Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №58»

Рассмотрена на заседании
педагогического совета

Протокол № 1 от «29» 08 2018г.

Утверждаю

Директор школы

Приказ № 74 от «29» 08 2018г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

«Технология (девочки) 5-8 класс »
на 2018-2019 учебный год

Составитель:

Старикова Т. А.
учитель технологии
высшая квалификационная категория

Кемерово

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология».

Личностные результаты

1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;

2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нём взаимопонимания;

5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

9) формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

Метапредметные результаты

1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;

5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;

7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

8) смысловое чтение;

9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;

10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;

11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ– компетенции);развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами

12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты

1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Содержание учебного предмета
5 класс

Вводное занятие(1час.)

Основные теоретические сведения

Содержание курса « Технология» 5 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Объекты труда.

Рабочее место бригады на кухне.

Кулинария (14 час).

Физиология питания (1 час).

Санитария и гигиена на кухне (1 час)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавляющим пищу,к приготовлению пищи ,хранению продуктов и готовых блюд.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Лабораторно-практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды. Определения качества питьевой воды.

Объекты труда.

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (12час):

Бутерброды, горячие напитки (2 часа)

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Объекты труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из овощей(4 часа)

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

Применение современных инструментов и приспособлений для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности. *Объекты труда.*

Фигурная нарезка овощей Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

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

Теоретические сведения.

Виды круп,бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Технология приготовления блюд,обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы.

Подготовка кварке круп ,бобовых и макаронных изделий ;приготовление блюда.Определение необходимого количества жидкости при варкекаш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.Чтение маркировки кодов на упаковке.

Блюда из яиц(2 час)

*Теоретические сведения.*Значение яиц в питании человека, Использование яиц в кулинарии.Меры предосторожности при работе с яйцами, Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовленияблюд из яиц. Приспособленияоборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц. Подача вареных яиц. Жарение яиц. Подача готовых блюд.

Практические работы.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Сервировка стола к завтраку (2час).

Творческий проект«Воскресный завтрак вмоей семье»(2 час).

Основные теоретические сведения

Составление меню на праздник. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к празднику. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами

Объекты труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Технологии домашнего хозяйства (2час).

Интерьер кухни,столовой (2час)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

*Практические работы:*Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение поделки декоративного оформления окна кухни, столовой.

Объект труда.

Интерьер кухни.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (22часа).

Элементы материаловедения. Натуральные волокна растительногопроисхождения (4часа).

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

Объекты труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Ручные стежки и строчки(4 часа.)

Основные теоретические сведения

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Практические работы

Подготовка рабочего места для ручных работ. Выполнение образца с ручными строчками.

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Элементы машиноведения (4часа).

Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Объекты труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Конструирование и моделирование рабочей одежды (4часа).

Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда.
Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.
Технология изготовления рабочей одежды (10 часов).
Основные теоретические сведения
Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология изготовления фартука и косынки. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.
Практические работы
Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора, раскрой ткани. Обработка деталей кроя. Обработка срезов фартука. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.
Объекты труда.
Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

Художественные ремесла (8часов).
Декоративно-прикладное искусство. (2 часа.)
Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.(2 часа)
Основные теоретические сведения
Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.
Практические работы
Зарисовка традиционных видов ДПИ, определение колорита и материалов. Национальные традиции в декоративно-прикладном творчестве народов Сибири. Организация рабочего места для занятий ДПИ.
Варианты объектов труда.
Образцы ДПИ. Ткани. Нитки.
Лоскутное шитье. (4часа.)
Основные теоретические сведения.
Лоскутная пластика - один из видов ДПИ. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме. Знакомство с технологией изготовления изделий в лоскутной технике. Основы построения узора. Выполнение эскиза и создание шаблона. Технология раскроя и соединения деталей в лоскутной пластике.
Практические работы
Создание эскиза и шаблонов. Изготовление изделий (прихваток, подставок и т.д.) втехнике лоскутного шитья. Применение лоскутной пластики в народном и современномкостюме.
Варианты объектов труда.
Салфетка, прихватка, подставка под горячее.

Электротехника (1 час).
Бытовые электроприборы (1 час).
Теоретические 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 потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Технологии творческой и опытнической деятельности.
Исследовательская и созидательная деятельность.

Теоретические 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 этап: выбор темы ,обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектному изделию. Технологический этап. Заключительный этап. Защита проекта.

Практические работы. Творческие проекты по разделам.Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Примерные темы.

1.Кулинария:

праздничный стол из салатов, этот удивительный бутерброд, сервировка стола

- день рождения подруги

2.Художественная обработка материалов:

обрезки ткани для пользы дела,

- прихватки, салфетки, грелки на чайник и кастрюлю (ткань - лоскутная техника) тайны бабушкиного сундука, веселые лоскутки,

панно для украшения кухни (ткань, бисер, использование народных промыслов и т.п.)

3.Изготовление швейного изделия:

простейшие виды одежды (топ, фартук, косынка - ткань),

4.Электробытовые приборы - наши помощники.

6 класс

Введение (1 ч)

Цели курса. Правило поведения в кабинете. Требования к уроку технология. Техника безопасности при работе в кабинете.

Технологии домашнего хозяйства(3час)

Интерьер жилого дома(1 час)

Комнатные растения в интерьере (2 час)

Основные теоретические сведения

Планировка жилого дома. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль).

Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

Творческий проект « Растения в интерьере комнаты»

Кулинария (14час)

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 час)

Теоретические 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 и мясных продуктов(4ч)

Теоретические 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 (2ч)

Теоретические 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 (2ч)

Теоретические 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 (2ч)
Теоретические 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.
Творческий проект « Приготовление воскресного блюда»

Создание изделий из текстильных материалов (27ч)

Элементы материаловедения (2ч)
Теоретические 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 (4ч)
Моделирование швейных изделий (2 ч)
Основные теоретические сведения
Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм). Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.
Практические работы
Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование швейного изделия. Подготовка выкройки к раскрою.
Элементы машиноведения (4ч)
Основные теоритические сведения
Машинные иглы: устройств, подбор, замена. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за машиной. Приспособление к швейной машине.
Практическая работа
Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).
Проект « Наряд для семейного обеда» (20 ч)
Основные теоретические сведения
Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застёжек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта.
Практические работы
Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта «Наряд для семейного обеда».

Художественные ремесла (8ч)

Вязание крючком и спицами (8ч)

Основные теоритические сведения

Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения.

Практические работы

Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

Технологии творческой и опытнической деятельности (21 ч).

Исследовательская и созидательная деятельность.

Теоретические сведения.

Цель и задачипроектной деятельности в6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы.

Творческие проекты по разделам.Составление портфолио и разработка электронной презентации . Защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилогодома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком и спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

7 класс

Технологии домашнего хозяйства (3 час)

Освещение жилого помещения.Предметы искусства и коллекции в интерьере (1час) *Основные теоретические сведения.*

Освещение жилого дома: основные типы ламп; типы и виды светильников; системы управления светом.

Систематизация, принципы размещения картин и коллекций в интерьере.

Гигиена жилища: виды и последовательность уборки помещений, средства для уборки. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений. Современные бытовые приборы для уборки помещений; современные технологии и технические средства для создания микроклимата, их виды, назначение.

Гигиена жилища (2 час)

Теоретические сведения.

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении .Виды уборки. Их особенности и правила проведения. Современные средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Творческий проект «Умный дом».

Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы.

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Составление плана генеральной уборки своей комнаты. Выполнение проекта «Умный дом» в форме эскиза или презентации.

Подготовка к защите и защита проекта.

Кулинария (12ч).

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч).

Основные теоретические сведения.

Пищевая ценность молока. Значение молока, молочных и кисломолочных продуктов в питании человека. Блюда из молока, молочных и кисломолочных продуктов. Виды тепловой обработки молока. Определение качества молока и молочных продуктов. Технология приготовления молочных супов и каш. Технология приготовления блюд из творога: сырников, вареников, запеканки.

Практическая работа.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Изделия из теста (6 ч).

Основные теоретические сведения.

Изделия из жидкого теста (блины, блинчики, оладьи, блинный пирог). Виды разрыхлителей. Технология приготовления изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки. Качество продуктов для выпечки, их функция в составе теста.

Виды ароматизаторов теста. Оборудование, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления различных видов теста.

Технология приготовления изделий из пресного слоеного (готового или скороспелого) теста. Виды изделий из слоеного теста.

Технология приготовления изделий из песочного теста. Виды изделий из песочного теста. Способы формования печенья из песочного теста.

Практические работы.

Приготовление изделий из жидкого теста. Приготовление изделий из слоеного и песочного теста.

Технология приготовления сладостей, десертов, напитков (2 ч).

Основные теоретические сведения.
Сладкие блюда в питании человека. Виды десертов. Сахар и его виды, заменители сахара, пищевая ценность.
Технология приготовления цукатов.
Десерты из шоколада и какао-порошка, технология приготовления «Шоколадных трюфелей».
Различные сладкие блюда (безе, суфле, желе, мусс, самбук), технология их приготовления, подача готовых блюд. Продукты и желирующие вещества, используемые для приготовления сладких блюд.
Сладкие напитки. Технология приготовления компота, морса, киселя.
Практическая работа.
Приготовление сладких блюд и напитков.
Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2ч).
Основные теоретические сведения.
Составление меню сладкого стола. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Правила использования столовых приборов при подаче десерта, торта, мороженого, фруктов. Правила этикета на торжественном приеме: приглашение, поведение за столом.
Практическая работа
Разработка приглашения на торжество в редакторе Microsoft Word.
Творческий проект «Праздничный сладкий стол».
Основные теоретические сведения.
Возможная проблемная ситуация. Разработка меню для праздничного сладкого стола. Расчет расхода продуктов. Выполнение эскизов украшения праздничного стола. Оформление сладких блюд и подача их к столу.
Практическая работа.
Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол». Самооценка и оценка проекта.

Создание изделий из текстильных материалов (25 ч).
Элементы материаловедения (2 ч).
Основные теоретические сведения.
Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства.
Технология производства шерстяных и шелковых тканей. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Определение вида тканей по сырьевому составу.
Ассортимент шерстяных и шелковых тканей.
Практическая работа.
Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.
Конструирование поясной одежды (4ч).
Моделирование поясной одежды (2 ч).
Основные теоретические сведения.
Виды поясной одежды. Юбка в народном костюме. Виды тканей, используемых для пошива юбок. Конструкции юбки (прямая, клиньевая, коническая). Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой юбки. Правила снятия мерок для построения чертежа юбки. Правила построения основы чертежа прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину (по своим меркам).
Способы моделирования прямой юбки. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Моделирование юбки расширением к низу, со складками (односторонние складки, двусторонние (встречные) складки).
Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета. Определение индивидуального размера (российский и европейский размерный ряд). Чтение чертежа и перенос контура чертежа на кальку.
Практические работы.
Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою.

Швейные ручные работы (2 ч).

Основные теоретические сведения.

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Терминология ручных работ. Подшивание: прямыми, косыми, крестообразными стежками.

Практическая работа.

Изготовление образцов ручных швов.

Технология машинных работ (2 ч).

Основные теоретические сведения.

Приспособления к швейной машине: лапки для пришивания пуговиц, потайной застежки-молнии, для потайного подшивания, лапка для обметывания петель. Приемы обработки среза изделия косой бейкой. Виды окантовочного шва: с закрытыми срезами, с открытым срезом. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.

Практическая работа.

Изготовление образцов машинных швов.

Творческий проект «Праздничный наряд» (16 ч).

Основные теоретические сведения.

Проектирование праздничного наряда: выбор лучшей идеи (модели юбки) и обоснование. Организация рабочего места для работ. Последовательность и приемы раскроя поясного швейного изделия. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия: правила раскладки выкроек на ткани, раскладка выкроек на ворсовой ткани, на ткани в клетку, в полоску, обмеловка, контрольные надсечки. Обработка деталей кроя. Дублирование деталей с использованием флизелина, дублерина, клеевой прокладки.

Сборка поясного швейного изделия. Технология обработки вытачек, складок. Технология притачивания застежки-молнии. Технология обработки боковых срезов, пояса, нижнего среза юбки.

Влажно-тепловая обработка швейного изделия. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы.

Подготовка ткани к раскрою и раскрой проектного изделия. Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией. Обработка складок, вытачек. Примерка изделия и устранение дефектов. Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки (потайными стежками). Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль, оценка и самооценка качества готового изделия.

Защита проекта.

Художественные ремёсла (12 ч).

Ручная роспись тканей (4 ч).

Основные теоретические сведения.

Виды росписи по ткани. Художественные особенности различных техник росписи по ткани. Материалы, инструменты, приспособления. Красители анилиновые и на основе растительного сырья. Приемы росписи по ткани. Закрепление рисунка на ткани. Технология росписи по ткани «холодный батик».

Практические работы.

Выполнение образца росписи по ткани в технике холодного батика.

Ручные стежки и швы на их основе. Вышивка (8 ч).

Основные теоретические сведения.

Вышивка как один из древнейших видов декоративно-прикладного искусства в России. Вышивка в народном костюме. Применение вышивки в современном костюме, интерьере. Организация рабочего места для ручного шитья.

Виды вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Виды ручных стежков (прямые, петлеобразные, петельные, косые, крестообразные).

Виды счетных швов (крест, гобеленовый, болгарский крест, хардангер).

Виды вышивки по свободному контуру (гладьевые швы).

Вышивка лентами: материалы, инструменты, приспособления. Приемы вышивки лентами.
Практические работы.
Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки швом крест.
Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образца вышивки лентами.
Творческий проект «Подарок своими руками».
Основные теоретические сведения.
Исследование проблемы, определение цели и задач проекта. Выбор техники выполнения проекта. Обоснование проекта. Разработка технологической карты, расчет затрат на изготовление изделия. Подготовка к защите проекта, оценка и самооценка.
Практические работы.
Выполнение проекта «Подарок своими руками».
Защита проекта.

8 класс

Кулинария (16ч.)

Теоретические сведения.
Пища-одна из основных потребностей человека .Сведения о пище ,рациональном питании и об основных ошибках в питании. Основы физиологии питания ,санитарии и гигиены .Способы обработки продуктов . Подготовка праздничного стола.

Традиции питания в культуре народов родного края- Сибири, традиции доброты и гостеприимства. Создание у учащихся представлений о кухне шорского народа. Основные направления в области технологии приготовления блюд национальной кухни. Классификации ассортимента и рецептур блюд. Технология приготовления блюд. Дизайн и оформление блюд. Правила техники безопасности.
Лабораторно-практические и практические работы.
Приготовление блюд :бутербродов, салатов, первых и вторых блюд ,сибирских пельменей.

Заготовка продуктов (2ч.)
Теоретические сведения.
Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.
Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.
Лабораторно-практические и практические работы. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.
Семейная экономика (8 час.)
Теоретические сведения.
Понятия и определение «семья», связи семьи с другими семьями, предприятием, государством, основные потребности семьи, правила покупки, как планировать покупки, понятие «товар», «ценник », «этикетка», «штрих-код».

Как правильно и рационально использовать средства на питание и способы их сбережения.
Определять задачи и функции семьи, определять и рассчитывать потребности, разбираться в информации, планировать и рационально вести домашнее хозяйство.
Виды доходов и расходов семьи. Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные и др. Потребности в безопасности и самореализации. Пирамида потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Анализ необходимости покупки. Потребительский портрет вещи. Правила покупки. Понятие «информация о товарах». Источники информации о товарах или услугах. Понятие «сертификация». Задачи сертификации. Виды сертификатов. Понятие «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды торговых знаков штриховое кодирования и его функции. Информация, заложенная в штрих-коде. Понятия «бюджет семьи», «доход», «расход». Структура семейного бюджета. Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов. Семьи. Способы сбережения денежных средств.
Практические работы.

Исследования потребительских свойств товара
Исследования составляющих бюджета своей семьи
Исследования сертификата соответствия и штрихового
кода Исследования возможностей для бизнеса

Технологии домашнего хозяйства (4 ч.)

Экология жилища (2 ч)

*Теоретические сведения.*Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Водоснабжение и канализация в доме (2 ч.)

*Теоретические сведения.*Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме.

Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

*Лаборно-практические и практические работы.*Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Электротехника (12 ч.)

Бытовые электроприборы (6 ч.)

Теоретические сведения.

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению.

Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы.

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Электромонтажные и сборочные технологии (4 ч.)

Теоретические сведения.

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.
Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.
Лабораторно-практические и практические работы.
Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.
Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.
Изготовление удлинителя. Использование пробника для поиска обрыва в простых электрических цепях.
Электротехнические устройства с элементами автоматики (2 ч.)
Теоретические сведения.
Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.
Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.
Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.
Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.
Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.
Лабораторно-практические и практические работы.
Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (8ч) *Теоретические сведения.*Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства.Основные структурные подразделения производственного предприятия.Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.Роль профессии в жизни человека .Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.Квалификация профессий .Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы , склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.Источники получения информации о профессиях , путях и об уровнях профессионального образования . Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда. Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с

массовыми профессиями.Ознакомление с профессиограммами массовыхдля региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионально образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности...Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

Практические работы . Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов:

Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности»

Творческий проект «Дом будущего»

Творческий проект «Мой профессиональный выбор»

Творческий проект «Подарок своими руками»

Раздел «Художественные ремёсла» (20ч.)

Вышивание (20 ч.)

Теоретические сведения.

Вышивка как вид народного изобразительного искусства славянского населения. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Из истории западноевропейской вышивки. Знакомство с национальной одеждой. Вышивка в одежде. Развитие новой региональной этнокультуры, имеющей свои особенности. Вышивка крестом. Геометрический орнамент и геометризированные формы растений и животных. История искусства вышивания. Разработка опорной схемы-размышления для выполнения проекта "Вышивка крестом". Эскизы.

*Практические работы.*Увеличение(уменьшение) рисунка. Обработка вышитых изделий.Выполнение образцов швов: «Роспись», «Крест», «Двойного креста», «Козлик»,« Счётная гладь».Изготовление изделия с применением полученных знаний и навыков.

3.Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

5 класс

70 часов, по 2 часа в неделю.

№	Наименование разделов и тем	Количество часов			Формы контроля домашнего задания	Дата проведения
		Всего	Лекции	Практика		
1	Раздел I. Вводное занятие. 1.1. Содержание предмета, цель и задачи	1	1		Раб.тетр.зад.1, П.1.2	
2	1.2. Творческая проектная деятельность	1	1		1,2,вопросы	
	Итого по разделу	2	2			
3	Раздел II. Оформление интерьера. 2.1. Интерьер планировки кухни-столовой	1	1		§.3,вопросы	
4	2.3. Практическая работа №1 Планировка кухни	1		1	Зад.2,п.3,замеры кухни	
	Итого по разделу	2	1	1		
5	Раздел III. Бытовые электроприборы. 3.1. Бытовые электроприборы на кухне. Лабораторная работа №1 Изучение потребности.	1	0,5	0,5	§.4 зад.3, П.1,2,3	
6	3.2. Творческий проект «Оформление интерьера»	1	0,5	0,5	Проект	
	Итого по разделу	2	1	1		
7	Раздел IV. Кулинария. 4.1. Санитария и гигиена на кухне.	1	0,5	0,5	§.5,вопросы 3,4,п.1,2	
8	4.2. Физиология питания. Лабораторная работа №2 Определение качества питьевой воды.	1	0,5	0,5	П.6,вопросы	
9	4.3. Практическая работа №2 Технология приготовления бутербродов	1	0,5	0,5	§ 7,вопросы, Стр.46, Готовое блюдо	
10	4.4. Практическая работа № 3 Технология приготовления горячих напитков	1	0,5	0,5	§ .8,стр.51, Готовое блюдо	
11	4.5. Технология приготовления блюд из круп, бобовых,	1	0,5	0,5	§.9,вопросы	

	макаронных изделий					
12	4.6. Практическая работа №4 Приготовление блюд из крупы или макаронных изделий	1		1	Стр.57, Готовое блюдо	
13	4.7. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов	1	0,5	0,5	П.10, вопросы	
14	4.8. Практическая работа №5 Приготовление салата из сырых овощей	1		1	Стр.63, Готовое блюдо	
15	4.9. Тепловая кулинарная обработка овощей	1	0,5	0,5	§.11 вопросы	
16	4.10. Практическая работа №6 Приготовление блюда их вареных овощей	1		1	Стр.66, Готовое блюдо	
17	4.11. Технология приготовления блюд из яиц	1	0,5	0,5	§.12,вопросы	
18	4.12. Практическая работа №7 Приготовление блюда из яиц	1		1	Стр.71,готовое блюдо	
19	4.13. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	1	0,5	0,5	§.13, вопросы	
20	4.14. Практическая работа №8 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	1		1	Стр. 76, Готовое Блюдо.Сервировка	
21	4.15. Творческий проект по разделу «Кулинария»	1	0,5	0,5	Стр. 77-81	
22	4.16. Практическая работа Выполнение творческого проекта	1		1	Творческий проект	
	Итого по разделу	16	5	11		
23	Раздел V. Создание изделий из текстильных материалов. 5.1. Производство текстильных материалов	1	1		§.14, вопросы	
24	5.2. Лабораторная работа №6, 7, 8 Определение нити основы, лицевой и изнаночной стороны, Прочности окраски	1		1	Стр.88-90,л.р.6,7,8	
25	5.3. Текстильные материалы и их свойства	1	1		§.15,вопросы	
26	5.4. Лабораторная работа №9 Изучение свойств тканей из хлопка и льна	1		1	Стр.93-94,л.р.9	
27	5.5. Конструирование	1	1		§.16,вопросы	

	швейных изделий					
28	5.6. Практическая работа №9 Снятие мерок и изготовление выкроек	1		1	Стр. 105-106, п.р. №9	
29	5.7. Построение выкройки	1	0,5	0,5	§.16,вопросы	
30	5.8. Практическая работа. Подготовка выкройки к раскрою	1		1	П.2,3,зад.15	
31	5.9. Подготовка ткани к раскрою	1	0,5	0,5	§.17,вопросы	
32	5.10. Практическая работа №10 Раскрой швейного изделия	1		1	Пр.р.10, П.2,3 зад.16	
33	5.11. Швейные ручные работы	1	0,5	0,5	П.18,вопросы	
34	5.12. Практическая работа №11 Изготовление образцов ручных работ. Задание №1.	1		1	Р.т.Зад.17п.3,п.р11	
35	5.13. Ручные работы	1	0,5	0,5	§.18,вопросы	
36	5.14. Практическая работа № 11 Изготовление образцов ручных работ. Задание №2, 3.	1		1	образцы	
37	5.15. Устройство швейной машины	1	0,5	0,5	§19, вопросы	
38	5.16. Лабораторная работа №10 Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины	1		1	§.1 зад. 18, зад. 1.2 стр. 126	
39	5.17. Приемы работы на швейной машине	1	0,5	0,5	§19, вопросы	
40	5.18. Лабораторная рабата №10 Исследование работы регулирующих механизмов	1		1	Образцы, зад. 3 стр. 126	
41	5.19. Швейные машинные работы. ВТО ткани.	1	0,5	0,5	§20, 21, 22, вопросы	
42	5.20. Практическая работа №12, 13 Изготовление образцов машинных работ. Выполнение влажно-тепловых работ.	1		1	П.р. 12; зад. 1, 2, 3, 4, 5; п.р. 13	
43	5.21. Технология изготовления швейных изделий	1	0,5	0,5	§23, вопросы	

44	5.22. Практическая работа №14 Обработка проектного изделия	1		1	§. 1.2, 3.4; зад. 22	
45	5.23. Творческий проект «Создание изделий из текстильных материалов»	1	0,5	0,5	Стр. 144	
46	5.24. Практическая работа. Обработка карманов и соединение с нижней частью фартука.	1		1	Изделие	
47	5.25. Технология обработки боковых и нижнего среза фартука	1	0,5	0,5	Изделие	
48	5.26. Практическая работа. Обработка изделия.	1		1	Изделие	
49	5.27. Технология обработки кулиски под мягкий пояс	1	0,5	0,5	Изделие	
50	5.28. Практическая работа. Обработка пояса-кулиски	1		1	Изделие	
51	5.29.Творческий проект. Этапы, требования к готовому изделию.	1	0,5	0,5	Творческий проект	
52	5.30. Практическая работа. Расчет затрат на изготовление проекта	1		1	Изделие	
	Итого по разделу	**30**	**9**	**21**		
53	Раздел VI. Художественные ремесла. 6.1. Декоративно-прикладное искусство	1	1		§24, вопросы	
54	6.2. Экскурсия в краеведческий музей	1		1	Зад 23 п2	
55	6.3. Основы композиции и законы восприятия цвета	1	1		§25-27, вопросы	
56	6.4. Практическая работа №15 Создание композиции в графическом редакторе	1		1	Зад. 24 п1	
57	6.5. Лоскутное шитье	1	0,5	0,5	§28	
58	6.6. Практическая работа №16 Изготовление образцов лоскутных узоров	1		1	Вопросы, зад. 27 п3	
59	6.7. Технологическое изготовление лоскутного изделия	1	0,5	0,5	§29	
60	6.8. Практическая работа №16 Изготовление	1		1	Изделие	

	образцов лоскутных узоров					
61	Исследовательская и созидательная деятельность. 6.9. Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	1	1		Стр. 178-182	
62	6.10. Практическая работа. Реализация этапов выполнения творческого проекта	1		1	Пояснительная записка	
63	6.11. Технология изготовления прихватки	1	0,5	0,5	Стр. 183	
64	6.12. Практическая работа. Изготовление прихватки	1		1	Изделие	
65	6.13. Расчет затрат на изготовление проекта	1	0,5	0,5	Стр. 182	
66	6.14. Практическая работа. Экспертная оценка и самооценка	1	0,5	0,5	Стр. 183, изделие	
67	6.15.Как защитить творческий проект	1	0,5	0,5	§30	
68	6.16 .Практическая работа. Оформление портфолио.	1		1	Проект	
69	**6.17 .Защита творческого проекта**	**1**		**1**	Проект	
70	**6.18..Подведение итогов**	**1**		**1**		
	Итого по разделу	18	6	12		
	Всего часов	70	24	46		

6 класс
70часов по 2 часа в неделю.

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов			Форма контроля дом. задания	Дата проведе-ния
		всего	лекции	практика		
	Раздел I. Вводное занятие.					
1	1.1 Содержание предмета, цель и задачи	1	1		Стр. 4	
	Раздел II. Технологии домашнего хозяйства					
2	2.1 Интерьер жилого дома. Практическая работа №1 Декоративное оформление интерьера	1	0,5	0,5	§1,2 (вопросы), стр. 15,16. Р.т. зад. 1,2	
3	2.2 Комнатные растения в интерьере.	1	1		§3,4,5 (вопросы). Р.т. зад. 3,4,5	
4	2.3 Практическая работа №2. Перевалка (пересадка) комнатных растений.	1		1	Стр. 27-28	
5	2.4 Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома»	1	0,5	0,5	Стр. 29-32	
6	2.5 Практическая работа. Этапы выполнения проекта	1		1	Р.т. 12-15	
	Итого по разделу	**6**	**3**	**3**		
	Раздел III. «Кулинария»					
7	3.1 Технология первичной обработки рыбы. Лабораторная работа №1 Определение свежести рыбы	1	0,5	0,5	§6 стр. 39. Р.т. зад. 6	
8	3.2 Практическая работа №3 Приготовление блюд из рыбы. Лабораторная работа №2	1		1	§7 стр.45. стр.45-46	
9	3.3 Нерыбные продукты моря	1	0,5	0,5	§8. Р.т. зад. 8	
10	3.4 Практическая работа №4 Приготовление блюда из морепродуктов	1		1	Стр.50	
11	3.5 Технология первичной обработки мяса	1	0,5	0,5	§9	
12	3.6 Лабораторная работа №3 Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов	1		1	Стр.56. зад.9 п 1, 2, 3, 4, 5	
13	3.7 Технология приготовления блюд из мяса	1	0,5	0,5	§10	
14	3.8 Практическая работа №5 Приготовление блюд из мяса. Лабораторная работа №4 Определение качества блюд.	1		1	Р.т. зад.10 п.1,2,3,4	
15	3.9 Технология приготовления блюд из птицы	1	0,5	0,5	§11	
16	3.10 Практическая работа №6 Приготовление блюд из птицы	1		1	Р.т. зад.11 п.1,2,3	
17	3.11 Технология приготовления заправочных супов	1	0,5	0,5	§12	
18	3.12 Практическая работа №7. Приготовление заправочного супа	1		1	Р.т. зад. 12 п.1,2,3,4	
19	3.13 Сервировка стола к обеду. Этикет.	1	0,5	0,5	§13	

20	3.14 Практическая работа №8. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	1		1	Р.т. зад.13 п.1,2,3,4	
21	3.15 Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»	1	0,5	0,5	Стр. 78-82	
22	3.16 Практическая работа «Мой творческий проект»	1		1	Р.т. стр.30-3	
	Итого по разделу	**16**	**4**	**12**		
	Раздел IV. «Создание изделий из текстильных материалов».					
23	4.1 Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	1	0,5	0,5	§14	
24	4.2 Лабораторная работа №5 Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон	1		1	Стр.88-89 Р.т. зад.14 п.1,2,3,4	
25	4.3 Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом	1	0,5	0,5	§15	
26	4.4 Практическая работа №9 Снятие мерок	1		1	Р.т. зад.15 п.1,2,3	
27	4.5 Построение чертежа основы изделия с цельнокроеным рукавом	1	0,5	0,5	Стр. 92-94	
28	4.6 Практическая работа №9. Построение чертежа	1		1	Стр. 94-95 Р.т. зад.15 п.4,5	
29	4.7 Моделирование плечевой одежды	1	0,5	0,5	§16	
30	4.8 Практическая работа №10 Моделирование и подготовка выкроек к раскрою	1		1	Стр. 102-103 Р.т. зад.16	
31	4.9 Раскрой плечевой одежды	1	0,5	0,5	§17	
32	5.0 Практическая работа №11 Раскрой швейного изделия	1		1	Р.т. зад.17	
33	5.1 Технология дублирования деталей	1	0,5	0,5	§18	
34	5.2 Практическая работа №12 Дублирование деталей клеевой прокладкой	1		1	Р.т. зад.18	
35	5.3 Ручные работы	1	0,5	0,5	§19	
36	Практическая работа №13 Изготовление образцов ручных швов	1		1	Р.т. зад.19	
37	5.5 Работа на швейной машине	1	0,5	0,5	§20	
38	5.6 Практическая работа №14 Устранение дефектов машинной строчки	1		1	Стр. 117-118 Р.т. зад.20	
39	5.7 Приспособления к швейной машине	1	0,5	0,5	§21	
40	5.8 Практическая работа №15 Применение приспособлений к швейной машине	1		1	Стр.121 Р.т. зад.21	
41	5.9 Виды машинных операций	1	0,5	0,5	§22	
42	5.10 Практическая работа №16 Изготовление образцов машинных работ	1		1	Р.т. зад.22	
43	5.11 Технология обработки мелких деталей	1	0,5	0,5	§23	
44	5.12 Практическая работа №17 Обработка мелких деталей	1		1	Р.т. зад.23	
45	5.13 Подготовка и проведение примерки изделия	1	0,5	0,5	§24	
46	5.14 Практическая работа №18 Примерка изделия	1		1	Р.т. зад.24	

47	5.15 Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов	1	0,5	0,5	§25	
48	5.16 Практическая работа №19 Обработка изделия	1		1	Р.т. зад.25	
49	5.17 Технология обработки срезов подкройной строчкой	1	0,5	0,5	§26	
50	5.18 Практическая работа №20 Обработка горловины и застежки	1		1	Р.т. зад.26	
51	5.19 Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой	1	0,5	0,5	§27	
52	5.20 Практическая работа №21 Обработка боковых срезов и отрезного изделия	1		1	Р.т. зад.27	
53	5.21 Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.	1	0,5	0,5	§28	
54	5.22 Практическая работа №22 Обработка и отделка изделия	1		1	Р.т. зад.28	
55	5.23 Творческий проект «Наряд для семейного обеда»	1	0,5	0,5	Стр. 144-149	
56	5.24 Практическая работа «Выполнение творческого проекта»	1		1	Р.т. стр.55-61	
	Итого по разделу	**34**	**8,5**	**25,5**		
	Раздел VI. «Художественные ремесла».					
57	6.1 Материалы, инструменты. Основные виды петель при вязании крючком	1	0,5	0,5	§29,30,31	
58	6.2 Практическая работа №23 Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами	1		1	Р.т. зад. 29,30,31	
59	6.3 Вязание по кругу	1	0,5	0,5	§32	
60	6.4 Практическая работа №24 Выполнение плотного вязания по кругу	1		1	Р.т. зад.32	
61	6.5 Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	1	0,5	0,5	§33	
62	6.6 Практическая работа №25 Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями	1		1	Р.т. зад.33	
63	6.7 Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания.	1	0,5	0,5	§34	
64	6.8 Практическая работа №26 Разработка схемы жаккардового узора	1		1	Р.т. зад.34 стр.78-80	
65	6.9 Творческий проект	1	0,5	0,5	Стр.178-183	
66	6.10 Практическая работа Выполнение творческого проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	1		1	Р.т. зад. Стр.72-77	
	Итого по разделу	**10**	**2,5**	**7,5**		
	Раздел VII. «Технология творческой и опытнической деятельности».					
67	7.1 Исследовательская и созидательная деятельность. Содержание портфолио.	1		1	§35	
68	7.2 Разработка электронной презентации	1		1	Портфолио	
69	7.3.Защита проекта	1		1	проект	
70	7.4.Итоговое занятие	1		1		
	Итого по разделу	**4**		**4**		
	Всего часов	**70**	**18**	**52**		

7 класс

70 часов, по 2 часа в неделю

№ Урока	Наименование разделов и тем	Количество часов			Формы контроля	Дата проведения
		Всего	Лекции	Практика	Домашнее задание	
1	Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства 1.1 освещение жилого помещения. Пр. Р-та №1	1	0,5	0,5	§1 пр. Р-та №1 стр. 11	
2	1.2 Предметы искусства и коллекции в интерьере	1	0,5	0,5	§2 зад. Стр 16.	
3	1.3 Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки.	1	1		§3,4	
4	1.4 Пр. р-та. №2 Генеральная уборка	1		1	Пр. Р-та. №2 стр. 18	
5	1.5 Творческий проект «Умный дом»	1	1		Стр. 22-24	
6	1.6 Пр. Р-та. Обоснование проекта	1		1	Проект	
7	1.7 Защита проекта «Умный дом»	1	1		Проект	
8	1.8 Пр. Р-та. Защита и анализ проектной деятельности	1		1	Проект	
	И того по разделу	**8**	**4**	**4**		
	Раздел 2. Кулинария					
9	2.1 Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	1	1		§5	
10	2.2 Пр. р-та №3 Приготовление блюд из молока	1		1	Стр. 31 §6	
11	2.3 Изделия из жидкого теста	1	1			
12	2.4 Пр. р-та №4. Приготовление блинчиков с начинкой.	1		1	Стр. 41	
13	2.5 Виды теста и выпечки.	1	1		§7,8	

14	2.6 Пр. р-та №5. Приготовление изделий из пресного солёного теста.	1		1	Стр. 42	
15	2.7 Технология приготовление изделий из песочного теста.	1	1		§9	
16	2.8 Пр р-та №6 Приготовление изделий из песочного теста.	1		1	Стр.42	
17	2.9 Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.	1	1		§10	
18	2.10 Пр. р-та №7 Приготовление сладких блюд и напитков.	1		1	Стр.47	
19	2.11 Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1	1		§11	
20	2.12 Пр. р-та №8. Разработка меню	1		1	Стр.51	
21	2.13 Тв. Проект «Праздничный сладкий стол»	1		1	Стр.52-54	
22	2.14 Пр. р-та Защита проекта	1		1	Проект	
	И того по разделу	**14**	**6**	**8**		
	Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов					
23	3.1 Текстильные материалы из волокон животного происхождения	1	1		§12 стр.55-56	
24	3.2 Лаб. Раб. №3 «Определение сырьевого состава тканей и их свойств»	1		1	Стр. 61-62	
25	3.3 конструирование поясной одежды	1	1		§13 стр.63-68	
26	3.4 Пр. р-та №9 «Снятие мерок для построения чертежа»	1		1	Стр. 68-69	
27	3.5 Пр. р-та №9 «Построение чертежа юбки в М 1:4»	1		1	чертеж	

28	3.6 Пр. р-та №9 «Построение чертежа юбки в натуральную величину по своим меркам»	1		1	чертеж	
29	3.7 Моделирование поясной одежды	1	0,5	0,5	§14, 15 стр. 69-77	
30	3.8 Пр. р-ты №10, 11 «Моделирование и подготовка выкройки»	1		1	Стр. 74-77	
31	3.9 Тест за первое полугодие. Швейные ручные работы.	1	0,5	0,5	§17 стр. 81-82	
32	3.10 Пр. р-та №13 «Изготовление образцов ручных швов. Техника безопасности»	1		1	Стр. 83. образцы	
33	3.11 Технология машинных работ. Техника безопасности.	1	1		§18 стр.84-87	
34	3.12 Пр. р-та №14 «Изготовление образцов машинных швов»	1		1	Стр.88 образцы	
35	3.13 Творческий проект «Праздничный наряд»	1	1		Стр. 103-107. П 1-9	
36	3.14 Пр. р-та «Обоснование проекта»	1		1	проект	
37	3.15 Раскрой поясной одежды.	1	0,5	0,5	§16 стр.78	
38	3.16 Пр. р-та №12 «раскрой проектного изделия»	1		1	Стр.80	
39	3.17 Пр. р-та №17 «Примерка поясного изделия, выявление и устранение дефектов»	1	0,5	0,5	§21 стр.98	
40	3.18 Пр. р-та «Дублирование деталей юбки»	1		1	Стр.79-80	
41	3.19 Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией	1	0,5	0,5	§19 стр. 89-91	
42	3.20 Пр. р-та №15 «Обработка среднего шва»	1		1	Стр.91-92	
43	3.21 Технология	1	0,5	0,5	§20 стр. 92-95	

	обработки складок, вытачек»					
44	3.22 Пр. р-та №16 «Обработка складок, вытачек»	1		1	Стр.95	
45	3.23 Обработка верхнего среза юбки	1	0,5	0,5	§22	
46	3.24Пр. р-та №18 «Обработка юбки после примерки»	1		1	Стр.102	
47	3.25 Влажно-тепловая обработка готового изделия.	1	0,5	0,5	юбка	
48	3.26 Пр. р-та «Подготовка проекта к защите»	1		1	Стр.107, и 10	
49	3.27 Защита проекта «Праздничный наряд»	1		1	проект	
50	3.28 Пр. р- та «Контроль и самооценка изделия»	1		1	юбка	
	Итого по разделу	**28**	**8**	**20**		
	Раздел 4. Художественные ремесла.					
51	4.1 Ручная роспись тканей	1	1		§23	
52	4.2 Технология росписи ткани в технике холодного батика	1		1	Стр.113	
53	4.3 Выполнение образца росписи	1	0,5	0,5	Стр.113	
54	4.4 Пр. р-та №19 «Выполнение образца в технике холодного батика»	1		1	Стр.115	
55	4.5 Ручные стежки и швы на их основе	1	0,5	0,5	§24 стр.116-122	
56	4.6 Пр. р-та №20 «Выполнение образцов швов»	1		1	Стр.122	
57	4.7 Вышивание счётными швами	1	0,5	0,5	§25 стр.123-126	
58	4.8 Пр. р-та №21 «Выполнение образца вышивки швом крест»	1		1	Стр. 126	
59	4.9 Виды гладьевых швов	1	0,5	0,5	§26 стр.129-132	
60	4.10 Пр. р-та №22 «Выполнение образцов	1		1	Стр. 133	

	вышивки гладью»					
61	4.11 Вышивка лентами.	1	0,5	0,5	§29 стр. 136-143	
62	4.12 Пр. р-та №24 «Выполнение образца вышивки лентами»	1		1	Стр. 143	
63	Творческий проект «Подарок своими руками»	1	1		Стр.145-147	
64	Пр. р-та «Обоснование проекта»	1		1	Проект	
65	Разработка технологической карты	1	0,5	0,5	Стр.148-150	
66	Пр. р-та «Выполнение проекта»	1		1	изделие	
67	Выполнение проекта	1		1	изделие	
68	Пр. р-та «Подготовка проекта к защите»	1	0,5	0,5	Стр. 150-151,и 9,10	
69	Защита проекта «Подарок своими руками»	1		1	проект	
70	Подведение итогов	1		1	проект	
	Итого по разделу	**20**	**5,5**	**14,5**		
	Всего часов	70	23,5	46,5		

8 класс

70 часов, по 2 часа в неделю

№ урока	Наименование разделов и тем	Количество часов			Формы контроля	*Дата проведения*
		Всего	Теория	Практика		
	Раздел 1 «Творческий проект»(2ч)					*1 четверть*
1	1.1Введение.Содержание и задачи курса «Технология» , инструктаж по ТБ.	1	1			
2	1.2 Проектирование как сфера профессиональной деятельности	1	0,5	0,5	Опрос по карточкам П.1вопросы	
	Итого по разделу	2	1,5	0,5		
	Раздел 2 « Кулинария»(16ч)					
3	2.1 Основы физиологии питания ,санитарии и гигиены	1	1		конспект	
4	2.2 Способы обработки продуктов	1	0,5	0,5	Вопросы по карточкам	
5	2.3 Технология приготовления закусок-салатов	1	1		конспект	
6	2.4 Пр. работа Приготовление салата. Оформление и подача	1		1	Готовое блюдо	
7	2.5 Технология приготовления бутербродов на праздничный стол.	1	0,5	0,5	конспект	
8	2.6 Пр.работа Приготовление бутербродов, оформление и подача	1		1	Готовое блюдо	
9	2.7 Технология приготовления холодных блюд.	1	0,5	0,5	конспект	
10	2.8 Пр.работа.Приготовление,оформление и подача холодных блюд.	1		1	Готовое блюдо	

11	2.9 Первые блюда. Технология приготовления.	1	0,5	0,5	конспект	
12	2.10Пр.работа.Приготовление постных щей из свежей капусты.	1		1	Готовое блюдо	
13	2.11Технология приготовления вторых блюд.	1	0,5	0,5	конспект	
14	2.12Пр.работа.Приготовление птицы по-столичному.	1		1	Готовое блюдо	
15	2.13Технология приготовления изделий из теста.	1	0,5	0,5	конспект	
16	2.14Пр.работа.Приготовление сибирских пельмений.	1		1	Готовое блюдо	
17	2.15Способы заготовки продуктов.	1	0.5	0.5	конспект	
18	2.16Пр.работа.Приготовле-ние варенья	1		1	Готовое блюдо	
	Итого по разделу	**16**	**5,5**	**10,5**		
	Раздел 3 «Семейная экономика»(8ч)					**2 чет-верть**
19	3.1 Способы выявления потребностей семьи	1	1		П2 стр.10-13	
20	3.2 Лабораторно-практическая работа №1.Исследование потребительских свойств товара.	1		1	Стр.13-14	
21	3.3 Технология построения Семейного бюджета	1	1		П3 стр.14-21	
22	3.4 Лабораторно-практическая работа №2 Исследование составляющих бюджета своей семьи.	1		1	Стр21-22	
23	3.5 Технология совершения покупок .Способы защиты прав потребителей .	1	1		П.4 стр.22-27	
24	3.6 Лабораторно-практическая работа №3 Исследование сертификата соответствия и	1		1	Стр.27-28	

	штрихового кода					
25	3.7 Технология ведения бизнеса	1	1		П.5 стр.28-33	
26	3.8 Лабораторно-практическая работа №4Исследование возможностей для бизнеса.	1		1	Стр.33	
	Итого по разделу	8	4	4		
	Раздел 4 «Технологии домашнего хозяйства» (4ч)					
27	4.1 Экология жилища. Инженерные коммуникации в доме.	1	1		П.6 стр.34-38	
28	4.2 Пр.работа. Определение расхода и расчет стоимости горячей и холод- ной воды за месяц.	1		1		
29	4.3 Водоснабжение и канализация в доме	1	1		П.7 стр.39-43	
30	4.4 Лабораторно-практическая работа №5 Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации.	1		1	Стр.43-44	
	Итого по разделу	**4**	**2**	**2**		
	Раздел 5 «Электротехника»(12ч)					
31	5.1 Электрический ток и его использование	1	1		П.8 стр.45-47	
32	5.2 Пр.-работа. Построение электрических схем.	1		1	П.9 стр.48-50	
33	5.3 Потребители и источники электроэнергии	1	1		П.10 стр.50-53	3чет- верть
34	5.4 Лаб.-пр.работа№6. Изучение домашнего	1		1	П.11 стр.53-55	

	электросчётчика в работе.					
35	5.5 Организация рабочего места и инструменты для электромонтажных работ.	1	1		П.12 стр.56-58	
36	5.6 Лаб.-пр.работа №7 Сборка электрической цепи и изготовление пробника.	1		1	Стр.59	
37	5.7 Электроосветительные приборы.	1	1		П.15 стр.79-83	
38	5.8 Лаб.-пр.работа №11 Проведение энергетического аудита школы.	1		1	Стр.83	
39	5.9 Бытовые электро-нагревательные приборы.	1	1		П.16 стр.84-89	
40	5.10 Творческий проект « Разработка плаката по электробезопасности»	1		1	Стр.76-78	
41	5.11 Электронные приборы	1	1		П.17 стр.92-95	
42	5.12 Творческий проект «Дом будущего»	1		1	Стр.96	
	Итого по разделу:	12	6	6		
	Раздел 6 «Современное производство и профессиональное самоопределение» (8ч)					
43	6.1 Профессиональное образование и профессиональная карьера.	1	1		П.18 стр98-108	
44	6.2 Лаб.-пр.работа№13 Составление профессиограммы.	1		1	Стр.106-108	
45	6.3 Пути получения профессионального образования.	1	1		П.19,20,21, Стр.108-132	

46	6.4 Лаб.-пр.работа.№14, №15 Определение своих склонностей ,уровня своей самооценки.	1		1	Стр.114-124	
47	6.5 Мотивы выбора профессии	1	1		П.22 стр.132-139	
48	6.6 Лаб.-пр.работа №16, 17.Анализ мотивов своего профессионального выбора. Профессиональные пробы.	1		1	Стр.139-143	
49	6.7 Творческий проект «Мой профессиональный выбор» выбор»	1	1		Стр.144-154	
50	6.8 Защита проекта	1		1	Стр.154 проект	
	Итого по разделу:	8	4	4		
	Раздел 7 «Художественные ремёсла» (20ч)					
51	7.1 Вышивка родного края .	1	1		реферат	
52	7.2 Пр.работа. Увеличение (уменьшение) рисунка.	1		1	образец	
53	7.3 Подготовка к вышивке.	1	0.5	0.5	образец	
54	7.4 Пр..работа.Обработка Вышитых изделий.	1		1	образец	
55	7.5 Техника выполнения счётных швов.	1	1			
56	7.6 Пр.работа. Выполнение образца шва «Роспись».	1		1	образец	
57	7.7Техника выполнения шва «Крест».	1	1			
58	7.8 Пр.работа. Выполнение образца.	1		1	образец	

59	7.9 Техника выполнения «Двойного креста»	1	1			
60	7.10 Пр.работа. «Выполнение образца.	1		1	образец	
61	7.11Техника выполнения шва «Козлик».	1	1			
62	7.12 Пр.работа «Выполнение образца»	1		1	образец	
63	7.13 Техника выполнения шва «Счётная гладь»	1	1			
64	7.14 Пр.работа. Выполнение образца.	1		1	образец	
65	7.15Творческая проектная деятельность.	1	1			
66	7.16 Пр.работа .Выбор темы, создание рисунка, схемы.	1		1	изделие	
67	7.17 Технология выполнения изделия.	1	0.5	0.5	Технологическая карта	
68	7.18 Пр.работа. Изготовление изделия.	1		1	изделие	
69	7.19 Творческие проект-ные работы	1	0.5	0.5	проект	
70	7.20 Пр.работа .Защита Творческого проекта Подарок своими руками.	1		1	проект	
	Итого по разделу	20	8.5	11.5		

	Всего:	70	31.5	38.5		