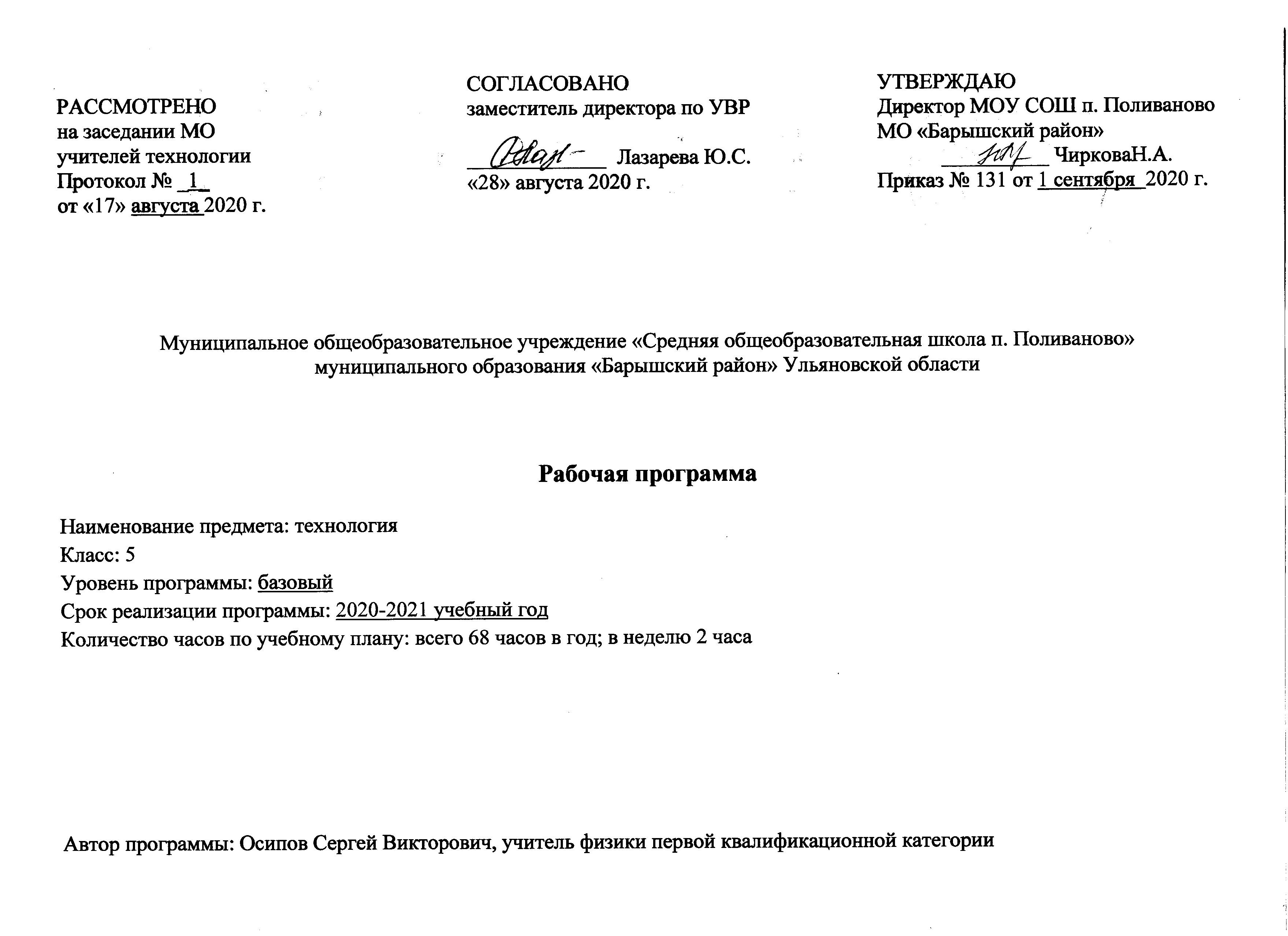
**1. Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса**



*Личностные*:

* 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 своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* становление профессионального самоопределения в выбранной сфере 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 обслуживающего труда.

*Метапредметные*:

– планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

– определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

– комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

– проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

– мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

– самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

– виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;

– приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

– выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

– выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

– использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

– согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

– объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

– оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

– диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.

– обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

– соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

– соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

*Предметные*:

1. *В познавательной сфере:*

* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
* владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
* классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
* распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
* владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
* владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

1. *В трудовой сфере:* 
   * планирование технологического процесса и процесса труда;
   * подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
   * проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
   * подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
   * проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
   * выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
   * соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
   * соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
   * обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
   * выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
   * подбор и применение инструментов приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
   * контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
   * выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
   * документирование результатов труда и проектной деятельности;
   * расчет себестоимости продукта труда;
   * экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
2. *В мотивационной сфере:*
   * оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
   * оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
   * выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
   * выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
   * согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
   * осознание ответственности за качество результатов труда;
   * наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
   * стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.
3. *В эстетической сфере:* 
   * дизайнерское проектирование технического изделия;
   * моделирование художественного оформления объекта труда;
   * разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
   * эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
   * опрятное содержание рабочей одежды.

*5. В коммуникативной сфере:*

* + формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
  + выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
  + оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
  + публичная презентация и защита проекта технического изделия;
  + разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
  + потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.
  1. *В психофизической сфере*
  + развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
  + достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
  + соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
  + сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**2. Содержание учебного предмета, курса**

Новизной данной программы по направлению «Техноло­гии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровье сбережение школьников. Эта зада­ча может быть реализована прежде всего на занятиях по ку­линарии. Эти занятия способствуют формированию у школьников от­ветственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серь­езных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащие­ся знакомятся с новыми техническими возможностями совре­менных швейных машин.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит уча­щихся с новыми разработками в текстильной промышленнос­ти: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладаю­щими принципиально новыми технологическими, эстетиче­скими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новинки в вязании крючком и спицами, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

*Раздел 1 Технология сельско-хозяйственного производства 8 ч. (осень)*

Вводный инструктаж по ОТ и ТБ.Краткая история цветоводства. Цветы в легендах и преданиях. Инструктаж по ТБ во время с/х работ. Важнейшие особенности цветочных растений. Посадка под зиму луковичных растений.

Однолетние декоративные растения. Разнообразие форм и окрасок. Разнообразие форм и окрасок. Астра однолетняя, бархатцы и календула.

Сбор и сортировка семян. Осенняя перекопка грядок.

*Раздел2 «Технологии домашнего хозяйства» - 7 часов*

Вводный урок. Творческая проектная деятельность

*Тема: Интерьер кухни,столовой*

*Теоретические сведения.*

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).

Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК.

*Лабораторно- практические и практические работы.*

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

*Тема: Бытовые электроприборы 1 ч.*

*Теоретические сведения.*

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

*Раздел 3 - Кулинария - 10 часов (+ 2ч пр.деят)*

*Тема «Санитария и гигиена на кухне»(1ч)*

*Теоретические сведения.*

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правилабезопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

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

Тема «Здоровое питание.»(1ч)

*Теоретические сведения.*

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

*Тема «Бутерброды и горячие напитки». Презентация.(2 ч )*

*Теоретические сведения.*

Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе.

*Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»(2ч)*

*Теоретические сведения.*

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Тема: Технология приготовления блюд из овощей и фруктов (2 ч )*

*Теоретические сведения.*

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

*Тема: Творческий проект «Сервировка стола к обеду».(2ч)*

*Теоретические сведения.*

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

*Тема: Творческий проект «Приготовление семейного завтрака» (2ч)*

*Теоретические сведения.*

Выполнить проект в виде презентации по разделу «Приготовление воскресного семейного завтрака».

*Раздел 4 «Создание изделий из текстильных материалов»( 25ч)*

*Тема. Свойства текстильных материалов (2ч)*

*Теоретические сведения.*

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

*Тема: Конструирование швейных изделий (4ч)*

*Теоретические сведения.*

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

*Тема:Швейная машина (4ч)*

*Теоретические сведения.*

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

*Тема: Технология изготовления швейных изделий (11ч)*

*Теоретические сведения.*

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

*Тема: Творческий проект «Наряд для завтрака»(2ч)*

*Тема: Творческий проект «Фартук для работы на кухне» (2ч)*

*Раздел 5 «Художественные ремёсла» - 10 часов*

*Тема. «Декоративно-прикладное искусство» (2 ч )*

*Теоретические сведения.*

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

*Тема«Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства»(2 ч )*

*Теоретические сведения.*

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

*Тема«Лоскутное шитьё» (2 ч )*

*Теоретические сведения.*

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

*Тема: Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни -столовой» (2ч)*

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

*Тема: Творческий проект « Лоскутная мозаика»(2ч)*

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

*Раздел 6 «Технология сельскохозяйственного производства» 6ч .(весна)*

*Тема: Очистка почвы от остатков растений и листвы. (3ч)*

*Тема: Перекопка грядок. Обустройство цветников. Разметка делянок. Посев семян.(2ч)*

*Тема: Выращивание растений. Выращивание растений (1ч)*

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название темы** | **Количество часов на изучение** |
| **1** | **Технология сельско-хозяйственного производства** | **8** |
| 1.1 | Цветы. Важнейшие особенности цветочных растений | 6 |
| 1.2 | Сбор и сортировка семян. Осенняя перекопка грядок | 2 |
| **2** | **Технологии домашнего хозяйства** | **7** |
| 2.1 | Вводный урок. Творческая проектная деятельность | 2 |
| 2.2 | Интерьер кухни, столовой. Бытовые электроприборы на кухне. | 3 |
| 2.3 | Творческий проект «Планирование кухни-столовой» | 2 |
| **3** | **Кулинария.** | **12** |
| 3.1 | Санитария и гигиена. Здоровое питание. | 2 |
| 3.2 | Бутерброды. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макарон. | 6 |
| 3.3 | Творческие проекты. | 4 |
| **4** | **Создание изделий из текстильных материалов.** | **25** |
| 4.1 | Свойства текстильных материалов | 2 |
| 4.2 | Конструирование швейных изделий | 4 |
| 4.3 | Швейная машина | 2 |
| 4.4 | Технология изготовленияш вейных изделий | 13 |
| 4.4. | Творческие проекты | 4 |
| **5** | **Художественные ремёсла** | **10** |
| 5.1 | Декоративно-прикладное искусство | 6 |
| 5.2 | Творческие проекты | 4 |
| **6** | **Технология сельскохозяйственного производства** | **6** |
| 6.1 | Очистка почвы от остатков растений и листвы | 3 |
| 6.2 | Перекопка грядок. Обустройство цветников. Разметка делянок. Посев семян | 2 |
| 6.3 | Выращивание растений | 1 |

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | | **Номер урока** | **Количество часов** | **Тема раздела, урока** |
| **план** | **факт** |
| **Раздел 1 (8 часов)** | | | | |
| 03.09.  03.09. |  | 1-2 | 2 | Вводный инструктаж по ОТ и ТБ. Краткая история цветоводства. Цветы в легендах и преданиях. Инструктаж по ТБ во время с/х работ |
| 10.09. |  | 3 | 1 | Важнейшие особенности цветочных растений. |
| 10.09. |  | 4 | 1 | Посадка под зиму луковичных растений. |
| 17.09. |  | 5 | 1 | Однолетние декоративные растения. Разнообразие форм и окрасок. |
| 17.09. |  | 6 | 1 | Астра однолетняя, бархатцы и календула. |
| 24.09. |  | 7 | 1 | Сбор и сортировка семян |
| 24.09. |  | 8 | 1 | Осенняя перекопка грядок |
| **Раздел 2 (7 часов)** | | | | |
| 01.10.  01.10. |  | 9-10 | 2 | Вводный урок. Творческая проектная деятельность |
| 15.10.  15.10. |  | 11-12 | 2 | Интерьер кухни, столовой |
| 22.10. |  | 13 | 1 | Бытовые электроприборы на кухне. |
| 22.10.  29.10. |  | 14-15 | 2 | Творческий проект «Планирование кухни-столовой» |
| **Раздел 3 (12 часов)** | | | | |
| 29.10.  05.11. |  | 16-17 | 2 | Санитария и гигиена. Здоровое питание. |
| 05.11.  12.11. |  | 18-19 | 2 | Бутерброды и горячие напитки. Презентация. |
| 12.11.  26.11. |  | 20-21 | 2 | Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. |
| 26.11.  03.12. |  | 22-23 | 2 | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. |
| 03.12.  10.12. |  | 24-25 | 2 | Творческий проект «Сервировка стола к обеду» |
| 10.12.  17.12. |  | 26-27 | 2 | Творческий проект «Приготовление воскресного семейного завтрака» |
| **Раздел 4 (25 часов)** | | | | |
| 17.12.  24.12. |  | 28-29 | 2 | Свойства текстильных материалов |
| 24.12.  14.01  14.01.  21.01. |  | 30-33 | 4 | Конструирование швейных изделий |
| 21.01.  28.01. |  | 34-35 | 2 | Швейная машина |
| 28.01.  04.02.  04.02  11.02. |  | 36-39 | 4 | Технология изготовленияш вейных изделий |
| 11.02.  18.02. |  | 40-41 | 2 | Технология изготовления швейных изделий |
| 18.02.  25.02. |  | 42-43 | 2 | Технология изготовления швейных изделий |
| 25.02.  04.03. |  | 44-45 | 2 | Технология изготовления швейных изделий |
| 04.03.  11.03.  11.03.\ |  | 46-48 | 3 | Технология изготовления швейных изделий |
| 18.03.  18.03. |  | 49-50 | 2 | Творческий проект «Фартук для работы на кухне» |
| 25.03.  25.03. |  | 51-52 | 2 | Творческий проект «Фартук для работы на кухне» |
| **Раздел 5 (10 часов)** | | | | |
| 01.04.  01.04. |  | 53-54 | 2 | Декоративно-прикладное искусство |
| 08.04.  08.04. |  | 55-56 | 2 | Основы компози ции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства |
| 15.04.  15.04. |  | 57-58. | 2 | Лоскутное шитьё |
| 22.04.  22.04. |  | 59-60 | 2 | Творчес-кий проект «Лоскут-ное изделие для кухни столовой» |
| 29.04.  29.04. |  | 61-62 | 2 | Творчес-кий проект «Лоскутная мозаика» |
| **Раздел 6 (6 часов)** | | | | |
| 06.05.  06.05. |  | 63-64 | 2 | Очистка почвы от остатков растений и листвы. |
| 13.05. |  | 65 | 1 | Очистка почвы от остатков растений и листвы. |
| 13.05.  20.05. |  | 66-67 | 2 | Перекопка грядок. Обустройство цветников. Разметка делянок. Посев семян. |
| 20.05. |  | 68 | 1 | Выращивание растений  Размножение растений подземными частями.. |

**Лист корректировки учебной программы**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Название раздела, тема урока** | **Дата проведения** | **Причина корректировки программы** | **Корректирующие мероприятия** | **Дата проведения по факту** |
|
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |