Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

 средняя общеобразовательная школа №3

 г. Вязьмы Смоленской области

 **Рабочая программа**

 **по технологии (технологии ведения дома)**

 *для обучающихся 6 класса*

Учитель технологии

Григорьева Евгения Валентиновна

2018/2019 учебный год

 ***1.Пояснительная записка***

Рабочая программа по технологии для шестых классов (6А, 6Б) **направление «Технологии** **ведения дома»** разработана в соответствии с требованиями к результатам основного общего образования, утвержденными Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования и образовательной программой основного общего образования МБОУ СОШ № 3.

Программа разработана на основе Концепции нового учебно-методического комплекса по технологии, подготовленной в 2013-14 г., а также основной образовательной программы ООО, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15).

Для реализации данной программы используется учебник «Технология». 6 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ Н. В. Синица, П. С. Самородский, В.Д.Симоненко и др. - М.: Вентана - Граф, 2016.

**Цель изучения технологии:**

1. Обеспечение понимания учащимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.

2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления школьников.

3. Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения учащимися направлений своего дальнейшего образования, в контексте построения жизненных планов, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

**Задачи изучения технологии:**

Программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у школьников технологического мышления. Схема технологического мышления (потребность – цель – способ – результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательный процесс ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных планов.

**Место предмета в учебном плане:** в МБОУ СОШ № 3 на 2018-2019 учебный год, на изучение предмета отведено **68 часов (2часа в неделю).**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Очная форма обучения | Обучение на дому |
| Классы |  6  |  6  |
| Количество часов в год |  68  |  18  |
| Количество часов в неделю |  2  |  0,5  |

Главным достоинством обучения на дому по технологии, является возможность  учителя  адаптировать  содержательную часть образования,  способы  подачи материала, ориентируясь на возможности и потребности ученика,  корректировать как действия ученика, так и свои собственные. Все это позволяет ученику работать экономно,  в оптимальное для себя время,    постоянно контролировать затраты своих сил.

**Методы работы**: лекция, беседа, рассказ, объяснение нового материала, обучающие игры, показ, упражнения, учебно – практические работы, проектный метод.

**Промежуточная аттестация** будет проведена в форме тестирования.

***2. Планируемые результаты изучения учебного курса.***

**Личностными результатами** освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

* проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспектив­ных потребностей;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ре­сурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяй­ства;
* проявление технико-технологического и экономическо­го мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**Метапредметные результаты**

|  |  |
| --- | --- |
| **Познавательные УУД** | * 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, по аналогии) и делать выводы.
* Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.
* Смысловое чтение.
* Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.
* Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.
 |
| **Регулятивные** | * Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.
* Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.
* 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.
* Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.
* Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной.
 |
| **Коммуникативные** | * 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 учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.
* Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.
* Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий
 |

***Предметные результаты изучения курса.***

|  |  |
| --- | --- |
| 6 класс Выпускник научится | Выпускник получит возможность научиться |
| самостоятельно готовить для своей семьи простые кули­нарные блюда из рыбы, мяса, птицы, отвечаю­щие требованиям рационального питания, соблюдая правиль­ную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы; выполнять сервировку стола к обеду | 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. |
| 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. | выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;определять и исправлять дефекты швейных изделий;выполнять художественную отделку швейных изделий;изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;определять основные стили одежды и современные на­правления моды. |
| 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; готовитьпояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите. | 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 |

***3. Содержание программы***.

Раздел **«Кулинария»** 14 часов.

Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря 4 ч

*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.

Тема. Блюда из мяса 4 ч

*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.

Тема. Блюда из птицы 2 ч

*Теоретические сведения.*Виды домашней и сельскохозяйст­венной птицы и их кулинарное употребление. Способы определе­ния качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. 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.

Тема. Заправочные супы 2 ч

*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.

Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду 2 ч

*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.

*Раздел* ***«Технологии домашнего хозяйства»*** *4 ч*

Тема. Интерьер жилого дома 2 ч

*Теоретические сведения.*Понятие о жилом помещении: жи­лой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирова­ние пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комна­ты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Выполнение эскизов на тему «Декоративное оформ­ление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор совре­менных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовле­ние макета оформления окон.

Тема. Комнатные растения в интерьере 2 ч

*Теоретические сведения.*Понятие о фитодизайне как искус­стве оформления интерьера, создания композиций с использо­ванием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приё­мы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный са­дик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюби­вые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и сук­куленты. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнат­ными растениями. Пересадка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на суб­стратах, аэропоника. Профессия садовник.

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

*Раздел* ***«Создание изделий из текстильных материалов»*** *22 ч*

Тема. Свойства текстильных материалов 2 ч

*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.

Тема. Конструирование швейных изделий 4 ч

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4 (проектное изделие).

Тема. Моделирование швейных изделий 2 ч

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина 4 ч

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Тема. Технология изготовления швейных изделий 10 ч

*Теоретические сведения.*Технология изготовления плече­вого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последова­тельность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки вы­кроек на ткани. Правила раскроя. Правила безопасной работы с иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соедине­ния детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помо­щью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соеди­нение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ни­точное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётыва­ние.

Основные машинные операции: присоединение мелкой де­тали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка при­пусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (стач­ной взаутюжку и стачной вразутюжку).

Последовательность изготовления плечевой одежды с цель­нокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с за­стежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструк­тор.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Правила подготовки изделия к примерке. Последовательность проведения примерки.

Обработка плечевых и нижних срезов рукавов; горловины проектного изделия; боковых срезов; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

Раздел **«Художественные ремёсла**» 8 ч

Тема. Вязание крючком 4 ч

*Теоретические сведения.*Краткие сведения из истории ста­ринного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вяза­нии. Отпаривание готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обо­значения, применяемые при вязании крючком. Вязание полот­на: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязы­вания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими спо­собами. Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема. Аппликация. 2 ч

*Теоретические сведения.*Виды аппликаций. Материалы и инструменты. Технологическая последовательность выполнения работы в технике аппликации.

 *Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение рамки для фотографий в технике аппликации не тканых материалов для украшения интерьера.

Тема. Работа с бумагой. Квилинг. 2 ч

*Теоретические сведения.*Квилинг. Материалы и инструменты. Технологическая последовательность выполнения работы в технике квилинга.

 *Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение панно в технике аппликации из ткани и нетканых материалов для украшения интерьера.

Раздел **«Технологии творческой и опытнической деятельности»** 20 ч

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность 20 ч

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

*Практические работы.*Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческие проекты по разделу «Художественные ремёсла».

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:*«Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготов­ление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обе­да», «Вяжем аксессуары крючком», «Любимая вяза­ная игрушка», «Панно в технике аппликации» и др.

  **Тематическое планирование 6 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование разделов | Количество часов |
| Всего  | Теория | Практика |
| 1 | Технологии домашнего хозяйства  | 4 | 1 | 3 |
| 2 | Кулинария | 14 | 4 | 10 |
| 3 | Создание изделий для текстильных материалов | 22 | 6 | 16 |
| 4 | Художественные ремесла | 8 | 2 | 6 |
| 5 | Технологии творческой и опытнической деятельности | 20 | 5 | 15 |
|  | Итого | 68 | 18 | 50 |

 **Календарно – тематическое планирование**

 ***Технология 6А, 6Б классы***

 *68 часов (34 занятия по 2 часа)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № |  Тема занятия |  Дата План/факт |
| 1. | Вводное занятие, правила внутреннего распорядка в кабинете обслуживающего труда. Инструкция № 1, 2. Интерьер жилого дома. |  |  |
| 2. | Понятие о фитодизайне. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовника. |  |  |
| 3. | Творческий проект «Цветы в интерьере детской комнаты». Подготовительный этап и исследовательский этап. |  |  |
| 4. | Творческий проект «Цветы в интерьере детской комнаты». Заключительный этап: выводы и защита проекта. |  |  |
| 5. | Блюда из круп и макаронных изделий. Инстр. № 3, 4, 5. |  |  |
| 6. | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Их пищевая ценность. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Инстр. № 3, 4, 5. |   |  |
| 7. | Обработка рыбы, санитарные требования при обработке рыбных продуктов. Технология приготовления блюд. Требования к качеству. Инстр. № 3, 4, 5. |  |  |
| 8. | Виды мяса, признаки доброкачественности. Условия и сроки хранения мяса. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь. Инстр. № 3, 4, 5. |  |  |
| 9. | Тепловая обработка мяса. Виды тепловой обработки. Технология приготовления мясных блюд. Инстр. № 3, 4, 5. |  |  |
| 10. | Блюда из птицы, полуфабрикаты. Первичная и тепловая обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы, Оформление, подача к столу. Инстр. № 3, 4, 5. |  |  |
| 11. | Заправочные супы. Значение супов в питании человека, ребенка. Виды заправочных супов, технология приготовления. Оформление готовых блюд, подача к столу. Инстр. № 3, 4, 5. |  |  |
| 12. | Творческий проект. Составление меню. Столовые приборы и столовое белье. Сервировка стола к обеду. Подача блюд, правила поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами. Инстр. № 3, 4, 5. |  |  |
| 13. | Творческий проект «Приглашаем к столу». Инстр. № 3, 4, 5.Защита и оценка проекта. |   |  |
| 14. | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. |   |  |
| 15. | Конструирование швейных изделий. Плечевые изделия с цельнокроеным рукавом. Мерки необходимые для построения чертежа плечевого изделия. Снятие мерок. |  |  |
| 16. | Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4. |  |  |
| 17. | Моделирование плечевой одежды. Изготовление чертежей выкроек дополнительных деталей: подборта, подкройной обтачки. Подготовка выкройки к раскрою. |  |  |
| 18. | Швейная машина. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе машины, связанные с поломкой или неправильной установкой иглы. Неполадки, связанные с натяжением нитей. Инстр. №8, 9, 10. |  |  |
| 19. | Уход за швейной машиной. Виды машинных операций. Машинные швы. Инстр. №8, 9, 10. |  |  |
| 20. | Правила раскладки выкройки на ткань. Раскрой, дублирование деталей кроя. Перенос линий выкройки с помощью копировальных стежков. Приметывание, выметывание. Инстр. № 6, 7. |  |  |
| 21. | Обработка деталей кроя. Обработка нижнего среза рукавов. Инстр. 6, 7, 8, 9, 10. |  |  |
| 22. |  Обработка горловины подкройной обтачкой. Инстр. 6, 7, 8, 9, 10. |  |  |
| 23. | Способы обработки нижнего среза плечевых изделий. Инстр. 6, 7, 8, 9, 10. |  |  |
| 24. | Окончательная отделка и влажно – тепловая обработка готового изделия. Инстр. 6, 7, 8, 9, 10. |  |  |
| 25. | Основы вязания крючком. Материалы и инструменты. Подбор ниток и размера крючка. Виды крючков. Условные обозначения. Инстр. 6, 7. |   |  |
| 26. | Виды петель, вязание полотна. Профессия вязальщица текстильно – галантерейных изделий. Инстр. 6, 7. |   |  |
| 27. | Творческий проект «Рамка для фотографии» в технике аппликации из яичной скорлупы с эффектом кракле. Подготовительный этап. Создание эскизов и выбор цветового решения. |  |  |
| 28. | Технологический этап. Выбор формы рамки, изготовление, подготовка поверхности. Подготовка проектной документации. |  |  |
| 29. | Нанесение рисунка на проектное изделие. Подготовка презентации и тезисов выступления. |  |  |
| 30. | Защита и оценка проекта. |  |  |
| 31. | Творческий проект «Панно» для оформления интерьера в технике квилинг. Техника квилинг, материалы и инструменты. Подготовительный этап. Создание эскизов и выбор цветового решения. |   |  |
| 32. | Технологический этап. Изготовление элементов для будущего понно. Подготовка основы.  |  |  |
| 33. | Создание композиции, размещение элементов согласно выбранного эскиза. Подготовка презентации. |  |  |
| 34. | Защита и оценка проекта в форме классной мини – выставки.Итоговое занятие. |  |  |