

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение  
средняя общеобразовательная школа с. Ишемгул  
муниципального района Зианчуринский район  
Республики Башкортостан

«Рассмотрено» Руководитель МО _____/Латыпова М.Д./ подпись                      ФИО Протокол № 1 от «25» августа 2023 г.	«Согласовано» Заместитель директора по УВР МОБУ СОШ с.Ишемгул _____/Аминев Ф.Ф./ подпись                      ФИО «25» августа 2023 г.	«Утверждаю» Директор МОБУ СОШ с.Ишемгул _____/Тулибаев А.М./ подпись                      ФИО Приказ №1 от «25» августа 2023 г.
---	---	---

02-20

Рабочая программа

учителя высшей квалификационной категории  
Губайдуллина Хурматуллы Мутигулловича  
внеурочных занятий по курсу «Юный мастерок»

для 7-8 классов

на 2024 - 2026 годы

## I. Планируемые результаты

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

### 1. Личностные результаты

1. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.

2. Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

3. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции.

4. Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах.

5. Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни.

6. Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России, творческой деятельности эстетического характера.

### 2. Метапредметные результаты

Метапредметные результаты, включают освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные).

Межпредметные понятия

Приобретение навыков работы с информацией, участие в проектной деятельности. Обучающиеся овладеют чтением как средством осуществления своих дальнейших планов: продолжения образования и самообразования, подготовки к трудовой и социальной деятельности.

Обучающиеся усовершенствуют приобретённые на первом уровне навыки работы с информацией и пополняют их.

В ходе изучения обучающиеся приобретут опыт проектной деятельности как особой формы учебной работы, способствующей воспитанию самостоятельности, инициативности, ответственности, повышению мотивации и эффективности учебной деятельности; в ходе реализации исходного замысла на практическом уровне овладеют умением выбирать адекватные стоящей задаче средства, принимать решения. Они получают возможность развить способность к разработке нескольких

вариантов решений, к поиску нестандартных решений, поиску и осуществлению наиболее приемлемого решения.

В соответствии ФГОС ООО выделяются три группы универсальных учебных действий: регулятивные, познавательные, коммуникативные.

**3. Предметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:**

**«Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития»**

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные, перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения со способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

**«Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»**

Выпускник научится:

- следовать технологии, в процессе изготовления субъективно нового продукта;

- оценивать условия применимости технологии с позиций экологической защищенности;

- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов;

- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводить анализ альтернативных ресурсов, соединять в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

- проводить оценку и испытание полученного продукта;

- проводить анализ потребностей в материальных или информационных продуктах;

- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков;

- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- **Выпускник получит возможность научиться:**
- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

### **«Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»**

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере. Разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

### **Выпускник получит возможность научиться:**

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;
- анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

Технология определяется как наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов.

### **Задачи учебного курса**

#### **Образовательные:**

- приобретение графических умений и навыков, графической культуры;
- знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства, а также освоение этих технологий;
- знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов.

#### **Воспитательные:**

- формирование технологической культуры и культуры труда, воспитание трудолюбия;

- формирование уважительного и бережного отношения к себе и окружающим людям;
- формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических знаний и социальных последствий;
- формирование творческого отношения в преобразовании окружающей действительности.

В результате изучения технологии учащиеся должны:

**знать/понимать:**

- основные технологические понятия;
- назначения и технологические свойства материалов;
- назначение применяемых ручных инструментов, приспособлений, правила безопасной работы с ними;
- виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций;
- влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

**уметь:**

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

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

- для получения технологических сведений из разнообразных источников информации;
- для организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

- для изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
- для создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов и приспособлений;
- для обеспечения безопасности труда;
- для оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги.

**Распределение часов рабочей программы по годам обучения  
7-8 классы**

Разделы и темы	7кл	8кл
	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Санитария и	1
<b>Кулинария</b>	<b>8</b>	<b>5</b>
Понятие о пище, о культуре питания.	1	1
Физиология питания	1	
Технология приготовления пищи	5	2
Сервировка стола		
Заготовка продуктов	1	2
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b>	<b>11</b>	<b>5</b>
Рукоделие. Художественные ремёсла	6	5
Элементы материаловедения		
Элементы машиноведения	4	
Конструирование и моделирование швейных изделий		
Технология изготовления швейных изделий	1	
<b>Технологии ведения дома</b>	<b>2</b>	<b>8</b>
Эстетика и экология жилища	2	1
Уход за одеждой и обувью		
Санитарно-технические работы		1
Ремонт помещений		2
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов		3

<b>Черчение</b>	<b>1</b>	
<b>Электротехнические работы</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
Электромонтажные работы		
Электроосветительные приборы. Электроприводы	2	
Электротехнические устройства		2
<b>Современное производство и профессиональное</b>		4
<b>Сферы производства и разделение труда</b>		2
Пути получения профессионального образования		2
<b>Творческие проектные работы</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
<b>Дизайн пришкольного участка</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
<b>Итого:</b>	<b>35</b>	<b>35</b>

## II. Основное содержание программы 5-й КЛАСС

### Вводное занятие (1 ч)

***Основные теоретические сведения.*** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

***Практические работы.*** Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

***Варианты объектов труда.*** Учебник «Технология» для 5-х неделимых классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

### Культура питания (8ч)

**Понятие о пище, о культуре питания. Оборудование, посуда, столовые приборы. (1 час).**

**Основные теоретические сведения.** Понятия «кулинария», «питание», «культура питания». Рациональное питание. Витамины. Кухонная посуда и уход за ней. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю..

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

### ***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

***Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы.***

#### **Физиология питания (1 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Физиология питания. Значение витаминов в жизни человека. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Условия сохранения витаминов в пище. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания.

#### ***Практические работы***

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

***Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы.***

#### **Технология приготовления пищи (5ч)**

#### **Бутерброды, горячие напитки (1 ч)**

***Основные теоретические сведения***



Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

**Практические работы.** Подбор посуды и инвентаря, нарезка продуктов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов и приготовление бутербродов. Приготовление блюда из яиц и горячих напитков, сервировка стола к завтраку

Приготовление блюда из яиц.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку

#### **Блюда из яиц (1ч)**

**Основные теоретические сведения.** Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

**Практические работы.** Приготовление блюда из яиц

**Варианты объектов труда.** Вареные яйца.

#### **Приготовление блюд из овощей (1ч)**

**Основные теоретические сведения**

Виды овощей, используемых в кулинарии. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей.

**Практические работы**

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

**Варианты объектов труда** Вареные овощи, свежие овощи.

#### **Сервировка стола (1ч)**

**Основные теоретические сведения.** Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

### **Практические работы**

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

## **Заготовка продуктов (1ч)**

**Основные теоретические сведения.** Экономическое ведение домашнего хозяйства. Условия и сроки переработки и хранения продовольственных запасов. Основные способы простейшей переработки овощей (соленье, квашение, сушка). Условия хранения переработанных овощей. Санитарно-гигиенические требования к переработке овощей. Техника безопасности при простейшей переработке овощей.

**Практические работы.** Подготовка и замораживание ягод, пряных трав в морозильной камере холодильника.

**Варианты объектов труда.** Ягоды, пряные травы.

## **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (18ч)**

### **Рукоделие. Художественные ремесла (5ч)**

**Основные теоретические сведения** Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

**Вышивка** как художественное ремесло. Знакомство с основами вышивки. Оборудование, инструменты, приспособления. Материалы для работы. Основные швы ручной вышивки: «вперёд иголку», «назад иголку», «строчка», «стебельчатый», «тамбурный», «петля в прикреп». Правила их выполнения. Увеличение и уменьшение рисунка.

Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ.

**Практические работы.** Подбор ниток и подготовка их к работе, запяливание ткани в пальцы. Правила переноса рисунка на ткань. Выполнение простых вышивальных стежков. Выпор простого рисунка. Перевод его на ткань и вышивка изученными швами.

**Варианты объектов труда.** Образцы вышивальных стежков. Рисунки для вышивки.

### **Элементы материаловедения**

#### **Натуральные волокна растительного происхождения и ткани из них (1ч)**

**Основные теоретические сведения.** Классификация текстильных волокон. Хлопок, лён. Процесс получения ткани. Признаки определения нити основы, лицевой и изнаночной сторон ткани. Виды швейных материалов. Натуральные волокна растительного происхождения. Хлопок. Лен. Пряжа. Применение хлопчатобумажных и льняных тканей в быту.

**Практические работы.** «Распознавание волокон растительного происхождения». Заполнения в рабочей тетради таблицы «Отличительные признаки волокон».

«Определение видов тканей (хлопчатобумажной и льняной) по их свойствам»

**Варианты объектов труда.** Рабочая тетрадь. Коллекция «Волокна». Образцы тканей из волокон растительного происхождения.

#### **Пиломатериалы. Древесные материалы (1 ч)**

**Основные теоретические сведения** Виды древесных пород, строение древесины. Классификация пиломатериалов. Устройство верстака.

##### **Практические работы**

Определение породы древесины по образцам. Пробная обработка образцов различными инструментами (напильником, ножовкой и т.д.)

##### **Варианты объектов труда**

Образцы древесных пород

#### **Элементы машиноведения (3ч)**

**Основные теоретические сведения.** Понятие о машине. Роль машины в технологическом процессе. Примеры бытовых машин. Устройство машины. Промышленные и бытовые, универсальные и специальные швейные машины. Основные узлы и детали швейной машины. Правила техники безопасности. Подготовка швейной машины к работе. Правила и приемы работы на швейной машине. Последовательность заправки верхней и нижней нити. Терминология машинных работ. Терминология влажно-тепловой обработки. Организация рабочего места. Техника безопасности при выполнении машинных работ и ВТО.

##### **Практические работы.**

Знакомство с устройством бытовой швейной машины, «Определение месторасположения основных узлов и деталей»

Тренировочные упражнения на швейной машине: без ниток. «Выполнение машинных строчек по намеченным линиям (прямой, волнистой, зигзагообразной)».

«Выполнение машинных швов (стачного, в подгибку и накладного)».

«Намотка нижней нитки на шпульку».

«Регулировка длины стежка.»

**Варианты объектов труда.** Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Утюг гладильная доска.

### **Конструирование и моделирование швейных изделий (3)**

**Основные теоретические сведения.** Понятие об одежде, её назначение, классификация, требования, предъявляемые к одежде. Виды рабочей одежды. Выполнение эскиза рабочего фартука. Копирование и моделирование готовой выкройки. Расчет количества ткани для изготовления изделия. Правила работы с готовыми выкройками, их моделирование. Элементы моделирования способы уменьшения и увеличения готовой выкройки.

**Практические работы.** Классификация по назначению представленных эскизов одежды.

Выполнение эскиза рабочего фартука. Снятие мерок. Копирование и моделирование готовой выкройки. Расчет количества ткани для изготовления изделия.

**Варианты объектов труда.** Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал. Выкройка фартука

### **Технология изготовления швейных изделий (5)**

**Основные теоретические сведения.** Правила техники безопасности. Организация рабочего места. Терминология и технология прямых стежков. Виды карманов последовательность обработки карманов. Способы определения лицевой и изнаночной сторон ткани. Правила подготовки ткани к раскрою.

**Практические работы.**

«Эскиз изделия, Изготовление лекала, моделирование»

«Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Раскрой изделия и подготовка к обработке».

«Выполнение машинных швов применяемых для изготовления изделия (стачной, настрочной, шов в подгибку с закрытым срезом, изготовление рюш, обработка верхнего среза кармана)».

«Обработка деталей кроя и изготовление рабочего фартука».

«Выполнение различных видов художественного оформления фартука».

**Варианты объектов труда.** Ткань, выкройки, детали кроя рабочего фартука.

### **Черчение(1ч)**

Проецирование. Построение видов. Простановка размеров. Чтение чертежа.

**Практические работы** Чтение чертежей деталей.

**Варианты объектов труда** Построение чертежа детали

## **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (2 Ч.)**

### **Эстетика и экология жилища (1 ч.)**

**Основные теоретические сведения.** Интерьер жилых помещений их комфортность. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву.

**Практические работы.** Эскиз интерьера кухни.

### **Уход за одеждой, её ремонт (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Уход за одеждой из хлопка и льна. Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из хлопчатобумажных и льняных тканей. Способы ухода за обувью. Виды фурнитуры (пуговицы, крючки, кнопки, петли). Правила её подбора в зависимости от назначения одежды, фасона, покроя, вида и цвета ткани. Способы ремонта швейных изделий: замена фурнитуры, ремонт распорвавшихся швов.

**Практические работы.** Влажно-тепловая обработка сорочки, блузки. Выполнение работы на лоскутах ткани (замена фурнитуры, ремонт распорвавшихся швов).

**Варианты объектов труда.** Сорочка, блузка, пуговицы, крючки и петли, лоскуты тканей.

### **Электротехнические работы (1ч)**

#### **Электротехнические приборы на кухне. (1ч)**

**Основные теоретические сведения.** Понятие и виды источников и потребителей электроэнергии. Простая электрическая цепь. Устройство и правила эксплуатации электрического чайника, электромиксера, соковыжималки, микроволновой печи, холодильника. Основные причины неполадок в работе электроприборов и способы их устранения.

**Практические работы.** Составление простой электрической цепи. Ознакомление с устройством бытовых электроприборов, применяемых на кухне.

**Варианты объектов труда.** Лампа накаливания, настольная лампа.

### **Творческие проектные работы (3ч)**

**Основные теоретические сведения.** Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их

содержание. **Практические работы.** Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения. Разработка творческого проекта. Разработка рекламного проекта изделия. Презентация творческого проекта.

**Варианты объектов труда.** Творческие проекты, например: подставка под горячее, подсвечник. Ваза для карандашей, шкатулка.

### **Дизайн пришкольного участка (3 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Принципы планировки. Создание микроландшафта Террасы, дорожки, переносные цветники, миниатюрные сады. Понятие о «Саде камней». Использование каменной кладки, красного кирпича, частокола из деревянных столбиков, элементов плетения для создания заборов. Технология изготовления декоративной плитки для обустройства дорожек.

Роль цветов в оформлении ландшафта. Виды цветочных культур для декоративного оформления клумб. Пропорциональная и композиционная зависимость растений. Растения-барометры; способы определения характеристик почвы с помощью растений. Правила сбора и заготовки грибов, дикорастущих ягод, лекарственных растений.

**Практическая работа.** Выполнение эскиза планировки пришкольного участка. Выполнение эскиза ландшафта. Выполнение эскиза ограждения пришкольного участка. Распознавание болезней культурных растений по внешним признакам. Создание гербария или коллекции изображений растений, являющихся индикаторами кислотности почв. Определение симптомов болезней растений.

**Варианты объектов труда.** Эскиз пришкольного участка. Эскиз ограждения пришкольного участка. Цветники, вазы, бабочки, грибы. комнатные растения, растения с дачного участка

## **6-й КЛАСС**

### **Вводное занятие (1ч)**

**Основные теоретические сведения.** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

**Практические работы.** Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

**Варианты объектов труда.** Учебник «Технология» для 6-х неделимых классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

**Культура питания (7 ч)**  
**Физиология питания (1 ч)**

***Основные теоретические сведения.***

Знакомство с физиологии питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей, кальция, натрия, железа, йода, суточная потребность в солях

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

***Практические работы***

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Расчет суточной потребности человека в минеральных солях и микроэлементах.

***Варианты объектов труда.*** Плакаты, таблицы.

**Технология приготовления пищи (6 ч.)**

**Блюда из молока и кисломолочных продуктов (1ч.)**

***Основные теоретические сведения*** Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

***Практические работы***

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

***Варианты объектов труда.*** Плакаты, таблицы, молоко, кефир, творог.

**Блюда из рыбы и морепродуктов (1ч.)**

**Основные теоретические сведения** Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

### **Практические работы**

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

**Варианты объектов труда.** Плакаты, таблицы, рыба консервированная, рыба свежая, рыба соленая.

### **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (1 ч.)**

**Основные теоретические сведения** Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

### **Практические работы**

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

**Варианты объектов труда.** Посуда и инвентарь, применяемые при варке. Крупы, макаронные изделия.

### **Изделия из жидкого теста и сладкие блюда (1ч)**

**Основные теоретические сведения** Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного



слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Роль сахара в питании человека. Кулинарные свойства крахмала. Технология приготовления компота, киселей разной консистенции.

### ***Практические работы***

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Приготовление сладкого компота.

***Варианты объектов труда.*** Мука, молоко, вода, яйца, соль, сахар.

## **Приготовление обеда в походных условиях (1 ч)**

***Основные теоретические сведения*** Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены «в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

### ***Практические работы***

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

***Варианты объектов труда.*** Рабочая тетрадь, схемы, таблицы.

## ***Заготовка продуктов (1 ч)***

***Основные теоретические сведения*** Основные способы простейшей переработки овощей (соление, квашение, сушка). Значение заготовок из овощей в питании человека. Технология приготовления соленых и квашеных овощей. Требования к качеству соленых и квашеных овощей. Использование природных ресурсов при производстве продуктов питания.

Основные способы переработки капусты. Санитарно-гигиенические требования к подготовке перерабатываемой продукции.

***Практические работы.*** Подготовка капусты к квашению. Заготовка капусты способом квашения.

***Варианты объектов труда.*** Свежая капуста, морковь.

## **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (12 ч)**

### **Рукоделие. Художественные ремесла (5 ч)**

***Основные теоретические сведения*** Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Лоскутное шитье. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов.

Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ. Обмеловка. Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента.

Правила безопасной работы при влажно-тепловой обработке (ВТО).

**Практические работы.**

Изготовление шаблонов из картона. (Треугольник квадрат, шестиугольник)

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

**Варианты объектов труда.** Ткань.

### **Создание изделий из поделочных материалов (4 ч.)**

**Основные теоретические сведения.** Ассортимент вторичного сырья, дополнительные материалы экологические и санитарно-гигиенические требования. Виды пластмасс и их назначение. Способы переработки вторичного сырья. Инструменты и приспособления. Техника безопасности при выполнении работ.

**Практические работы.** Изготовление изделия из вторичного сырья. Зарисовка эскиза изделия. Составление технологической карты. Изготовление пластмассовых цветов.

**Варианты объектов труда.** Пластмасса. Полиэтилен.

### **Элементы материаловедения (1 )**

#### **Натуральные волокна животного происхождения и ткани из них (1 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Классификация натуральных волокон животного происхождения. Шерсть, шелк, пух. Процесс получения нитей из этих волокон. Свойства натурального волокна животного происхождения. Применение шерстяных, шелковых тканей в быту.

Саржевое и атласное переплетение в тканях. Понятие о раппорте, характеристика дефектов ткани.

**Практические работы.** «Распознавание волокон животного происхождения». Заполнения в рабочей тетради таблицы «Отличительные признаки волокон».

«Определение видов тканей (шерстяные, шелковые) по их свойствам».

**Варианты объектов труда.** Рабочая тетрадь. Коллекция «Волокна». Образцы тканей из волокон животного происхождения. Образцы древесных пород.

### **Пиломатериалы. Древесные материалы**

#### **Основные теоретические сведения**

Пороки древесины. Заготовка древесины. Производство и применение пиломатериалов. Свойства древесины.

**Практические работы**

Изучение пороков древесины.

***Варианты объектов труда***

Образцы пород древесины с различными пороками.

**Элементы машиноведения (2 ч)**

**Назначение и принцип действия регуляторов бытовой швейной машины (1 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Регулировка качества машинной строчки и длины стежка. Устройство машинной иглы. Правила установки иглы в швейную машину. Подбор номера иглы в зависимости от вида ткани.

***Практические работы***

Регулировка качества машинной строчки и длины стежка на различных образцах тканей.

Установка иглы в швейную машину. Выполнение пробных машинных строчек

***Варианты объектов труда***

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Машинная игла.

**Машинные швы. Классификация краевых швов. 1ч.**

***Основные теоретические сведения*** Классификация машинных швов. Способы обработки изделия краевыми швами. Технология выполнения краевых швов. Технические условия на выполнения машинных краевых швов ВТО. Схемы обозначения краевых швов.

***Практические работы.*** «Выполнение образцов краевых швов».

***Варианты объектов труда***

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Образцы краевых швов.

**Уход за швейной машиной. Виды передач.**

***Основные теоретические сведения***

Правила ухода за швейной машиной (чистка, смазка) инструменты и приспособления, применяемые при смазке. Виды передач. Зубчатые передачи.

***Практические работы***

Чистка и смазка швейной машины

***Варианты объектов труда***

Швейная машина. Схемы, таблицы.

**Творческие проектные работы (5ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание..

**Практические работы.** Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения. Разработка творческого проекта. Разработка рекламного проекта изделия. Отделка изделия. Презентация творческого проекта. Самооценка результатов качества труда.

**Варианты объектов труда.** Творческие проекты, например: подставка под горячее, подсвечник. Ваза для карандашей, шкатулка.

#### **ЧЕРЧЕНИЕ(1Ч)**

Аксонметрические проекции. Технический рисунок. Эскизы. Построение разверток.

**Практические работы** Чтение чертежей.

**Варианты объектов труда** Составление эскиза детали.

#### **Технология ведения дома (2ч.)**

##### **Эстетика и экология жилища (1 ч.)**

**Основные теоретические сведения.** История архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений их комфортность. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений их комфортность. Современные стили в интерьере. Подбор средств и декоративных украшений.

**Практические работы.** Эскиз домашнего интерьера.

##### **Уход за одеждой, её ремонт (1ч)**

**Основные теоретические сведения.** Уход за одеждой из шерстяной и шелковой тканей Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из шерстяных и шелковых тканей. Правила хранения чистки, сушки обуви из натуральной кожи. Условия обозначения на ярлыках. Последовательность выполнения ремонта одежды отделочными заплатками.

**Практические работы.** Выполнение работы на лоскутах ткани (пришивание заплатки, художественная штопка).

**Варианты объектов труда.** Блузка, юбка, брюки, лоскуты тканей.

##### **Электротехнические работы (2 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Роль освещения в интерьере. Общие понятия об электрическом токе. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. Электроосветительные приборы в доме. Классификация проводов в зависимости от назначения. Приемы соединения проводов. Оказание первой медицинской помощи при поражении электрическим током.

**Практические работы.** Составление схемы простой электрической цепи включающие электромагнитные устройства.

Подключение провода к вилке.

**Варианты объектов труда.** Эл. Провода, вилка.

#### **Дизайн пришкольного участка (6 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке. Биологические и хозяйственные сорта региона. Районированные сорта цветочно - декоративных культур способы размножения многолетних цветковых растений. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Модификация препаратов. соблюдение правил ТБ. При работе с химическими средствами борьбы с вредителями растений. Сроки и способы посадки выбранных культур , режим полива в зависимости от погодных условий. Рыхление. Учет особенностей микрорельефа, «включение» в композицию окружающего ландшафта, элементы озеленения. Принципы создания и правила обустройства альпийских горок. Принципы подбора растений и цветов для оформления альпийских горок.

**Практические работы.** Тестирование. Выполнение элементов альпийской горки.

**Варианты объектов труда.** Схемы, таблицы. Элементы альпийской горки.

## 7-й КЛАСС

### Вводное занятие (1 ч)

**Основные теоретические сведения.** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

**Практические работы.** Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

**Варианты объектов труда.** Учебник «Технология» для 7-х неделимых классов , библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

### Культура питания (8ч)

#### Физиология питания (1 ч)

**Основные теоретические сведения.** Значение минеральных веществ в питании человека.

Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях

**Практические работы. Работа с таблицами** «Содержание минеральных веществ в различных продуктах». «Определение доброкачественности продукции»

**Варианты объектов труда.** Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал.

### **Мучные изделия виды теста (5 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста (бисквитное, слоёное, песочное, соленое). Рецепттура и технология приготовления теста. Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления пресного теста. Виды начинок. ТБ при обращении с электроплитой. Способы приготовления бисквитного теста, рецепттура. Виды начинок.

**Практические работы.** Художественное оформление изделий из соленого теста»

«Технологии приготовления соленого теста для различных изделий»,

«Основные приемы лепки из соленого теста»

«Технологии окраски соленого теста»

**Варианты объектов труда.** Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал, мука, соленое тесто.

### **Заготовка продуктов (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Сушка ее преимущество и недостатки. Сушка овощей и фруктов в домашних условиях. Процесс сушки плодов и овощей, температура сушки. Воздушная сушка на солнце. Искусственная сушка, принцип сушки фруктов, технология подготовки к суше. Хранение сушеных фруктов и овощей.

**Практическая работа** «Сушка фруктов»

**Варианты объектов труда.** Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал.

## **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (11ч)**

### **Рукоделие. Художественные ремесла (4 Ч)**

**Основные теоретические сведения**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ.

Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Составление технологической карты выполнения изделия.

### ***Практические работы*** «Перевод рисунка на фольгу»

«Изготовление изделия рифление на фольге»

***Варианты объектов труда.*** Фольга, картон, ручка.

### **Создание изделий из поделочных материалов (4 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** История развития техники плетения из тесьмы. Основные приемы плетения узлов в технике «Макраме». Материалы и инструменты, составление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения.

***Практические работы*** «Способы плетения тесьмой в четыре и пять рядов»

«Основные приемы и узлы макраме»

«Разработка технологической карты по плетению амулета »

«Изготовление изделия из тесьмы- денечки »

«Художественная обработка ручки тесьмой»

«Плетение кашпо»

***Варианты объектов труда.*** Тесьма, шнур, нитки, ленточки

### **Элементы материаловедения (1 ч)**

#### **Химические волокна и ткани из них (1ч)**

***Основные теоретические сведения*** Способы получения искусственных и синтетических волокон. Механические, физические, технологические свойства тканей из искусственных волокон. Свойства искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

***Практические работы.*** Распознавание вида волокон по характеру горения. Определение технологических свойств тканей из искусственных волокон.

***Варианты объектов труда.*** Образцы тканей из химических волокон.

### **Классификация сталей. Свойства черных и цветных металлов**

***Основные теоретические сведения.*** Виды, свойства и назначение сталей. Основные приёмы термообработки.

***Практические работы.*** Пробная обработка образцов закалённой и незакалённой сталей.

***Варианты объектов труда.*** Образцы закалённой и незакалённой сталей.

### **Итоговая самостоятельная работа по разделу «Элементы материаловедения»**

Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Элементы материаловедения» включает два варианта заданий по темам: «Химические волокна и ткани из них» и «Классификация сталей» Тесты позволяют контролировать знания обучающихся по разделу.

### **Элементы машиноведения (2 ч)**

#### **Швейная машина и приспособления к ней (1ч)**

**Основные теоретические сведения** Универсальные и специальные швейные машины. Отличие бытовой от универсальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине.

**Практические работы** «Установка приспособлений»

**Варианты объектов труда** Швейная машина, универсальные лапки для пришивания пуговиц, втачивания молнии, окантовки.

**Схемы механических устройств. Прочтение схем 1ч.**

**Основные теоретические сведения** Механические и автоматические устройства, варианты их конструктивного выполнения. Условные обозначения элементов на схемах.

**Практические работы** Чтение схем

**Варианты объектов труда** Шейная машина, таблицы, схемы

#### **Черчение(1ч)**

Разрезы. Построение разрезов.

**Практические работы** Чтение сборочных чертежей.

**Варианты объектов труда** Построение разверток деталей

### **Технология ведения дома ( 2 ч)**

#### **Эстетика и экология жилища**

#### **Экология жилища. Фильтрация воды (1ч)**

**Основные теоретические сведения** Понятие об экологии жилища.

Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Современные системы фильтрации воды.

**Практические работы** «Определения уровня загрязненности воды»

**Варианты объектов труда** Вода, фильтр.

#### **Роль комнатных растений в интерьере.(1 ч)**

**Основные теоретические сведения** Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновидности. Растения в интерьере квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. Оформление балконов, лоджий .



**Практические работы «Подбор и посадка растений»**

**Варианты объектов труда** Рассада, почва,

**Электротехнические работы (3 ч)**

**Электроосветительные приборы. (1 ч.)**

**Основные теоретические сведения** .Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. ТБ

**Практические работы «Подбор бытовых приборов»**

**Варианты объектов труда** Бытовые осветительные приборы, лампы.

Таблицы, схемы.

**Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства 1ч.**

**Основные теоретические сведения** Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых устройствах. Составление и чтение простейших схем автоматики . Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности.

**Практические работы «Составление схем автоматики»**

**Варианты объектов труда** Таблицы, схемы.

**Электроприборы, человек и окружающая среда (1ч )**

**Основные теоретические сведения** Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности

**Практические работы презентация** «Влияние электронных приборов на окружающую среду»

**Варианты объектов труда** Таблицы, схемы, учебник.

**Творческие проектные работы (5 ч)**

**Этапы творческого проекта**

**«Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера» (3 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Под проектом понимается самостоятельная творчески завершенная работа, выполненная под руководством учителя. Выбор и обоснование проекта (проблема, потребность). Этапы выполнения проекта (подготовительный, технологический, заключительный). Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера, дизайн-анализ Работа с журналами, разработка рисунка.

### ***Практические работы презентация***

«Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера»

«Дизайн анализ»

«Работа с журналами, разработка рисунка».

***Варианты объектов труда*** Таблицы, схемы, учебник.

### **Экономическое и экологическое обоснование проекта (1ч)**

***Основные теоретические сведения*** Экологическое обоснование. Реклама. Выполнение творческого проекта. Презентация готового изделия, защита проекта Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Выбор темы с учетом требований экономики, экологии, современного дизайна и моды, возрастных и личностных интересов учащихся обеспечивает положительную мотивацию и дифференциацию в обучении, активизирует самостоятельную творческую деятельность учащихся при выполнении проекта.

***Практические работы презентация*** «Расчет себестоимости проекта»

***Варианты объектов труда*** Таблицы, схемы, учебник.

### **Защита проекта(1 ч)**

Содержание сообщения по защите проекта: цели проекта, обоснование возникшей проблемы и потребности, самооценка проделанной работы и качества изделия.

Предложение вниманию жюри технологической последовательности изготовления и чертежей выкроек изделия.

### **Дизайн пришкольного участка (5 ч)**

#### **Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения. (1 ч)**

***Основные теоретические сведения*** Формирование умений составления плана работ обустройства пришкольного участка и организация его выполнения. Ассортимент цветочно-декоративных растений

***Практические работы*** « Разработка плана – обустройство пришкольного участка»

«Эскиз проект – обустройство пришкольного участка»

***Варианты объектов труда:*** учебник, рассада, схемы, таблицы.

### **Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки (2)**

***Основные теоретические сведения*** Формирование представлений об агротехнике культур, понятии сорта и целесообразности соблюдения сроков посадки и уборки

***Практические работы*** « Составление графика посадки овощей »

***Варианты объектов труда:*** учебник, рассада, схемы, таблицы.

***Варианты объектов труда*** Почва, растения.

**Анализ формирования культуры труда. (2 ч)**

***Основные теоретические сведения*** Обсуждение формирования культуры труда, выводы и планы трудовой деятельности на будущее. Подведение итогов.

***Практические работы*** Тестирование

***Варианты объектов труда*** Схемы, таблицы.