

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДОЛГОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

ПРИНЯТО

Руководитель МО

Горюхинов И.В. Горюхи

Приказ № 1

от 25 августа 2016



Рабочая программа по
«Технологии»
для 5-6 классов
(базовый уровень)

на 2016 - 2017 учебный год

Составитель Мошенских Т.В.
учитель технологии _____

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по курсу «Технология» для 5 - 6 классов составлена на основе следующих нормативных документов:

- 1.Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования;
- 2.Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России;
- 3.Авторской программы «Технология» 5-8 классы: А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, Вентана-Граф, 2014 г.
4. Положением о рабочей программе по учебному предмету, курсу по ФГОС МКОУ «Долговская СОШ» 2016-2017 учебный год, утвержденный приказом директора школы №21/1 от 26.08.2016 г
5. Учебный план, утвержденный приказом директора школы №21/1 от 26.08.2016 г.

Курс «Технология» для 5 - 6 классов рассчитан на 140 часов: количество часов рабочей программы полностью соответствует авторской.

Изучение предмета входит в инвариантную часть.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ТЕХНОЛОГИЯ

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

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного
- ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню

экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

5 КЛАСС

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 часа)

Интерьер кухни, столовой (2 часа)

Технологические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зона приема пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декорированное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК.

Лабораторно – практические и практические работы.

Разработка плана размещения оборудования на кухне – столовой. Проектирование кухни с помощью

Раздел «Электротехника» (1 час)

Бытовые электроприборы (1 час)

Технологические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Лабораторно – практические и практические работы.

Изучение потребностей в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Кулинария» (14 часов)

Санитария и гигиена кухни (1 час)

Технологические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современными и чистящими средствами для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарем. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно – практические и практические работы.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Физиология питания (1 час)

Технологические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно – практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевых пирамид.

Бутерброды и горячие напитки (2 часа)

Технологические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий

шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао – порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно – практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 часа)

Технологические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требование к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. подача готовых блюд.

Лабораторно – практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

Блюда из овощей и фруктов (4 часа)

Технологические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, ее влияние на качество и сохранение продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения качества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающее сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящих в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассирование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из вареных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно – практические и практические работы.

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

Блюда из яиц (2 часа)

Технологические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. подача вареных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы – глазуньи, омлета натурального. подача готовых блюд.

Лабораторно – практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 часа)

Технологические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продукта. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользование столовыми приборами.

Лабораторно – практические и практические работы.

Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 часа)

Свойства текстильных материалов (4 часа)

Технологические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие сведения текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно – практические и практические работы.

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Конструирование швейных изделий (4 часа)

Технологические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно – практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина (4 часа)

Технологические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно – практические и практические работы.

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек и изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепков.

Технология изготовления швейных изделий (10 часов)

Технологические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, партной.

Лабораторно – практические и практические работы.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение ВТО. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремесла» (8 часов)

Декоративно – прикладное искусство (2 часа)

Технологические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно – практические и практические работы.

Экскурсия в школьный музей. Изучение лучших мастеров декоративно – прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Основные композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно – прикладного искусства (2 часа)

Технологические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно – практические и практические работы.

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе в клетку.

Лоскутное шитье (2 часа)

Технологические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия

Лабораторно – практические и практические работы.

Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 час)

Исследовательская и созидательная деятельность (21 час)

Технологические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкций и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

6 КЛАСС

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 часа)

Интерьер жилого дома (1 час)

Технологические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно – практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Комнатные растения в интерьере (2 часа)

Технологические сведения. Понятие о фитодизайне как искусственное оформление интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночное растение, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Требования растений к окружающим условиям. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшочные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние на микроклимат помещения. Правила уход за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник

Лабораторно – практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Кулинария» (14часов)

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 часа)

Технологические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

Лабораторно – практические и практические работы.

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Блюда из мяса (4 часа)

Технологические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно – практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

Блюда из птицы (2 часа)

Технологические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу

Лабораторно – практические и практические работы.

Приготовление блюда из птицы.

Заправочные супы (2 часа)

Технологические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

Лабораторно – практические и практические работы.

Приготовление заправочного супа.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 часа)

Технологические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно – практические и практические работы.

Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 часа)

Свойства текстильных материалов (2 часа)

Технологические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон

Лабораторно – практические и практические работы.

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Конструирование швейных изделий (4 часа)

Технологические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

Лабораторно – практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Моделирование швейных изделий (2 часа)

Технологические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюмам.

Лабораторно – практические и практические работы.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина (2 часа)

Технологические сведения. Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою

Лабораторно – практические и практические работы.

Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Технология изготовления швейных изделий (12 часов)

Технологические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной - примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв - вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием - обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом - мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно – практические и практические работы.

Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

Раздел «Художественные ремесла» (8 часов)

Вязание крючком(4 часа)

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно – практические и практические работы.

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

Вязание спицами(4 часа)

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно – практические и практические работы.

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 час)

Исследовательская и созидательная деятельность(21 час)

Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растения в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком и спицами», «Любимая вязанная игрушка» и др.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Тема	Количество часов
5класс		
1	Технологии домашнего хозяйства	2
2	Электротехника	1
3	Кулинария	14
4	Создание изделий из текстильных материалов	22
5	Художественные ремесла	8
6	Технологии творческой и опытнической деятельности	21
7	Резерв	2
	ИТОГО:	70
6класс		
1	Технологии домашнего хозяйства	3
2	Кулинария	14
3	Создание изделий из текстильных материалов	22
4	Художественные ремесла	8
5	Технологии творческой и опытнической деятельности	21
6	Резерв	2
	ИТОГО:	70

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 5 КЛАСС

№ урока	Тема урока	Сроки планируемые	Дата фактическая
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 часа)			
1.	Понятие об интерьере.	1 неделя	
2.	Требование к интерьеру.	1 неделя	
Раздел «Электротехника» (1 час)			
3.	Бытовые электроприборы на кухне	2 неделя	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (5 часов)			
4.	Понятие о творческой проектной деятельности	2 неделя	
5.	Реализация этапов выполнения творческого проекта	3 неделя	
6.	Расчет затрат на изготовление проекта.	3 неделя	
7.	Оформление творческого проекта «Планирование кухни-столовой»	4 неделя	
8.	Защита творческого проекта «Планирование кухни-столовой»	4 неделя	
Раздел «Кулинария» (14 часов)			
9.	Санитария и гигиена на кухне	5 неделя	
10.	Физиология питания	5 неделя	
11.	Бутерброды и горячие напитки	6 неделя	
12.	Бутерброды и горячие напитки	6 неделя	
13.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	7 неделя	
14.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	7 неделя	
15.	Блюда из сырых овощей и фруктов	8 неделя	
16.	Блюда из сырых овощей и фруктов	8 неделя	
17.	Тепловая кулинарная обработка овощей	9 неделя	
18.	Тепловая кулинарная обработка овощей	9 неделя	
19.	Блюда из яиц	10 неделя	
20.	Блюда из яиц	10 неделя	
21.	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	11 неделя	
22.	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	11 неделя	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (5 часов)			
23.	Реализация этапов выполнения творческого проекта	12 неделя	
24.	Расчет затрат на изготовление проекта.	12 неделя	
25.	Оформление творческого проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	13 неделя	
26.	Оформление творческого проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	13 неделя	
27.	Защита творческого проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	14 неделя	
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 часа)			
28.	Классификация текстильных волокон	14 неделя	
29.	Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения.	15 неделя	
30.	Общие свойства текстильных материалов	15 неделя	
31.	Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	16 неделя	
32.	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия	16 неделя	
33.	Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок	17 неделя	

34.	Особенности построения выкроек	17 неделя	
35.	Подготовка выкройки к раскрою	18 неделя	
36.	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом	18 неделя	
37.	Подготовка швейной машины к работе	19 неделя	
38.	Приемы работы на швейной машине	19 неделя	
39.	Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток	20 неделя	
40.	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани	20 неделя	
41.	Оборудование и основные операции для влажно-тепловой обработки ткани	21 неделя	
42.	Основные операции при ручных работах	21 неделя	
43.	Основные операции при ручных работах	22 неделя	
44.	Основные операции при машинной обработке изделия	22 неделя	
45.	Основные операции при машинной обработке изделия	23 неделя	
46.	Обработка накладных карманов	23 неделя	
47.	Обработка накладных карманов	24 неделя	
48.	Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)	24 неделя	
49.	Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)	25 неделя	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (5 часов)			
50.	Реализация этапов выполнения творческого проекта	25 неделя	
51.	Расчет затрат на изготовление проекта.	26 неделя	
52.	Оформление творческого проекта «Фартук для работы на кухне»	26 неделя	
53.	Оформление творческого проекта «Фартук для работы на кухне»	27 неделя	
54.	Защита творческого проекта «Фартук для работы на кухне»	27 неделя	
Раздел «Художественные ремесла» (8 часов)			
55.	Понятие декоративно – прикладное искусство	28 неделя	
56.	Традиционные и современные виды декоративно – прикладное искусства России	28 неделя	
57.	Основные композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	29 неделя	
58.	Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте	29 неделя	
59.	История лоскутного шитья.	30 неделя	
60.	Традиционные узоры в лоскутном шитье	30 неделя	
61.	Технология изготовления лоскутного изделия	31 неделя	
62.	Технология изготовления лоскутного изделия	31 неделя	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 асов)			
63.	Реализация этапов выполнения творческого проекта	32 неделя	
64.	Расчет затрат на изготовление проекта.	32 неделя	
65.	Оформление творческого проекта «Лоскутная мозаика»	33 неделя	
66.	Оформление творческого проекта «Лоскутная мозаика»	33 неделя	
67.	Оформление творческого проекта «Лоскутная мозаика»	34 неделя	
68.	Защита творческого проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	34 неделя	
Раздел «Резервное время» (2 часа)			
69.	Резерв	35 неделя	
70.	Резерв	35 неделя	

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 КЛАСС

№ урока	Тема урока	Сроки планируемые	Дата фактическая
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 часа)			
1.	Планировка жилого дома. Интерьер жилого дома	1 неделя	
2.	Понятие о фитодизайн. Роль комнатных растений в интерьере	1 неделя	
3.	Разновидности комнатных растений.	2 неделя	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (5 часов)			
4.	Понятие о творческой проектной деятельности	2 неделя	
5.	Реализация этапов выполнения творческого проекта	3 неделя	
6.	Расчет затрат на изготовление проекта.	3 неделя	
7.	Оформление творческого проекта «Растения в интерьере жилого дома»	4 неделя	
8.	Защита творческого проекта «Растения в интерьере жилого дома»	4 неделя	
Раздел «Кулинария» (14 часов)			
9.	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря	5 неделя	
10.	Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них.	5 неделя	
11.	Технология первичной обработки рыбы и приготовления блюд из рыбы	6 неделя	
12.	Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них	6 неделя	
13.	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов	7 неделя	
14.	Условия и сроки хранения мясной продукции	7 неделя	
15.	Технология первичной обработки мяса	8 неделя	
16.	Технология приготовления блюд из мяса	8 неделя	
17.	Виды птицы. Первичная обработка птицы. Блюда из птицы	9 неделя	
18.	Технология приготовления блюд из птицы	9 неделя	
19.	Значение супов в рационе питания.	10 неделя	
20.	Технология приготовления заправочных супов.	10 неделя	
21.	Меню обеда. Сервировка стола к обеду	11 неделя	
22.	Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	11 неделя	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (5 часов)			
23.	Реализация этапов выполнения творческого проекта	12 неделя	
24.	Расчет затрат на изготовление проекта.	12 неделя	
25.	Оформление творческого проекта «Приготовление воскресного семейного обеда»	13 неделя	
26.	Оформление творческого проекта «Приготовление воскресного семейного обеда»	13 неделя	
27.	Защита творческого проекта «Приготовление воскресного семейного обеда»	14 неделя	
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 часа)			
28.	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения	14 неделя	
29.	Виды и свойства искусственных и синтетических тканей	15 неделя	
30.	Понятие о плечевой одежде	15 неделя	
31.	Понятие об одежде с цельнокройным и втачным рукавом.	16 неделя	
32.	Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок.	16 неделя	
33.	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокройным рукавом	17 неделя	

34.	Моделирование плечевой одежды.	17 неделя	
35.	Подготовка выкройки к раскрою	18 неделя	
36.	Устройство, неполадки и замена машинной иглы.	18 неделя	
37.	Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины	19 неделя	
38.	Правила раскладки выкроек на ткани. Понятие о дублировании деталей кроя.	19 неделя	
39.	Основные операции при ручных работах	20 неделя	
40.	Основные операции при ручных работах	20 неделя	
41.	Основные операции при машинной обработке изделия	21 неделя	
42.	Основные операции при машинной обработке изделия	21 неделя	
43.	Обработка мелких деталей швейного изделия	22 неделя	
44.	Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокройным рукавом	22 неделя	
45.	Устранение дефектов после примерки	23 неделя	
46.	Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокройным рукавом	23 неделя	
47.	Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокройным рукавом	24 неделя	
48.	Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокройным рукавом	24 неделя	
49.	Окончательная отделка изделия	25 неделя	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (5 часов)			
50.	Реализация этапов выполнения творческого проекта	25 неделя	
51.	Расчет затрат на изготовление проекта.	26 неделя	
52.	Оформление творческого проекта «Наряд для семейного обеда»	26 неделя	
53.	Оформление творческого проекта «Наряд для семейного обеда»	27 неделя	
54.	Защита творческого проекта «Наряд для семейного обеда»	27 неделя	
Раздел «Художественные ремесла» (8 часов)			
55.	Материалы и инструменты для вязания	28 неделя	
56.	Основные виды петель при вязании крючком	28 неделя	
57.	Вязание полотна	29 неделя	
58.	Вязание по кругу	29 неделя	
59.	Вязание спицами узор из лицевых и изнаночных петель	30 неделя	
60.	Вязание цветных узоров.	30 неделя	
61.	Вязание цветных узоров.	31 неделя	
62.	Создание схем для вязания с помощью ПК	31 неделя	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 асов)			
63.	Реализация этапов выполнения творческого проекта	32 неделя	
64.	Расчет затрат на изготовление проекта.	32 неделя	
65.	Оформление творческого проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами»	33 неделя	
66.	Оформление творческого проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами»	33 неделя	
67.	Оформление творческого проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами»	34 неделя	
68.	Защита творческого проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами»	34 неделя	
Раздел «Резервное время» (2 часа)			
69.	Резерв	35 неделя	
70.	Резерв	35 неделя	

