

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"НОВНИКОЛАЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

РАССМОТРЕНО

на заседании МО

Протокол № 3

от «30» 08 2017 г.

Руководитель МО

Т.И. Самарханова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УВР

Т.П. Папченко Т.П. Папченко

«30» 08 2017 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 213

от «31» августа 2017 г.

Директор МБОУ

Новониколаевская СОШ

В.А. Пархоменко В.А. Пархоменко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии
(наименование учебного предмета или курса)

Уровень образования (класс) основное общее образование (6 класс)
(начальное, основное или среднее(полное) общее образование)

Количество часов 68 часов в год, 2 часа в неделю
(общее количество за год, в неделю)

Учитель Рамазан Екатерина Анатольевна
(Ф.И.О.)

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования; авторской программы О.А. Кожисной. (Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» /ООО «Дрофа», 2014г.) и ориентирована на использование учебника О.А. Кожисной, Е.А. Кудактовой, С.Э. Маркуцкой. «Технология. Обслуживающий труд»: 6 класс: /учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М.: Дрофа, 2016.- 287с.

с. Новониколаевка, 2017 год

Рабочая программа по Технологии («Обслуживающий труд»), на базовом уровне для шестого класса составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010г. № 1897, с изменениями, внесенными в Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования приказом Министерства образования и науки от 31.12.2015 №1577, авторской программы О.А.Кожинной. (Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» /ООО «Дрофа», 2014г.) и ориентирована на использование учебника О.А.Кожинной, Е.А.Кудаковой, С.Э.Маркуцкой. «Технология». «Технологии ведения дома»: 6 класс: /учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М.: Дрофа, 2016.-287с., в соответствии с Федеральным перечнем учебников, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 31.03.2014 № 253 и изменениями, внесенными в Федеральный перечень приказом Министерства образования и науки РФ от 08.06.2015г. № 57628, от 28.12.2015 г. №1529, от 26.01.2016 г. № 38.

Содержание рабочей программы построено с учетом возрастных, психофизических особенностей, образовательных запросов, возможностей и потребностей учащихся данного класса и целей общетехнической подготовки. С учетом уровневой специфики данного класса выстроена и система учебных занятий (уроков), спроектированы ожидаемые результаты обучения (планируемые результаты) и произведен выбор практических занятий, отвечающий интересам и психофизическим возможностям учащихся.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА:

Раздел «Кулинария»

Ученик научится:

- ✚ самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность научиться:

- ✚ составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- ✚ выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- ✚ организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- ✚ экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- ✚ определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- ✚ выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»

Ученик научится:

- ✚ изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- ✚ выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

- ✚ выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

- ✚ определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- ✚ выполнять художественную отделку швейных изделий;
- ✚ изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- ✚ определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технология ведения дома»

Ученик научится:

- ✚ Выбирать и использовать современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью.
- ✚ Удалять пятна с одежды.
- ✚ Ремонтировать и отделывать одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Ученик получит возможность научиться

- ✚ Самостоятельно производить выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.
- ✚ Делать влажную уборку дома с применением современных и безопасных моющих средств.

Раздел «Электротехнические работы»

Ученик научится:

- ✚ читать схемы электрических цепей определять составляющие их элементы;
- ✚ соблюдать правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов; правила оказания первой помощи при поражении электрическим током

Ученик получит возможность научиться

- ✚ Чертить простейшие схемы осветительных приборов, электрических цепей.
- ✚ Производить их ремонт
- ✚ Собирать простейшие электрические цепи;
- ✚ оказывать первую помощь при поражении электрическим током.

Раздел «Творческие проекты»

Ученик научится:

- ✚ планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему;
- ✚ обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ;
- ✚ составлять технологическую карту изготовления изделия;
- ✚ выбирать средства реализации замысла;
- ✚ осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- ✚ представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Ученик получит возможность научиться:

- ✚ организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
- ✚ планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- ✚ осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
- ✚ разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Раздел 1 «Кулинария» (16 часов)

Тема: Физиология питания (2ч)

Основные теоретические сведения

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, иода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

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

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

Практические работы

1. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах.

Тема: Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4 ч)

Основные теоретические сведения

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу).

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека.

Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом.

Способы удаления сыворотки.

Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы

1. Таблица: Виды кисломолочных продуктов, условия и сроки хранения.

2. Приготовление блюда из творога. Сырники со сметаной.

Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

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

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Способы определения готовности блюд. подача готовых блюд к столу.

Практические работы

1. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Тема: Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой,

свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.

Механическая обработка рыбы

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка).

Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).

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

Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов

Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря.

Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пряжение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу. Виды морепродуктов. Способы приготовления морепродуктов. Рыбные консервы.

Практические работы

1. Разделка соленой рыбы.

Тема: Сервировка стола к обеду. Этикет (1ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

Тема: Приготовление обеда в походных условиях (2 ч)

Основные теоретические сведения

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Тема: Заготовка продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые марины).

Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.).

Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).

Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Практическая работа

1. Засолка огурцов.

Раздел 2 «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» (38 часов)

Тема: Элементы материаловедения (2ч)

Основные теоретические сведения

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.

Практическая работа

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Выполнение простейших переплетений

Тема: Элементы машиноведения (4 ч)

Основные теоретические сведения

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Практическая работа

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.

Чистка и смазка швейной машины

Тема: Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8 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

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4
3. и в натуральную величину по своим меркам.
4. Моделирование швейного изделия.

Тема: Технология изготовления поясных швейных изделий (14 ч)

Основные теоретические сведения

применение складок в швейных изделиях. правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлищцы).

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Выравнивание низа изделия. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практическая работа

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
8. Обработка низа потайными подшивочными стежками.

Тема: Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч)

Лоскутное шитье.

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Свободная роспись по ткани

Основные теоретические сведения

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка.

Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

Практическая работа

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
4. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.
5. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.

Раздел 3 «Технология ведения дома» (2 часа)

Тема: Уход за одеждой и обувью (2 ч)

Основные теоретические сведения

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома.

Практическая работа

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.

Раздел 4 «Электротехнические работы» (2 часа)

Тема: Бытовые электроприборы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.

Практическая работа

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.
2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

Раздел 5 «Творческие проекты» (10 часов)

Тема: Проект «Наряд для семейного обеда» (10 ч)

Основные теоретические сведения

Подготовительный этап: правила выбора темы проекта, обоснование темы проекта, историческая и техническая справки, оформление списка литературы, формулировка идеи проекта.

Конструкторский этап: требования к конструкции изделия, решение конструкторских задач, выбор рациональной конструкции и материала изделия, преобразование и новые формы, необходимая документация.

Технологический этап: выбор инструментов и технологии изготовления, технологическая документация.

Этап изготовления изделия: организация рабочего места, выполнение технологических операций, культура труда.

Заключительный этап: экономическое и экологическое обоснование, рекламное объявление; выводы по итогам работы, письменный учёт по проекту, защита проекта.

Практические работы:

1. Выбор и обоснование темы проекта, сбор и обработка необходимой информации, выбор исторической и технической справки.
2. Выбор рациональной конструкции изделия и материала, разработка формы изделия. Разработка конструкторской документации, выполнение графического изображения ((эскиз. рисунок или схема) проектируемого изделия.
3. Составление плана изготовления изделия.
4. Изготовление изделия.
5. Разработка рекламного проспекта изделия.
6. Выводы по итогам работы, оформление отчёта о проделанной работе, защита проекта.

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
6 КЛАСС(68 часов)**

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
	<i>Вводное занятие (2 часа)</i>	
1	Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни.	1
2	Творческие учебные проекты.	1
	<i>Раздел 1. КУЛИНАРИЯ (16 ч)</i>	
	<i>Тема: Физиология питания (2ч)</i>	
3	Минеральные вещества и их значение для здоровья человека.	1
4	<i>Практическая работа №1:</i> Определение примерного количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах.	1
	<i>Тема: Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4 ч)</i>	
5	Блюда из молока и молочных продуктов	1
6	<i>Практическая работа №2.</i> Таблица: виды кисломолочных продуктов, условия и сроки хранения.	1
7	Кисломолочные продукты и виды бактериальных культур для их приготовления	1
8	<i>Практическая работа №3:</i> Приготовление блюда из творога. Сырники со сметаной.	1
	<i>Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)</i>	
9	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	1
10	<i>Практическая работа №4:</i> Приготовление гарнира из макаронных изделий.	1
	<i>Тема: Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 ч)</i>	
11	Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы	1
12	<i>Практическая работа №5:</i> Разделка соленой рыбы.	1
	<i>Тема: Сервировка стола к обеду. Этикет (2 ч)</i>	
13	Сервировка стола к обеду. Этикет.	1
14	<i>Практическая работа №6:</i> Сервировка праздничного стола.	1
	<i>Тема: Приготовление обеда в походных условиях (2 ч)</i>	
15	Инструктаж по ТБ Приготовление обеда в походных условиях. Меры противопожарной безопасности	1
16	<i>Практическая работа №7:</i> Расчет количества и стоимости продуктов	1
	<i>Тема: Заготовка продуктов (2 ч)</i>	

17	Квашение капусты.	1
18	<i>Практическая работа №8: засолка огурцов.</i>	1
	Раздел 2. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (38 ч.)	
	<i>Тема: Элементы материаловедения (2ч)</i>	
19	Ткани на основе натуральных волокон животного происхождения и их свойства.	1
20	Ткацкие переплетения. <i>Практическая работа №9: Выполнение простейших ткацких переплетений.</i>	1
	<i>Тема: Элементы машиноведения (4 ч)</i>	
21	История швейной машины. Назначение и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины	1
22	<i>Практическая работа №10: Использование регуляторов.</i>	1
23	Выполнение швов на тканях с различными характеристиками. Чистка и смазка машины.	1
24	<i>Практическая работа №11: подготовить швейную машину к работе, выполнение образцов швов (обтачного, обтачного в кант)»</i>	1
	<i>Тема: Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8 ч)</i>	
25	Из истории одежды. Конструирование юбок.	1
26	<i>Практическая работа №12: Выполнение эскиза проектного изделия.</i>	1
27	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия.	1
28	<i>Практическая работа №13: «Снятие мерок для построения чертежа поясного изделия»</i>	1
29	Построение чертежа основы поясного изделия	1
30	<i>Практическая работа №14: Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину</i>	1
31	Оформление выкройки. Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование.	1
32	<i>Практическая работа №15: Моделирование юбки выбранного фасона</i>	1
	<i>Тема: Технология изготовления поясных швейных изделий (14 ч)</i>	
33	Подготовка ткани к раскрою.	1
34	<i>Практическая работа №16: Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой юбки на ткани</i>	1
35	Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя	1
36	<i>Практическая работа №17: Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя</i>	1
37	Обработка деталей кроя.	1
38	<i>Практическая работа №18: Скалывание и сметывание деталей кроя</i>	1
39	Инструктаж по ТБ. Обработка боковых срезов швейного изделия.	1
40	<i>Практическая работа №19: «Обработка боковых срезов швейного изделия»,</i>	1
41	«Обработка нижнего среза швейного изделия»	1
42	<i>Практическая работа №20: «Обработка нижнего среза швейного изделия».</i>	1
43	Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.	1

44	<i>Практическая работа №21: «Подготовка к примерке и примерка изделия». Контроль и оценка качества изделия.</i>	1
45	Окончательная отделка изделия. Вшивание молнии.	1
46	<i>Практическая работа №22: Проведение примерки, исправление дефектов.</i>	1
	<i>Тема: Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч)</i>	
47	Лоскутное шитье. Геометрический орнамент и композиция.	1
48	<i>Практическая работа №23. Выполнение эскиза в лоскутной технике</i> Изготовление шаблонов элементов орнамента.	1
49	<i>Практическая работа №24. Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы.</i>	1
50	Роспись тканей	1
51	Техника росписи.	1
52	Орнамент.	1
53	Стилизация	1
54	Украшение одежды. Изделия из бисера.	1
55	Вышивка.	1
56	<i>Практическая работа №25. Декоративное оформление работы.</i>	1
	<i>Раздел 3. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (2 ч)</i>	
	<i>Тема: Уход за одеждой и обувью (2 ч)</i>	
57	Уборка жилища по-научному, или советы Домовёнка.	1
58	Уход за одеждой и обувью. Современные средства ухода и защиты одежды и обуви.	1
	<i>Раздел 4. «ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ» (2 ч .)</i>	
	<i>Тема: Бытовые электроприборы (2 ч)</i>	
59	Бытовые электроприборы. Инструктаж по ТБ	1
60	<i>Практическая работа №26: Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.</i>	1
	<i>Раздел 5. ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ (8ч .)</i>	
	<i>Тема: Проект «Наряд для семейного обеда» (8 ч)</i>	
61	Выбор и обоснование проекта. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.	1
62	<i>Практическая работа №27. Разработка эскиза изделия, подбор материалов.</i>	1
63	<i>Практическая работа №28. Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта.</i>	1
64	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)	1
65	<i>Практическая работа №29. Оформление документации проектного изделия.</i>	1
66	<i>Практическая работа №30. «Изготовление проектируемого изделия».</i>	1
67	<i>Практическая работа №31. «Изготовление проектируемого изделия».</i>	1
68	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	1
	Итого:	68

Календарно-тематическое планирование прилагается.