


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КАЛИНИНГРАДА
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 48**

Рассмотрено на заседании МО
 /Тимофеева Е.В./

Протокол №1
от 29 августа 2016 г.

Разрешена к применению приказом
директора МАОУ СОШ №48

 /Кривченкова Р.А./

Приказ № 227-О
от 01 сентября 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД»
6 КЛАСС**

Разработчик:
Учитель технологии МАОУ СОШ №48
Курочкина Виктория Геннадьевна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученной учащимися при обучении в начальной школе.

С учетом возможностей материально-технической базы МАОУ СОШ №48 при разработке программы за основу взяты примерные программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» министерства образования и науки РФ.

Программа включает теоретические и практические занятия. Предусматриваются практические работы и упражнения. При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного учебного материала и постепенности ввода нового.

Трудовое обучение школьников с особыми образовательными потребностями осуществляется на основе общих дидактических принципов: доступности, научности, систематичности, сознательности, наглядности, связи теории с практикой, прочности усвоения знаний, умений и навыков. Особое место отводится принципу коррекции умственных недостатков посредством индивидуального и дифференцированного подхода.

Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, дает распределение учебных часов по разделам курса и рекомендуемую последовательность изучения тем и разделов учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- Освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного составления своих жизненных и профессиональных планов, безопасных приёмов труда;
- Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- Получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Основные задачи обучения

- Ознакомление учащихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей.
- Обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения.
- Формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учётом требований дизайнера и возможностей декоративно-прикладного творчества.
- Ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовления продукции.
- Развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.
- Подготовка выпускников к профессиональному самоопределению и социальной адаптации.

Программа включает два раздела:

- пояснительную записку;
- основное содержание с распределением учебных часов по разделам курса.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических

знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук. В основной школе «Технология» изучается с 5-го по 8-ой класс данной ступени обучения.

- Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды с учетом возможностей общеобразовательного учреждения.

Базовыми для программы по направлению «Технология-6. Обслуживающий труд» являются разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа обязательно включает в себя также разделы «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Графическое представление и моделирование», «Современное производство и профессиональное образование», «Творческая, проектная деятельность».

Федеральный базисный план отводит на изучение учебного предмета «Технология» в 5 – 7-х классах по 70 часов, в 8-м классе - 35 часов. Недостающее учебное время для изучения технологии (1 час) выделено из часов компонента образовательного учреждения. На изучение внутрипредметного модуля «Конструкторско-проектное бюро» отводится 20 часов:

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (предлагаются авторами учебников Симоненко В.Д., Сасовой И.А.).

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся их внимание акцентировано на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, учебно-практические работы, метод проектов.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

Ожидаемые результаты обучения по данной программе в наиболее обобщенном виде могут быть сформулированы как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

Тематический план.

Технология. Обслуживающий труд. 70 часов.

6 класс.

Разделы программ, темы.	Количество часов
	6 класс
1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	38
1.1.Материаловедение.	6
1.2.Машиноведение.	4
1.3.Технология обработки ткани. Изготовление плечевого изделия.	14
1.4.Рукоделие.	14
2. Технология ведения домашнего хозяйства.	12
2.1. Интерьер детской комнаты.	8
2.3. Основы проектирования.	4
3. Кулинария	18
3.1. Технология обработки пищевых продуктов. Гигиена	4

3.2.	питания. Правила хорошего тона. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов, круп, макаронных изделий, рыбы.	14
Итого		70

ПРОГРАММА

1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 часов)

1.1. *Материаловедение* (6 часов)

1.1.1. Ткани из натуральных и искусственных волокон. Свойства тканей и уход за ними.

1.1.2. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Определение лицевой и изнаночной сторон в тканях.

1.1.3. Определение долевой нити в ткани. Дефекты в ткани.

Практические работы. Определение натуральных волокон в тканях. Исследование сравнительной прочности ниток из различных волокон. Определение лицевой и изнаночной стороны ткани.

Варианты объектов труда. Коллекция тканей из натуральных и искусственных волокон.

1.2. *Машиноведение* (4 часа)

1.2.1. Регуляторы швейной машины. Виды машинных строчек. (2 часа)

1.2.2. Устройство и установка машинной иглы. неполадки в работе швейной машины. (2 часа)

Практические работы. Замена иглы в швейной машине.

Варианты объектов труда. Образцы швов. Каталоги швейных машин.

1.3. *Технология обработки ткани. Изготовление плечевого изделия* (14 часов)

1.3.1. Виды и характеристика плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде. Стиль в одежде. (2 часа)

1.3.2. Мерки для построения чертежа плечевого изделия. Снятие мерок. (2 часа)

1.3.3. Конструирование чертежа ночной сорочки. Моделирование плечевых изделий. (2 часа)

1.3.4. Расчет количества ткани. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой сорочки. (2 часа)

1.3.5. Подготовка изделия к примерке. Устранение дефектов. (2 часа)

1.3.6. Стачивание деталей изделия. Изготовление подкройных обтачек. (2 часа)

1.3.7. Обработка горловины. Обработка рукавов и нижнего среза сорочки. (2 часа)

Практические работы. Построение выкройки ночной сорочки. Раскрой. Обработка деталей кроя.

Выявление дефектов. Устранение дефектов. Стачивание деталей кроя. Окончательная отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда. Ночная сорочка.

1.4. *Рукоделие.* (14 часов)

1.4.1. Вышивка. Инструменты, приспособления, материалы. Составление и подбор рисунка для вышивания. (2 часа)

1.4.2. Композиция. Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Правила ТБ. (2 часа)

1.4.3. Приемы закрепления нити. Шов «вперед иголку», шов «за иголку». (2 часа)

1.4.4. Стебельчатый шов, тамбурный шов, петельный шов. Выполнение швов Гладь. (4 часа)

1.4.5. Аппликация. Выполнение аппликации. (2 часа)

1.4.6. Вышивка бисером, бусами, стеклярусом. (2 часа)

Практические работы. Увеличение и уменьшение рисунка. Нанесение рисунка на ткань. Вышивка на изделии.

Варианты объектов труда. Подарок своими руками (вышивка салфетки).

2. Технология ведения домашнего хозяйства. (12 часов)

2.1. *Интерьер детской комнаты.* (8 часов)

2.1.1. Стилевые и цветовые решения в интерьере. Цветоведение. (2 часа)

2.1.2. Санитарные условия в жилом помещении. Освещение комнаты. (2 часа)

2.1.3. Проект «Интерьер детской комнаты». Определение потребностей, формулировка задачи, исследование, первоначальные идеи. (2 часа)

2.1.4. Выбор лучшей идеи. Цветовое решение. Дизайн-анализ осветительных приборов. Требования, предъявляемые к детской комнате. (2 часа)

2.2. Основы проектирования. (4 часа)

2.2.1. Мозговой штурм. Составление плана работы. (2 часа)

2.2.2. Экономическая и экологическая оценка. Презентация проекта. (2 часа)

Практические работы. Выбор интерьера детской комнаты на основе анализа потребностей. Дизайнерская проработка (при наличии компьютера с использованием информационных технологий). Составление чертежей интерьера детской комнаты. Изготовление макета. Подготовка пояснительной записки. Презентация проекта.

3. Кулинария (18 часов)

3.1. *Технология обработки пищевых продуктов. Гигиена питания. Правила хорошего тона.* (4 часа)

3.1.1. Оборудование кухни. Правила безопасной работы. Правила хорошего тона. Правила подачи блюд. (2 часа)

3.1.2. Гигиена питания. Питательные вещества и полноценное питание. (2 часа)

3.2. *Приготовление блюд из кисломолочных продуктов, круп, макаронных изделий, рыбы.* (14 часов)

3.2.1. Молоко и молочные продукты. Технология приготовления молочного супа. (2 часа)

3.2.2. Значение кисломолочных продуктов в питании. Технология приготовления сырников. (2 часа)

3.2.3. Крупы. Требования к качеству круп. Правила приготовления каши. (2 часа)

3.2.4. Последовательность приготовления каши. Технология приготовления рисовой каши. (2 часа)

3.2.5. Макароны изделия. Технология приготовления блюда «Макароны по-флотски» (2 часа)

3.2.6. Пищевая ценность рыбы. Первичная и тепловая обработка рыбы. (2 часа)

3.2.7. Блюда из рыбы. Рыба под маринадом. Рыбное филе во фритюре. Технология приготовления роллов. (2 часа)

Практические работы. из кисломолочных продуктов, круп, макаронных изделий, рыбы.

Варианты объектов труда. Молочный суп, сырники. Рисовая каша. Ролы.

Варианты объектов труда.

Темы проектных работ:

1. Интерьер детской комнаты.
2. Плечевое швейное изделие (ночная сорочка).
3. Подарок своими руками (вышивка салфетки).
4. Кухня народов мира. Японская кухня. Технология изготовления роллов.

**Календарно-тематическое планирование уроков
технологии в 6 классе**

№	Тема/Тема урока	Кол-во часов	Дата			Стандарт/ Содержание	Оснащение	Тип и форма контроля	Домашнее задание
1/1 2/2	Вводное занятие. Организация труда. Правила безопасности труда.	2				Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок: содержание курса технологии за 6 класс. Получение натуральных шерстяных и шелковых волокон, их переработка. Знать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте Иметь представление о содержании курса, о видах и методах получения натуральных волокон животного происхождения; процессе их переработки в нити и ткани.			
	Раздел 1 «Технология обработки пищевых продуктов»	18							

3/1 4/2	Оборудование кухни. Правила безопасной работы. Правила хорошего тона. Правила подачи блюд.	2				Оборудование кухни. Кухня, как часть жилого помещения. Кухонные инструменты и приспособления, столовая посуда и приборы. ТБ. Правила подачи блюд. Правила хорошего тона. Как правильно есть запеканки, десерты, рыбу, блюда из макарон. Знать: ТБ при работе с инструментами и приспособлениями на кухне (газовая плита, СВЧ печь)			Стр. 140-144 145-149. Подготовить доклад о правилах хорошего тона и манер.
5/3 6/4	Гигиена питания. Питательные вещества и полноценное питание.	2				Знать: Понятия «гигиена питания», «диетология». Теории правильного питания: вегетарианство, натуропатия (сыроедение), раздельное питание, сбалансированное (рациональное) питание. Питательные вещества и полноценное питание — белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества.			Стр. 105-114

7/5 8/6	Молоко и молочные продукты. Технология приготовления молочного супа.	2				Питательная ценность молока и молочных продуктов, способы их производства. Условия хранения молока и молочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов. Технология приготовления молочного супа.			Стр. 115-118
9/7 10/8	Значение кисломолочных продуктов в питании. Технология приготовления сырников.	2				Кисломолочные продукты в питании человека. Кефир , сметана , творог. П/р «Приготовление сырников».			
11/9 12/10	Крупы. Требования к качеству круп. Правила приготовления каши.	2				Виды круп. Зерновые культуры злаковые, бобовые. Требование предъявляемые к качеству круп. Пищевая ценность круп. Механическая обработка круп. Консистенция и правила приготовления каши. Уметь различать крупы изготовленный из злаковых культур от круп изготовленных из бобовых.			Стр 121-126

13/11 14/12	Последовательность приготовления каши. Технология приготовления рисовой каши.	2				<p>Вязкие и рассыпчатые каши последовательность приготовления.</p> <p>П/р «Приготовления рисовой каши».</p> <p>Знать виды круп; требования к их качеству.</p> <p>Уметь приготовить рассыпчатый рис.</p>			Стр. 125-129
15/13 16/14	Макаронные изделия. Технология приготовления блюда «Макароны по-флотски»	2				<p>Макаронные изделия, требования к их качеству.</p> <p>Пищевая ценность макаронных изделий. Правила приготовления блюд из макаронных изделий.</p> <p>Знать виды макаронных изделий; правила их приготовления.</p> <p>Уметь готовить блюда из макаронных изделий</p> <p>П/р «Макароны по-флотски»</p>			Стр. 147-149

17/15 18/16	Пищевая ценность рыбы. Первичная и тепловая обработка рыбы.	2				Пищевая ценность рыбы и других морепродуктов. Требования к качеству рыбы и морепродуктов. Механическая обработка рыбы. Виды тепловой обработки рыбы. Знать правила определения ее свежести; условия хранения блюд из рыбы. Уметь обрабатывать рыбу; готовить блюда из нее П/р «Рыба жареная»			
19/17 20/18	Блюда из рыбы. Рыба под маринадом. Рыбное филе во фритюре	2				Значение рыбных блюд в питании школьника. Рецепты рыбных блюд. П/р «Форшмак из сельди»			
Раздел 2. «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»		38							
	МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ.	6							
21/1 22/2	Ткани из натуральных и искусственных волокон.	2				Свойства натуральных волокон животного происхождения и тканей из них. Изучение свойств шерстяных и шелковых тканей. Уход за тканями. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Искусственные волокна и ткани изготавливаемые из них. Знать: физические, гигиенические, эксплуатационные свойства натуральных волокон животного происхождения Уметь: отличать ткани из волокон животного			

					происхождения по их свойствам.			
23/3 24/4	Свойства тканей и уход за ними. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях.	2			Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Знать : виды переплетения нитей в полотнах саржевых и атласных тканях. Уметь : определить лицевую и изнаночную сторону тканей саржевого и атласного переплетений.			
25/5 26/6	Определение лицевой и изнаночной сторон в тканях. Определение долевой нити в ткани. Дефекты в ткани.	2			Понятия долевая нить и нить утка. Способы определения долевой нити в тканях. Дефекты ткани. Иметь понятие долевая нить и нить утка. Уметь определять долевую нить в тканом полотне, дефекты ткани.			
	МАШИНОВЕДЕНИЕ.	4						
27/1 28/2	Регуляторы швейной машины. Виды машинных строчек.	2			Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Знать : устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Уметь : подобрать необходимую иглу и нить в			

					зависимости от вида ткани.			
29/3 30/4	Устройство и установка машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины.	2			<p>Виды игл, предназначенных для швейных машин. Замена иглы в швейной машине. Правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида тканей, замены иглы и ухода за швейной машиной. Уход за швейной машиной, чистка и смазка. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.</p> <p>Знать: причины, вызывающие неполадки в работе швейной машины (дефекты машинной иглы или ее установки);</p> <p>Уметь: осуществлять регулировку машинной строчки, замену иглы.</p>			
	ИЗГОТОВЛЕНИЕ ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ.	14						
31/1 ВПМ 1 32/2 ВПМ 2	Виды и характеристика плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде. Стиль в одежде	2			<p>Виды и характеристика плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде. Понятие о стиле одежды: классический, спортивный и романтический. Понятие «силуэт в одежде». Соответствие силуэта фигуре человека. Аксессуары, их разновидности, уместность аксессуаров в различное время суток, роль в одежде.</p> <p>Знать: разновидности силуэтов, особенности своей фигуры, направление стилей в одежде,</p> <p>Уметь ориентироваться в моде, подбирать силуэт к своей фигуре, скрывать недостатки и подчеркивать достоинства своей фигуры путем применения</p>			

					знаний о зрительных иллюзиях.			
33/3 ВПМ 3	.Мерки для построения чертежа плечевого изделия.				Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания. Снятие мерок для построения чертежа выкройки плечевого изделия(ночной сорочки).			
34/4 ВПМ 4	Снятие мерок.	2			Знать: требования, предъявляемые к легкому женскому платью; правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания Уметь: выполнить правильный обмер фигуры			
35/5 ВПМ 5	Конструирование чертежа ночной сорочки.				Понятие «конструирование». Расчетные формулы. Алгоритм построения чертежа ночной сорочки. Выполнение расчётов для построения чертежа ночной сорочки. Варианты моделирования ночной сорочки.			
36/6 ВПМ 6	Моделирование плечевых изделий.	2			Знать: алгоритм построения чертежа прямой юбки, способы моделирования Уметь: производить расчёты для построения чертежа ночной сорочки. Построить чертёж сорочки в натуральную величину. Смоделировать выбранную модель.			

37/7 ВПМ 7	Расчет количества ткани. Подготовка к раскрою.					Подготовка ткани к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою. Нанесение на выкройку контрольных линий и знаков. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Раскрой сорочки. Знать: порядок подготовки ткани и выкроек к раскрою Уметь: подготовить выкройку и ткань к раскрою.			
38/8 ВПМ 8	Раскладка выкройки на ткани. Раскрой сорочки.	2							
39/9 ВПМ 9	Подготовка изделия к примерке.					Правила подготовки изделия к примерке. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка сорочки к примерке. Примерка, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Знать: правила подготовки изделия к примерке. Уметь: применять на практике правила подготовки изделия к примерке, сметывать детали кроя, применять на практике правила проведения примерки и способы исправления дефектов			
40/10 ВПМ 10	Устранение дефектов.	2							
41/11 ВПМ 11	Стачивание деталей изделия.					Соединение деталей кроя, технология обработки боковых срезов. Последовательность соединения деталей изделия. Понятие подкройная обтачка. Знать: технологию выполнения стачного шва Уметь: применять знания на практике, изготовить подкройную обтачку, обработать горловину сорочки.			
42/12 ВПМ 12	Изготовление подкройных обтачек	2							

43/13 ВПМ 13	Обработка горловины.					Способы обработки рукавов и нижнего среза, горловины, застежек, сорочки. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Влажно-тепловая обработка готового изделия. Уметь: применять знания на практике, обработать горловину сорочки, Провести примерку, выявить и исправить дефекты.			
44/14 ВПМ 14	Обработка рукавов и нижнего среза сорочки	2							
	ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ	4							
45/1 ВПМ 15	Мозговой штурм.					Способы поиска информации. Набор первоначальных идей. Метод «мозгового штурма».			
46/2 ВПМ 16	Составление плана работы.	2				Составление плана работы по проектированию. Способы изображения проекта: эскиз, рабочий чертеж, модели Знать: способы поиска информации, правила проведения «мозгового штурма», Уметь: проводить «мозговой штурм», осуществлять анализ.			
47/3 48/4 ВПМ 17-18	Экономическая и экологическая оценка.	2				Оценка проекта с экономической точки зрения.. Экологичность проекта. Способы защиты и презентации творческих проектов. Оценка проекта и его презентация. Уметь - выполнить проект и провести его презентацию. представлять результаты проектной деятельности			
	РУКОДЕЛИЕ.	14							

49/1 50/2	Вышивка. Инструменты, приспособления, материалы. Составление и подбор рисунка для вышивания	2				Способы украшения одежды. Понятие вышивка, «вышивальщица». Инструменты и приспособления для вышивания (иглы, наперсток, ножницы, пяльцы) материалы для вышивания. Выбор материалов для вышивания. Правила выбора ниток в зависимости от ткани. Бисер, стеклярус, блески. Составление и подбор рисунка. Знать: правила выбора ниток для вышивки. Уметь: самостоятельно подобрать рисунок для вышивки.			
51/3 52/4	Композиция. Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Правила ТБ	2				Понятия: «композиция» «орнамент», «рапорт». Увеличение и уменьшение рисунка. Нанесение рисунка на ткань. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Основные правила безопасного труда при вышивании. Знать: способы перевода рисунка на ткань, набор инструментов и материалов необходимых для вышивки. ТБ при вышивании и работе с утюгом. Уметь: самостоятельно выбрать нитки и ткань, подготовить ткань к работе, перевести рисунок на ткань.			
53/5 54/6	Приемы закрепления нити Шов «вперед иголку», шов «за иголку».	2				Техника вышивания. Закрепление рабочей нити на ткани продеванием в петлю. Способы закрепления вышивальной нити. Выполнение шва «вперед иголку», шва «за иголку». Уметь: выполнить шов «вперед иголку», шов «за иголку».			

55/7 56/8	Стебельчатый шов. Выполнение шва. Тамбурный шов. Выполнение шва.	2				Техника выполнения стебельчатого и тамбурного швов. Уметь: выполнить тамбурный и стебельчатый шов.			
57/9 58/10	Петельный шов. Выполнение шва. Гладь. Вышивание гладью.	2				Использование петельного шва для обработки краев ткани. Последовательность выполнения, внешний вид шва, варианты шва. Гладь. Односторонняя и двухсторонняя гладь. Механизм выполнения вышивки гладью : прямые стежки, косые стежки, узоры. Знать: предназначение петельного шва. Уметь: выполнить петельный шов, вышивку гладью.			
59/11 ВПМ 19 60/12 ВПМ 20	Аппликация. Выполнение аппликации.	2				Понятие «аппликация». Материалы необходимые для изготовления аппликации. Технологическая карта выполнения аппликации. Объемная аппликация на трикотаже. Сочетание аппликации с вышивкой. Знать: материалы подходящие для аппликации, методы выполнения аппликации. Уметь: выполнять аппликации по выбору или создавать свои рисунки для аппликации.			
61/13 62/14	Вышивка бисером, бусами, стеклярусом.					Техника выполнения вышивки блестками (паетками), бисером, стеклярусом швом «за иголку»			

	Вышивка бисером				и швом «вперед иголку». Знать: технику выполнения вышивки с применением декоративного материала — блесток(паеток), бисера, стекляруса. Уметь приметить знания для украшения изделий.			
	Раздел 3 «Технология ведения домашнего хозяйства»	8						
63/1 64/2	Стилевые и цветовые решения в интерьере. Цветоведение	2			Эстетические принципы дизайна. Стиль. Элементы цветоведения: основные и дополнительные цвета Перспектива. Виды интерьера. Иметь представление об эстетических принципах дизайна, основах цветоведения. Знать законы пропорции, перспективы			Стр. 190-196
65/3 66/4	Санитарные условия в жилом помещении. Освещение комнаты.	2			Культура жилища. Уборка квартиры, ее виды и порядок проведения. Моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, используемые при проведении уборки, правила работы с ними. Естественное и искусственное освещение. Типы искусственного освещения. Виды осветительных приборов. Размещение осветительных приборов в жилом помещении. Виды ламп. Правила безопасного пользования электроосветительными приборами Знать виды уборки жилых помещений; порядок проведения уборки; виды моющих и чистящих средств и правила безопасной работы с ними. об источниках света, используемых для освещения жилых помещений Уметь выполнять уборку детской комнаты, проектировать освещение детской комнаты			Стр.182-189

67/5 ВПМ.	Проект «Интерьер детской комнаты».					Оформление детской комнаты. Разработка идеи. План комнаты. Размещение мебели. Эскизы идей. Использование компьютера для виртуального проектирования.			
68/6 ВПМ.	Определение потребностей, формулировка задачи, исследование, первоначальные идеи.	2							
69/7 ВПМ.	Выбор лучшей идеи. Цветовое решение. Дизайн-анализ осветительных приборов.					Дизайн-анализ как способ исследование изделия. Этапы анализа изделия. Дизайн-анализ как способ исследование изделия. Этапы анализа изделия. Требования предъявляемые к детской комнате			Конспект
70/8 ВПМ.	Требования, предъявляемые к детской комнате.	2							