальних робіт; в’язати спицями накид, дві петлі разом, вив’язувати із однієї петлі дві; в’язати полотно зі зміною його ширини, в’язати деталі виробів за кресленням.

***В’язання виробів спицями*  (20 год)**

Елементи в’язання: накид, пров’язування двох петель разом, вив’язування із однієї петлі двох, їх схематичне зображення.

Деталі зі зміною ширини в’язаного полотна, їх використання у в’язаних виробах. Рівномірне збільшення і зменшення ширини в’язаного полотна (прибавлення і зменшення петель по краю в’язаного полотна) , технологія його виконання. Нерівномірне збільшення і зменшення ширини в’язаного полотна. Правила безпечної праці, організація робочого місця, санітарно-гігієнічні вимоги.

**Практичні роботи**

Вправи на в’язання деталей із збільшенням та зменшенням ширини в’язаного полотна. Виконання розрахунків для в’язання деталі за кресленням (разом з вчителем).

В’язання виробу за кресленням деталей.

Орієнтовний перелік об’єктів праці: сумочка, косметичка, одяг для ляльки, шапка.

**Розділ. *Виготовлення виробів з бісеру*** **(26 год)**

Учні повинні знати: композиційні особливості бісерного рукоділля; поєднання кольорів у нанизуванні; техніку виготовлення квітів, бутонів, пелюсток, листочків; вимоги до готових виробів, санітарно-гігієнічні вимоги, правила безпечної праці та організацію робочого місця під час виготовлення виробів з бісеру; інструменти, матеріали, приладдя та їх застосування при виготовленні квіткових композицій з бісеру.

Учні повинні вміти: добирати бісер за розміром і кольором, поєднувати, виготовляти пелюстки, бутони, листочки різними техніками; збирати пелюстки у квіточки, виготовляти готові квіткові композиції; дотримуватись санітарно-гігієнічних вимог, правил безпечної праці та організації робочого місця під час виготовлення квіткових композицій з бісеру.

***Квіткові композиції з бісеру* (26 год)**

Композиція. Поєднання окремих деталей і цілих квітів у композицію. Створення букетів. Різні техніки плетіння листочків та пелюсток. Збирання квітів. Кольорові поєднання у квіткових композиціях з бісеру.

**Практичні роботи**. Читання схем виготовлення пелюстків і листочків з бісеру (простих), розробка композицій.

Орієнтовний перелік об’єктів праці: гіацинт, польовий букет з маків і волошок, композиція з лілій тощо.

**Розділ. *Технологія вирощування квітів*** **(33 год)**

Учні повинні знати: правила догляду за кімнатними рослинами; шкідників кімнатних рослин і засоби боротьби з ними; хвороби квітів та способи їх лікування, санітарно-гігієнічні вимоги, правила безпечної праці та організацію робочого місця під час вирощування й догляду за квітами.

Учні повинні вміти: доглядати за кімнатними рослинами; розпізнавати хвороби квітів (користуючись таблицями), запобігати хворобам, які походять від неправильного добору квітів або надмірної кількості; користуватися інструментами, пристроями, засобами для вирощування квітів та догляду за ними; дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог, правил безпечної праці та організації робочого місця під час вирощування квітів та догляду за ними.

***Екскурсія в парк* (3 год)**

Ознайомлення з розбивкою клумб, грядок під квітниково-декоративні культури у парках, на вулицях і площах.

***Догляд за кімнатними квітковими рослинами* (7 год)**

Умови існування кімнатних рослин: температурний режим, освітленість, волога та вологість повітря. Підживлювання квітів. Види добрив (органічні й мінеральні) та особливості їх використання.

Догляд за квітами: поливання, збризкування, обрізання, щеплення. Пересаджування. Шкідники рослин та боротьба з ними. Хвороби квітів та їх лікування.

Санітарно-гігієнічні вимоги, правила безпечної праці та організація робочого місця під час вирощування й догляду за квітами.

**Практичні роботи**

Підготовка підживлювальних сумішей та підживлення квітів. Виготовлення ліків та лікування квітів. Вивчення кімнатних умов для розміщення рослин та добір квітів відповідно до умов.

***Весняні роботи в квітнику* (23 год)**

Види клумб та квітників, їх форм. Технологія створення квітників та клумб. Інструменти, пристрої, матеріали, які використовуються під час вирощування та догляду за квітами. Вирощування, розмноження та догляд за квітами у відкритому ґрунті.

**Практичні роботи**

Розмічання квітників та клумб на місцевості. Добір квітів. Підготовка садильного матеріалу. Вирощування розсади, пророщування насіння, цибулин. Розсаджування рослин. Догляд за рослинами. Засоби боротьби з хворобами.

**Підсумки роботи за рік (2 год)**

**8клас (272 год)**

**Тематичний план**

|  |  |
| --- | --- |
| Назви розділів і тем | Кількість годин |
| Вступне заняття | 2 |
| **Розділ. *Технологія вирощування овочевих культур***  | 70 |
| -Екскурсія на пришкільну ділянку. | 4 |
| - Вирощування овочевих культур у відкритому ґрунті. | 48 |
| - Осінні роботи в квітнику | 18 |
| **Розділ. *Технологія виготовлення швейних виробів*** | 56 |
| - Будова тканини. | 2 |
| - Види одягу та його призначення. | 2 |
| -Постільна білизна. Конструювання, моделювання, розкроювання та пошиття. | 30 |
| - Ремонт та оновлення швейних виробів. | 20 |
| - Екскурсія в ательє мод. | 2 |
|  **Розділ. *Культура харчування і технологія приготування страв*** | 24 |
| - Сервірування святкового столу. Загальні відомості про види бенкетів. | 4 |
| - Страви з м’яса та м’ясних продуктів. | 14 |
| - Страви з риби та рибних продуктів. | 6 |
| **Розділ*. Технологія виготовлення вишитих виробів*** | 20 |
| - Вишивання лічильною гладдю, занизуванням. | 20 |
| **Розділ. *Технологія виготовлення в’язаних виробів*** | 24 |
| - В’язання спицями виробів по колу. Різнокольорові узори. | 24 |
| **Розділ. *Основи побутової діяльності*** | 30 |
| - Основи гігієни. | 8 |
| - Основи етикету. | 4 |
| - Культура зовнішнього вигляду. | 8 |
| - Культура житла. | 10 |
| **Розділ. *Догляд за присадибною ділянкою*** | 28 |
| - Земельна присадибна ділянка. | 8 |
| - Город. | 8 |
| - Вирощування плодоягідних культур. | 12 |
| **Розділ. *Догляд за сільськогосподарськими тваринами*** | 16 |
| - Вирощування кролів. | 4 |
| - Розведення свійських птахів. | 4 |
| - Бджільництво. | 2 |
|  - Екскурсія на птахоферму | 4 |
| - Охорона навколишнього середовища. | 2 |
| **Підсумки роботи за рік.** | 2 |

8 клас (272 год)

***Вступне заняття* (2 год)**

Ознайомлення з планом роботи на навчальний рік. Повторення правил безпечної роботи в шкільній майстерні; режим і порядок проведення занять.

**Розділ. *Технологія вирощування овочевих культур* (70 год)**

Учні повинні знати: характеристику типів ґрунтів; знаряддя праці для обробітку ґрунту (лопата, вила, сапа, граблі); вимоги до одягу і взуття під час обробітку ґрунту; правила безпечної праці; вирощування овочевих рослин розсадним і безрозсадним способами; групи овочевих культур (коренеплоди, капустяні, плодові, цибулинні, зелені овочі); збирання і зберігання овочевих культур.

Учні повинні вміти: дотримуватись правил безпечної праці та санітарно-гігієнічних вимог; користуватись ручним знаряддям праці і за його допомогою обробляти ґрунт; збирати овочеві культури, які вирощуються на пришкільній ділянці, вибирати плоди для насіння; вибирати насіння з добре стиглих плодів.

***Екскурсія на пришкільну ділянку* (4 год)**

Ознайомлення з пришкільною ділянкою, на якій вирощують овочеві культури.

***Вирощування овочевих культур у відкритому ґрунті* (48 год)**

Ґрунт як середовище життя рослин. Характеристика типів ґрунтів. Ручні знаряддя праці для обробітку ґрунту (лопата, вила, сапа, граблі), їх підготовка до роботи.

Вимоги до одягу та взуття під час обробітку ґрунту. Використання спеціального одягу: комбінезона, халата, фартуха, косинки, рукавиць. Правила безпечної роботи. Поняття про овочеві культури. Значення овочів. Групи овочевих культур: коренеплоди, капустяні овочеві культури, плодові і цибулинні овочеві рослини, зелені овочі. Коротка характеристика цих культур.

Вимоги до якості збирання врожаю картоплі, значення своєчасного збирання. Необхідність заготівлі і зберігання овочевих культур. Збирання плодів для насіння. Виділення, очищення і сушіння насіння. Ознайомлення з весняними роботами з вирощування овочевих культур у полі, на пришкільній ділянці.

**Практичні роботи**

Збирання картоплі, моркви, червоного буряка і заготівля їх на зиму.

Обробіток ґрунту після збору урожаю. Збирання плодів для насіння. Виділення, очищення і сушіння насіння перцю, огірків, помідор. Упаковування і маркування насіння.

***Осінні роботи в квітнику* (18 год)**

**Розділ. *Технологія виготовлення швейних виробів* (56 год)**

Учні повинні знати: будову тканини (основа, піткання, пруг); полотняне переплетення; основні етапи виготовлення швейного виробу; види постільної білизни; технологію пошиття наволочки; правила безпечної праці та санітарно-гігієнічні вимоги під час роботи на швейній машині; технологію виконання швів (зшивний, подвійний, упідгин з відкритим і закритим зрізом); призначення та правила виконання волого-теплової обробки; термінологію ручних, машинних та волого-теплових робіт.

Учні повинні вміти: дотримуватися правил безпечної праці, санітарно-гігієнічних вимог; організовувати робоче місце під час роботи в шкільній майстерні; заправляти нитки в машину; намотувати нитки на шпульку; керувати швейною машиною; виконувати шви: зшивний, подвійний, упідгин з відкритим і закритим зрізом; виконувати волого-теплові роботи з праскою; працювати з інструкційною картою; виготовляти наволочку; доглядати за постільною білизною; запам’ятовувати нову термінологію.

***Будова тканини* (2 год)**

Будова тканини (основа, піткання, пруг) Лицьовий і виворітний боки тканини. Поняття про ткацьке переплетення. Полотняне переплетення.

**Практична робота**

Визначення ниток основи і піткання, лицьового і виворітного боків тканини. Розпізнавання полотняного переплетення.

***Види одягу та його призначення* (2 год)**

Загальні відомості про одяг, його види і призначення. Стиль в одязі.

**Практична робота**

Розпізнавання стилів і призначення одягу з фотографій, журналів мод.

***Постільна білизна. Конструювання, моделювання, розкроювання та пошиття* (30 год)**

Види постільної білизни. Вихідні дані для побудови креслення виробу (наволочки). Ескіз. Побудова креслення. Моделювання. Виготовлення лекал. Організація робочого місця. Правила безпечної праці під час розкроювання і пошиття наволочки. Розкроювання тканини.

Технологічна послідовність пошиття наволочки. Пошиття наволочки. Короткі відомості пор догляд за постільною білизною ( прання, виварювання, крохмалення, підсинення, прасування)

**Практичні роботи**

Вибір моделі наволочки серед моделей аналогів (запропонованих вчителем).

Побудова креслення. Моделювання. Розкрій тканини. Визначення технологічної послідовності (разом з вчителем). Виготовлення наволочки за інструкційною карткою. Контроль якості готового виробу.

Орієнтовний перелік об’єктів праці: наволочки на подушки різних форм.

***Ремонт та оновлення швейних виробів* (20 год)**

Види ґудзиків, способи пришивання. Прийоми роботи: намітити місце пришивання ґудзика. Закріпити ниткою петлю на лицьовому боці тканини. Пришивання ґудзиків з наскрізними отворами, з вушком, на ніжці.

Добір тканини для виготовлення вішалки. Розкроювання вішалки, визначення місця пришивання вішалки. Виготовлення ручними навскісними стібками.

Прийоми пришивання вішалок до рушничка чи одягу. Термінологія виконуваних робіт. Накладання латок на білизну ручним способом. Накладання латок на одяг у вигляді аплікації ручним та машинним способами. Добір тканини для виготовлення латок. Визначення розміру латки.

**Практичні роботи**

Пришивання ґудзиків різних видів на зразках та на одязі. Виготовлення і пришивання вішалок до рушників та одягу. Накладання латок на білизну та одяг ручним і машинним способами.

***Екскурсія в ательє мод* (2 год)**

Ознайомлення з видами та способами ремонту одягу.

**Розділ. *Культура харчування і технологія приготування страв* (24 год)**

Учні повинні знати: види первинної й теплової обробки м’яса та риби; особливості обробки домашньої птиці; технологію приготування варених, смажених і тушкованих страв з м’яса і риби; види перших страв, їх значення для харчування людини; загальні правила приготування перших страв; найпоширеніші страви української національної кухні; правила безпечної праці, санітарно-гігієнічні вимоги та організацію робочого місця під час приготування страв; порядок подавання страв.

Учні повинні вміти: готувати страви з м’яса та риби (м’ясних та рибних продуктів); визначати доброякісність м’яса, риби та м’ясних і рибних продуктів; готувати перші страви; оформити, подавати, споживати страви, що вивчаються; сервірувати стіл; запам’ятовувати нову термінологію.

***Сервірування святкового столу. Загальні відомості про види бенкетів* (4 год)**

Добір та підготовка столового посуду до сервірування. Розміщення посуду і приборів для кожної особи. Види столових серветок, способи їх оформлення і розміщення на столі. Порядок подавання страв. Розміщення страв на святковому столі. Українські національні традиції сервірування столу. Санітарно-гігієнічні вимоги та правила безпечної праці під час подавання страв.

**Практичні роботи**

Добір і підготовка столового посуду, приборів сервірування столу для різних видів бенкетів.

Сервірування святкового столу.

***Страви з м’яса та м’ясних продуктів* (14 год)**

Значення м’яса та м’ясних продуктів для харчування людини. Визначення доброякісності м’яса та м’ясних продуктів. Термін й умови зберігання м’ясних продуктів, консервів.

Страви з м’яса. Прийоми первинної й теплової обробки м’яса. Обладнання, посуд, інструмент для приготування страв з м’яса. Організація робочого місця. Санітарно-гігієнічні вимоги і правила безпечної праці. Види перших страв, їх значення для харчування людини. Продукти, що входять до їх складу.

Загальні правила варіння м’ясних бульйонів. Технологія приготування варених, смажених і тушкованих м’ясних страв. Оформлення , подавання і культура споживання м’ясних страв.

**Практичні роботи**

Ознайомлення з різними видами м’ясних консервів. Приготування перших страв на овочевому бульйоні. Приготування м’ясних страв. Сервірування столу. Подавання страв до столу та споживання страв.

Орієнтовний перелік страв: перші страви – суп, борщ, розсольник; м’ясні закуски та другі страви – тюфтелі, котлети, гуляш, крученики, м’ясне рагу, курячі стегна; сосиски м’ясні, салати з додаванням вареного м’яса чи м’ясних продуктів.

***Страви з риби та рибних продуктів* (6 год)**

Визначення доброякісності риби і рибних продуктів. Терміни і умови зберігання риби, рибних продуктів, консервів.

Страви з риби. Прийоми первинної обробки риби. Основні види теплової обробки риби (варіння, смаження, тушкування). Посуд, інструмент, пристосування. Організація робочого місця. Санітарно-гігієнічні вимоги та правила безпечної праці. Технологія приготування рибних страв. Оформлення рибних страв, подавання їх до столу і споживання.

Орієнтовний перелік страв: рибні закуски та другі страви – оселедець з овочами, смажена риба, запечена риба, рибні котлети тощо.

**Розділ. *Технологія виготовлення вишитих виробів*** **(20 год)**

Учні повинні знати: технологію вишивання різними видами лічильної гладі, занизуванням; технологію підрублювання виробу мережкою; правила безпечної праці, санітарно-гігієнічні вимоги, організацію робочого місця під час вишивання.

Учні повинні вміти: дотримуватися правил безпечної праці, санітарно-гігієнічних вимог та організації праці під час виконання вишивальних робіт; оздоблювати вироби різними видами лічильної гладі, занизуванням; підрублювати виріб мережкою; планувати послідовність необхідних дій.

***Вишивання лічильною гладдю, занизуванням* (20 год)**

Лічильна гладь – поверхнево-нашивна лічильна техніка вишивання. Види лічильної гладі (пряма, коса, качалочкова). Техніка вишивання «занизування». Оздоблення лічильною гладдю, занизуванням.

Технологія вишивання лічильною гладдю, занизуванням. Підроблення виробу мережкою. Правила безпечної праці, організація робочого місця, санітарно-гігієнічні вимоги.

**Практичні роботи**

Розпізнавання технік лічильної гладі та занизування на зразках.

Вправи на вишивання різними видами лічильної гладі, занизуванням.

Оздоблення виробу одним із видів лічильної гладі, занизуванням або їх поєднанням.

Підрублювання виробу мережкою. Остаточна обробка виробу. Контроль якості, аналіз помилок.

Орієнтовний перелік об’єктів праці: серветка, доріжка, рушничок, постільна білизна.

**Розділ. *Технологія виготовлення в’язаних виробів*** **(24 год)**

Учні повинні знати: технологію в’язання виробів по колу; правила безпечної праці, санітарно-гігієнічні вимоги, організацію робочого місця під час в’язання.

Учні повинні вміти: дотримуватись правил безпечної праці; санітарно-гігієнічних вимог та організації праці під час виконання в’язальних робіт; в'язати різнокольорові узори; в'язати вироби по колу; запам’ятовувати і вживати нові терміни.

***В’язання спицями виробів по колу. Різнокольорові узори***

**(24 год)**

Різнокольорові узори, використання їх для в’язання різних виробів. В’язання різнокольорових узорів.

Вироби, в’язані спицями по колу (рукавиці, шкарпетки, шапки). Технологія в’язання виробів по колу.

Практичні роботи

В’язання різнокольорових узорів. Добір пряжі і кольорової гамми

Вибір виробу для в’язання по колу. Виконання необхідних розрахунків (за допомогою вчителя). В’язання виробу по колу. Остаточна обробка та оздоблення виробу.

Орієнтовний перелік об’єктів праці: шапка, пов’язка для волосся, шкарпетки, рукавиці, одяг для ляльки, дитячі іграшки.

**Розділ. *Основи побутової діяльності* (30 год)**

Учні повинні знати: роль гігієни для здоров’я та зовнішнього вигляду; основи догляду за тілом; засоби (косметичні, миючі) для догляду за тілом, зубами та ротовою порожниною; правила добору зубної щітки; способи визначення типу шкіри обличчя; косметичні засоби догляду за шкірою обличчя; типи волосся; засоби для росту та зміцнення волосся; дезінфікуючі, миючі та мильні засоби для догляду за волоссям, їх види; правила догляду за волоссям. Типи фігур; особливості одягу для людей різної повноти, зросту та віку; різновиди костюмів та аксесуари до них. Види меблів, їх призначення, групування та розташування меблів. Види текстильних виробів у квартирі та правила догляду за ними. Знайомство й представлення; вплив на спілкування пози, постави, ходи; листування.

Учні повинні вміти: визначити тип шкіри тіла, добирати та використовувати відповідні миючі та косметичні засоби для догляду за тілом; щітки для чищення зубів; визначати тип шкіри обличчя та добирати косметичні засоби догляду за різними типами шкіри обличчя; визначати тип волосся та правильно доглядати за ним; визначати типи фігури, добирати одяг для різних фігур з урахуванням їх особливостей; складати композицію одягу та добирати до нього аксесуари; доглядати за меблями, текстильними виробами; спілкуватись на різні теми, вести бесіду, дискусію, спір, листування.

***Основи гігієни (*8 год)**

Гігієна – перша умова здоров’я та краси. Значення тривалості сну й режиму харчування для збереження здоров’я та краси. Негативний вплив паління, алкоголю, наркотиків на стан здоров’я.

Типи шкіри. Догляд за тілом (щоденне миття, душ, ванна). Використання засобів догляду за тілом з урахуванням типу шкіри (мило, піна, креми, бальзами). Сауна та її значення.

Гігієна догляду за зубами та ротовою порожниною.

Типи шкіри обличчя: нормальна, суха, жирна та комбінована. Способи визначення типу шкіри обличчя.

Косметичні засоби догляду за шкірою.

Догляд за «проблемною» шкірою.

Волосся та його типи. Дезінфікуючі, миючі й мильні засоби для догляду за шкірою голови та волоссям (шампуні, вітаміни, лаки, пінки, гелі). Засоби для зміцнення та росту волосся. Використання лікарських трав для росту волосся та догляду за ним.

Способи і прийоми миття голови та сушіння волосся.

**Практичне навчання**

Ознайомлення з миючими та косметичними засобами для догляду за тілом.

Визначення типу шкіри тіла. Добір засобів догляду за тілом з урахуванням типу шкіри. Визначення типу шкіри обличчя.

Добір косметичних засобів відповідно до типу шкіри.

Визначення типів волосся за його ознаками. Ознайомлення з дезінфікуючими, миючими засобами та засобами догляду за волоссям.

***Основи етикету* (4 год)**

Мовний етикет. Привітання. Знайомство й представлення. Перехід від «Ви» на «Ти». Хода, постава, рухи та їх вплив на спілкування. Листування. Бесіда, жарти, гумор, сарказм. Ділова бесіда. Спір.

**Практичне навчання**

Розгляд ситуацій, що вимагають знань про мовне спілкування (привітання, знайомства та представлення).

***Культура зовнішнього вигляду* (8 год)**

Азбука моди. Молодіжна мода. Мода для старших. Типи фігури. Вибір форм та пропорцій одягу залежно від типу фігури. Особливості одягу для людей різної повноти та віку.

Костюм, його види та призначення, аксесуари до нього. Поняття про ансамбль одягу. Раціональний гардероб.

**Практичне навчання**

Визначення типів фігур. Вибір форм та пропорцій одягу залежно від типу фігури. Аналіз шляхів здешевлення витрат на створення раціонального гардеробу та придбання аксесуарів.

***Культура житла* (10 год)**

Приміщення громадські та житлові. Види приміщень багатокімнатної квартири залежно від їх функціональних призначень. Функціональні зони. Гігієна у приміщеннях. Щоденне та генеральне прибирання. Меблі та їх види. Розміщення меблів та їх призначення. Декоративні предмети та художні твори. Текстильні вироби та їх розміщення у квартирі. Догляд за меблями та текстильними виробами.

**Практичне навчання**

Розробка плану розміщення меблів у кімнатах різного функціонального призначення. Добір кольорової гами у приміщеннях. Догляд за меблями, текстильними виробами, творами мистецтва. Виконання щоденного та генерального прибирання. Організація робочого місця під час виконання робіт. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог , правил безпечної праці.

**Розділ. *Догляд за присадибною ділянкою* (28 годин)**

Учні повинні знати: призначення і структуру земельної присадибної ділянки; інструменти і пристрої, необхідні для проведення робіт у саду й на городі; правила користування ними, гігієну та культуру праці.

Учні повинні вміти: розробляти план розміщення саду, городу; декоративної зони, квітників; розміщувати сільськогосподарські культури на городі із застосуванням сівозмін, враховувати сумісності рослин.

***Земельна присадибна ділянка* ( 8 год)**

Зміст, призначення і структура присадибної ділянки. Права і обов’язки господаря на ній. Розробка плану розміщення саду, декоративної зони, квітників, городу. Створення привабливого естетичного вигляду на подвір’ї та земельній ділянці в цілому.

Планування розміщення садових насаджень, підготовка ґрунту, садильного матеріалу. Набір інструменту і пристроїв для проведення робіт в саду. Правила користування ними і зберігання. Правила безпеки, гігієни та культури праці на присадибній ділянці.

**Практичні роботи**

Участь у плануванні присадибної ділянки.

***Город* (8 год)**

Значення городу для господаря присадибної ділянки. Розміри, планування, розміщення різних культур для вирощування, добір сортів, видів. Умови забезпечення безвідходного господарювання, раціонального використання ділянки городу і природного відновлення та підвищення родючості ґрунту. Поняття про біологічні методи боротьби з шкідниками і хворобами сільськогосподарських рослин. План розміщення культур із застосуванням сівозмін, врахуванням сумісності рослин, можливості вирощувати екологічно чистих овочів і фруктів.

Народні звичаї й обряди під час садіння городу і збирання врожаю.

**Практичні роботи**

Участь у плануванні розміщення сільськогосподарських культур на городі, підготовки ділянок, садіння, догляду за рослинами.

***Вирощування плодоягідних культур* (12 год)**

Значення ягід у харчуванні людини. Основні ягідні культури та їх біологічні особливості. Вегетативне розмноження ягідних культур (живцями, відводками, вусами). Догляд за ягідниками.

**Практичні роботи**

Заготівля і зберігання живців ягідних культур. Підготовка ґрунту і висаджування живців. Догляд за ягідниками.

**Розділ. *Догляд за сільськогосподарськими тваринами***

 **(16 год)**

Учні повинні знати: умови утримання та годівлі кролів; профілактику захворювань; види свійських птахів, умови їх утримання і догляду за ними, продукти бджільництва та їх використання; утримання бджіл і догляд за ними, безпеку поводження з бджолами.

Учні повинні вміти: заготовляти корм для кролів та свійських птахів; чистити клітки; дотримуватись правил безпечної праці та особистої гігієни під час виконання робіт.

***Вирощування кролів* (4 год)**

Умови утримання та годівлі. Час і способи догляду за приміщенням. Поняття про дезинфекцію. Профілактика захворювань. Правила безпечної праці та особистої гігієни під час виконання робіт на кролефермі, заготівля кормів.

**Практичні роботи**

Ознайомлення з шкільною кролефермою, обладнання кліток і годівниць.

Чищення кліток, заміна підстилок. Заготівля кормів.

***Розведення свійських птахів* (4 год)**

Птахівництво як галузь тваринництва. Види свійських птахів. Ознайомлення з умовами утримання свійських птахів і догляд за ними. Гігієна праці на птахофермах.

***Екскурсія на птахоферму* (4 год)**

***Бджільництво* (2 год)**

Продукти бджільництва та їх використання. Біологічні особливості медоносної бджоли. Утримання бджіл і догляд за ними. Санітарно-гігієнічні умови на пасіці. Безпечне поводження з бджолами.

**Практичні роботи**

Екскурсія на пасіку.

***Охорона навколишнього середовища* (2 год)**

Поняття про зв’язок виробничої діяльності людини з навколишнім природним середовищем. Характеристика можливих джерел забруднення навколишнього середовища від сільськогосподарського виробництва. Засоби запобігання забрудненню відкритих водойм, повітря, знищення рослинного і тваринного світу в природі.

***Підсумки роботи за рік* (2 год)**

**9 клас (272 год)**

**Тематичний план**

|  |  |
| --- | --- |
| Назви розділів і тем | Кількість годин |
| Вступне заняття | 2 |
| **Розділ. *Тепличне господарство*** | 72 |
| - Екскурсія. Ознайомлення із загальною організацією роботи в теплиці. | 4 |
| - Захищений ґрунт. | 12 |
| - Підготовка ґрунту для теплиць і парників. | 8 |
| - Закладання картоплі і столових коренеплодів на зберігання. | 8 |
| - Найпростіша переробка овочів. | 4 |
| - Вирощування овочевих культур у захищеному ґрунті. | 12 |
| - Вирощування квіткових культур у захищеному ґрунті. | 12 |
| - Вирощування розсади овочів у захищеному ґрунті. | 12 |
| **Розділ. *Технологія виготовлення швейних виробів*** | 56 |
| - Бавовняні та льняні тканини. | 4 |
| - Робочий одяг. Конструювання, моделювання та розкроювання фартуха з нагрудником. | 12 |
| - Пошиття фартуха з нагрудником. Неполадки в роботі швейної машини. | 24 |
| - Ремонт та оновлення швейних виробів.  | 16 |
| **Розділ. *Культура харчування і технологія приготування страв*** | 28 |
| - Складання меню. | 2 |
| - Обладнання для приготування виробів із тіста. | 2 |
| - Види тіста. | 2 |
| - Приготування страв із прісного тіста. | 4 |
| - Випікання виробів із пісочного тіста. | 4 |
| - Випікання виробів із бісквітного тіста. | 4 |
| - Консервування харчових продуктів. | 10 |
| **Розділ. *Технологія виготовлення вишитих виробів*** | 20 |
| - Поверхнево-нашивні не лічильні техніки. Вишивання гладдю. | 20 |
| **Розділ. *Технологія виготовлення в’язаних виробів*** | 32 |
| - В’язання ажурних та рельєфних узорів спицями. | 12 |
| - В’язання плоских ажурних виробів гачком. | 12 |
| - Оздоблення виробів стрічками. | 8 |
| **Розділ. *Художньо-декоративна обробка шкіри*** | 28 |
| - Екскурсія в магазин, шкіргалантерейний відділ. | 2 |
| - Виготовлення прикрас та сувенірів із шкіри. | 26 |
| ***Весняні роботи в квітнику та на пришкільній ділянці*** | 34 |
| **Підсумки роботи за рік** | 2 |

9 клас (272 год)

**Вступне заняття (2 год)**

Ознайомлення з планом роботи на навчальний рік. Повторення правил безпечної роботи в шкільній майстерні; режим і порядок проведення занять.

**Розділ. *Тепличне господарство*** **(72 год)**

Учні повинні знати: призначення і будову парників і теплиць; поняття про біопаливо, про обігрів теплиць, які ґрунти придатні для парників і теплиць; біологічні особливості рослин, які вирощуються у захищеному ґрунті; необхідність вирощування розсади квітів; дренажі і їх значення; догляд за розсадою; вирощування овочів безрозсадним способом; правила безпечної праці та санітарно-гігієнічні вимоги під час роботи в теплиці і парнику.

Учні повинні вміти: дотримуватися правил безпечної праці та санітарно-гігієнічних вимог; користуватися ручним знаряддям праці; підготовляти ґрунт для парників і теплиць; висівати насіння; доглядати за посівами і сходами; пікірувати розсаду; пересаджувати рослини.

***Екскурсія. Ознайомлення із загальною організацією роботи в теплиці* (4 год)**

***Захищений ґрунт* (12 год)**

Парники і теплиці, їх призначення. Теплиці весняні і зимові. Будова парників і теплиць. Обігрів теплиць. Поняття про біопаливо. Регуляція температури. Пристосування для поливу рослин. Сільськогосподарський реманент, що використовується при роботі на захищеному ґрунті. Ранньоосінні і весняні роботи в парниках і теплицях.

**Практичні роботи** Вивіз гною у теплиці і парники. Очищення котлованів парників від сміття. Накриття парників. Підготовка ґрунтових сумішей для теплиць і парників.

***Підготовка ґрунту для теплиць і парників* (8 год)**

Ґрунти, придатні для парників і теплиць. Компоненти ґрунтової суміші для парників і теплиць: дерновий чи городній ґрунт, перегній і торф. Співвідношення компонентів у ґрунтових сумішах для парників і теплиць. Зміна ґрунтів, стерилізація ґрунтів парою. Використання старих ґрунтів за умови їх вапнування, проморожування, компостування з гноєм. Зберігання ґрунтів штабелями. Дернова земля, її заготівля. Торф’яна земля. Її приготування. Додавання добрива. Застосування торф’яної землі для кімнатних рослин. Листяна земля. Її заготівля і зберігання. Перегнійна земля. Верескова земля. Пісок. Суміші садових земель, які застосовуються у квітництві.

**Практичні роботи** Заготівля ґрунту. Складання ґрунтових сумішей. Підготовка землі для посіву насіння.

***Закладання картоплі і столових коренеплодів на зберігання* (8 год)**

Складання картоплі і столових коренеплодів. Умови для тривалого зимового зберігання картоплі, моркви і буряка. Способи зберігання стосовно місцевих умов.

**Практичні роботи** Закладання в засіки, засипання піском. Підготовка місця для бурта, заглиблення, складання коренеплодів, накриття соломою, засипання землею (за вибором.)

***Найпростіша переробка овочів* (4 год)**

Види переробки овочів: соління, квашення, консервування. Санітарно-гігієнічні вимоги до переробки овочів. Тара для квашення капусти та її підготовка. Інструменти і пристосування для подрібнення капусти. Норма солі і спецій. Умови, необхідні для заквашування капусти та її зберігання.

**Практичні роботи** Підготовка тари для квашення капусти. Очищення качанів та їх зважування. Підрахунок необхідної кількості солі та її відважування. Різання капусти і моркви, посипання сіллю і трамбування нарізаної капусти. Спостереження за процесом квашення.

***Вирощування овочевих культур у захищеному ґрунті* (12 год)**

Біологічні особливості рослин, які вирощуються у захищеному ґрунті. Особливості сортів овочів для захищеного ґрунту.

Вирощування овочевих культур у теплицях. Вирощування розсади. Готовність розсади для висаджування на постійне місце. Підготовка ґрунту теплиці для висадки розсади. Висадка розсади. Догляд за рослинами. Значення вологості повітря при вирощуванні овочів у захищеному ґрунті.

**Практичні роботи** Підготовка ґрунту теплиці. Заготівля плівкових горщиків і заправка їх торфоперегнійною сумішшю. Визначення готовності розсади до висадки на постійне місце. Висадка розсади. Полив. Підгодівля. Підв’язування рослин. Підсипання ґрунту. Спостереження за температурою повітря. Прищепка верхніх рослин вручну. Збирання і облік врожаю.

***Вирощування квіткових культур в захищеному ґрунті***

 **(12 год)**

Ранньоквітучі і пізньоквітучі рослини. Строки готовності розсади для висадки в ґрунт. Обчислення строків посіву і пікірування. Необхідність вирощування розсади квітів. Вирощування розсади у теплицях і в приміщеннях, які обігріваються. Вигонка квіткових рослин. Умови, необхідні для вирощування добротної розсади. Дренаж, його значення. Догляд за розсадою (полив, обприскування, боротьба з шкідниками). Пересадка рослин.

**Практичні роботи** Підготовка ґрунту, ящиків, горщиків для вирощування розсади квіткових культур. Висів насіння і висадка цибулин. Догляд за посівами і сходами. Пікірування квіткової розсади. Вигонка квіткових культур. Пересадка рослин.

***Вирощування розсади овочів у захищеному ґрунті*** **(12 год)**

Біологічні особливості овочів, відмінність їх за тривалістю вегетаційного періоду, якістю продукції і використання. Необхідність вирощування розсади. Безрозсадний спосіб вирощування овочів. Умови, необхідні для вирощування розсади в теплицях. По6няття про загартування розсади і прийоми затримки її росту.

**Практичні роботи** Підготовка ґрунтової суміші: просіювання дернової землі, перегною, торфу і змішування. Заповнення посівних ящиків ґрунтовою сумішшю, висів насіння капусти у посівні ящики. Спостереження за сходами. Догляд за рослинами. Загартовування розсади шляхом зниження температури повітря. Визначення строку пікірування. Догляд за розсадою: полив, притінення, провітрювання, підгодівля. Затримка росту розсади (в разі необхідності) шляхом скорочення чи повного припинення поливу.

**Розділ*. Технологія виготовлення швейних виробів*****(56 год)**

Учні повинні знати: види волокон рослинного походження; властивості бавовняних та льняних тканин; ознаки їх розпізнавання; види робочого одягу; послідовність зняття мірок для побудови викройки фартуха, конструювання, моделювання, послідовність розкрою фартуха; правила безпечної праці, санітарно-гігієнічні вимоги та організацію праці під час виконання ручних, машинних та волого-теплових робіт.

Учні повинні вміти: дотримуватися правил безпечної праці, санітарно-гігієнічних вимог й організації роботи під час швейних робіт; розпізнавати бавовняні та льняні тканини, знімати мірки для пошиття фартуха; складати ескіз, виконувати креслення фартуха; моделювати; шити фартух.

***Бавовняні та льняні тканини* (4 год)**

Поняття про властивості тканини. Оптичні властивості: колір, блиск. Механічні властивості: міцність, розтяжність, зминальність, драпірувальність. Гігієнічні властивості: гігроскопічність, повітропроникність, теплозахищеність. Технологічні властивості: обсипальність, зсідальність.

Короткі відомості про волокна рослинного походження. Бавовняні та льняні тканини, їх властивості. Розпізнавання бавовняних та льняних тканин. Використання цих тканин для виготовлення швейних виробів. Догляд за виробами із бавовняних і льняних тканин (вибілення, гладко фарбованих, з вибійкою).

**Практичні роботи**

Ознайомлення із зразками бавовняних і льняних тканин. Розпізнавання цих тканин. Ознайомлення зі засобами догляду за виробами із цих тканин.

***Робочий одяг. Конструювання, моделювання та розкроювання фартуха з нагрудником* (12 год)**

Робочий одяг. Вимоги до нього. Правила зняття мірок з фігури людини. Зняття мірок для побудови викрійки фартуха. Умовні позначення мірок.

Ескізи фартухів. Опис моделей фартухів. Побудова креслення фартуха. Моделювання фартухів. Виготовлення лекал. Розкладання лекал на тканині. Розкроювання тканин. Професія закрійника, вимоги до неї.

**Практичні роботи**

Вибір моделі фартуха. Виконання ескізу. Опис моделі. Зняття мірок і записування результатів обміру фігури. Побудова креслення фартуха. Моделювання. Виготовлення лекал. Розкроювання деталей. Контроль якості крою.

***Пошиття фартуха з нагрудником. Неполадки в роботі швейної машини* (24 год)**

Складання технологічної послідовності пошиття фартуха. Машинні й ручні шви, що застосовуються під час виготовлення фартуха. Прийоми виконання швів.

Неполадки в роботі швейної машини, пов’язані з нерівномірним, слабким або надмірним натягом нитки. Усунення дефектів строчки.

Обробка деталей фартуха. З’єднання деталей, чищення виробу. Волого-теплова обробка. Контроль якості готового виробу.

**Практичні роботи**

Розпізнавання строчок з нерівномірним, слабким або надмірним натягом ниток, усунення дефектів.

Підготовка деталей крою фартуха до обробки. Ручна і машинна обробка окремих деталей. З’єднання деталей. Волого-теплова обробка. Контроль якості готового виробу.

***Ремонт та оновлення швейних виробів* (16 год)**

Використання старих речей для пошиття дитячого одягу. Розширення вузьких речей. Подовження коротких речей. Оздоблення виробів. Поновлення швейних виробів за допомогою оздоблюючих елементів.

**Практичні роботи**

Пошиття дитячого одягу з старих речей. Розширення вузьких речей.

Подовження коротких речей. Оздоблювальні елементи, їх виготовлення і застосування для поновлення одягу.

**Розділ. *Культура харчування і технологія приготування страв* (28 год)**

Учні повинні знати: види меню, їх призначення та принцип складання; обладнання кухні, посуд та інвентар для приготування виробів з тіста; порядок роботи з духовкою; види тіста; розпушувачі тіста; технологію приготування борошняних страв; технологію випікання виробів із пісочного та бісквітного тіста; основні види кремів; правила оздоблення тортів і тістечок кремами; призначення консервування продуктів; різні методи консервування продуктів їх недоліки та переваги.

Учні повинні вміти: складати меню до сніданку, обіду, полуденку, вечері; користуватися духовкою, міксером; визначати доброякісність борошна; готувати найпоширеніші борошняні страви (вареники, галушки, млинці); випікати вироби з пісочного та бісквітного тіста; визначати готовність та якість страв та виробів; розрізняти способи консервування продуктів; дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог, правил безпечної праці та організації робочого місця під час виконання робіт на кухні.

***Складання меню* (2 год)**

Поняття про меню. Призначення меню. Види меню. Принципи складання меню.

**Практична робота**

Складання меню до сніданку, обіду, полуденку, вечері.

***Обладнання для приготування виробів із тіста* (2 год)**

Обладнання кухні для приготування виробів з тіста. Організація робочого місця. Порядок роботи з духовкою електричної плитки. Правила безпечної праці та санітарно-гігієнічні вимоги. Пожежна безпека.

Посуд, інструмент і пристосування для приготування виробів із тіста.

**Практична робота**

Ознайомлення з посудом, інструментом, пристосуванням для приготування виробів із тіста.

***Види тіста* (2 год)**

Значення борошняних страв та виробів у харчуванні людини. Борошно – основний продукт для приготування тіста. Ґатунки борошна. Харчова цінність борошна, умови його зберігання. Види тіста. Продукти, що входять до складу різних видів тіста. Способи розпушування тіста та види розпушувачів.

**Практична робота**

Визначення доброякісності борошна за зовнішнім виглядом, запахом, смаком.

***Приготування страв із прісного тіста* (4 год)**

Прісне тісто, його харчова цінність. Страви і вироби з нього. Борошняні страви в українській національній кухні. Технологія приготування страв із прісного тіста (вареників, галушок, млинців). Види фаршів для вареників та млинців, їх приготування. Вимоги до якості страв. Оформлення, подавання страв до столу і споживання.

**Практичні роботи**

Приготування вареників, галушок, млинців (на вибір.). визначення якості страв, подавання їх до столу та споживання. Миття посуду.

***Випікання виробів із пісочного тіста* (4 год)**

Пісочне тісто і вироби з нього. Їх харчова цінність. Продукти, що входять до складу пісочного тіста. Замішування та формування виробів із пісочного тіста. Види і причини дефектів виробів. Оздоблення печива, тістечок.

***Випікання виробів із бісквітного тіста* (4 год)**

Бісквітне тісто і вироби з нього, їх харчова цінність. Продукти, що входять до складу бісквітного тіста. Технологія приготування бісквітного тіста. Види і причини дефектів бісквіту.

Основні види кремів, продукти для їх приготування. Способи приготування кремів. Оздоблення тортів і тістечок кремами.

**Практичні роботи**

Робота з духовкою і міксером. Приготування пісочного і бісквітного тіста. Випікання виробів, їх оздоблення. Сервірування столу. Подавання до столу, споживання виробів.

Орієнтовний перелік страв: вареники, галушки, млинці, тістечка, печиво, торти, рулети, кекси.

***Консервування харчових продуктів* (10 год)**

Методи консервування плодів та овочів (соління, квашення, сушення, уварювання, охолодження, замороження, консервування, маринування ). Тара, що застосовується під час обробки консервування та зберігання плодів і овочів (металева, жерстяна, скляна), з полімерних матеріалів, (дерев’яна, картонна). Правила зберігання консервованих, сушених плодів і овочів.

Підготовка, переробка та приготування продуктів зазначеними способами.

Вимоги до якості, кулінарне використання приготовлених продуктів. Санітарно-гігієнічні вимоги, правила техніки безпеки та організація робочого місця під час заготовки продуктів вивченими способами.

Консервовані компоти. Плодові та ягідні соки, пюре, соуси, приправи. Желе, повидло, джем, варення. Їх виробництво в промислових і домашніх умовах.

Підготовка, переробка та приготування продуктів зазначеними способами. Вимоги до якості.

**Практичні роботи**

Приготування консервів способом, зазначеним учителем.

**Розділ. *Технологія виготовлення вишитих виробів* (20 год)**

Учні повинні знати: технологію вишивання різними видами вільної гладі; правила безпечної праці, санітарно-гігієнічні вимоги та органіція праці під час вишивання.

Учні повинні вміти: дотримуватися правил безпечної праці, санітарно-гігієнічних вимог та організації роботи під час виконання вишивальних робіт; розпізнавати різні види вільної гладі на вишитих роботах; оздоблювати вироби різними видами вільної гладі.

***Поверхнево-нашивні не лічильні техніки. Вишивання гладдю* ( 20 год)**

Вільна гладь. Основні види вільної гладі (декоративна, художня). Кольорова гама різних видів гладі. Використання вільної гладі для оздоблення різних виробів. Матеріали та інструмент для вишивання вільною гладдю технологія вишивання різними видами вільної гладі.

Правила безпечної праці, організація робочого місця, санітарно-гігієнічні вимоги. Професія вишивальниці, вимоги до неї.

**Практичні роботи**

Розпізнавання різних видів вільної гладі на вишитих роботах.

Вправи на вишивання різними видами вільної гладі. Оздоблення виробу одним із видів вільної гладі (на вибір). Остаточна обробка виробу, контроль якості.

Орієнтовний перелік об’єктів праці: доріжка, серветка, занавіска, скатертина…

**Розділ. *Технологія виготовлення в’язаних виробів* (32 год)**

Учні повинні знати: використання ажурних узорів; технологію в’язання ажурних узорів; рельєфне в’язання; технологію в’язання джгутів і кіс; технологію в’язання плоских ажурних виробів у вигляді круга, прямокутника, гачком; вишивання стрічками; правила безпечної роботи та організацію робочого місця.

Учні повинні вміти: дотримуватись правил безпечної роботи та організовувати своє робоче місце; в’язати ажурні та рельєфні узори за схемами; в’язати плоскі ажурні вироби гачком; доглядати за в’язаними виробами; вишивати стрічками; оздоблювати вироби.

***В’язання ажурних та рельєфних узорів спицями* (12 год)**

Використання ажурних узорів для в’язання виробів. Сучасні тенденції їх оформлення. Технологія в’язання ажурних узорів за схемами.

Рельєфне в’язання. В’язання петель з переміщенням, їх схематичне зображення. Технологія в’язання джгутів і кіс.

**Практичні роботи**

Вибір виробу для в’язання (дитяча іграшка, домашнє взуття, жилет, топ, сумочка, рукавиці – прихватки…).

В’язання плоских деталей і зшивання їх.

***В’язання плоских ажурних виробів гачком* (12 год)**

Види ажурних виробів, в’язаних гачком. Технологія в’язання плоских ажурних виробів у формі прямокутника і круга. Варіанти схем в’язання ажурних виробів. Особливості прання, сушіння і прасування ажурних виробів.

**Практичні роботи**

В’язання плоского ажурного виробу (серветка, доріжка, комірець…) за схемою. Прання, розкладання для сушіння, прасування ажурних серветок.

***Оздоблення виробів стрічками* (8 год)**

Загальні відомості про оздоблення одягу. Технологія вишивання стрічками. Матеріали та інструменти, необхідні для виконання оздоблення стрічками. Санітарно-гігієнічні вимоги, правила безе певної праці та організації робочого місця під час виконання оздоблювальних робіт.

**Практичні роботи**

Вправи на виконання оздоблювальних робіт стрічками.

Вибір виробу для оздоблення. Оздоблення виробу.

**Розділ. *Художньо-декоративна обробка шкіри*** **(28 год)**

Учні повинні знати: про художню обробку шкіри, як вид декоративно-прикладного мистецтва; властивості шкіри; принцип дії інструменту, який використовується для роботи зі шкірою; правила розкроювання та види з’єднань шкіряних деталей; технологію виготовлення шкіряних виробів та їх оздоблення; санітарно-гігієнічні вимоги, правила безпечної праці, організації робочого місця та протипожежні заходи під час виконання робіт зі шкірою.

Учні повинні вміти: визначати види шкіри; готувати інструмент до роботи; за допомогою шаблона розкроювати виріб та оздоблюючі елементи; виконувати основні з’єднувальні та декоративні шви; виконувати кінцеву обробку готового виробу; дотримуватись санітарно-гігієнічних вимог, правил безпечної праці, організації робочого місця та протипожежних заходів під час виконання робіт з художньої обробки шкіри.

***Екскурсія в магазин, шкіргалантерейний відділ* ( 2 год)**

Ознайомлення з виробами, виготовленими із шкіри (сумки, пояси, сувеніри, картини).

***Виготовлення прикрас та сувенірів із шкіри* (26 год)**

Короткі історичні відомості про виникнення та розвиток художньої обробки шкіри як народного ремесла. Інструмент і обладнання, необхідний для обробки шкіри, їх призначення, прийоми роботи. Технологічні відомості про шкіру та її види. Шкіряні вироби та їх застосування (ремені, пояси, браслети, намисто, гаманці, декоративні прикраси, сумки та декоративні сумочки, панно, сувеніри тощо).

Види з’єднань шкіряних деталей. Послідовність виготовлення шкіряних виробів. Кінцева обробка виготовлених (реставрованих) виробів. Догляд за шкіряними виробами, їх зберігання.

**Практичні роботи**

Добір виробу та матеріалів для його виконання. Виготовлення трафаретів. Розкроювання деталей шкіряного виробу. Обробка деталей за допомогою свічки, з’єднання деталей. Реставрація старих виробів з шкіри.

Дотримання санітарно-гігієнічних вимог, правил безпечної праці, організації робочого місця та протипожежних заходів під час виконання робіт з художньої обробки шкіри.

Орієнтовний перелік об’єктів праці: сувеніри зі шкіри, чохли для окулярів, мобільних телефонів, гаманці, декоративні панно та прикраси.

***Весняні роботи в квітнику та на пришкільній ділянці***

**(34 год)**

Послідовність виконання весняних робіт у квітнику і на ділянці. Строки виконання. Ручні знаряддя праці, необхідні для виконання весняних робіт. Вирощування розсади квіткових культур. Підготовка ґрунту для посадки Розбивка клумб, намічання місць під квіти. Висівання насіння квітів, висаджування розсади квітів, висаджування цибулин не зимуючих багатолітників. Догляд за рослинами, за клумбами.

**Практичні роботи**

Згрібання торішнього листя, бадилля. Перше поверхневе розпушування граблями посадок флоксів, ірисів та інших зимуючих багатолітників. Подальше розпушування сапою. Висівання розсади в ящики, в захищений ґрунт. Скопування клумб і рабаток для однолітніх рослин. Розмічання місця для посадки квітів. Висівання насіння, висаджування розсади, цибулин не зимуючих багатолітників. Догляд за рослинами, прополювання, сапання, підживлення.

***Підсумки роботи за рік* (2 год)**