**ПЛАНИРУЕЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология».

**Личностными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

* Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»
* Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
* Овладение установками, нормами и правилами организации труда
* Осознание необходимости общественно-полезного труда
* Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
* Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

* Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
* Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
* Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
* Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
* Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
* Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

**Предметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

*В познавательной сфере:*

* Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
* Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
* Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

*В трудовой сфере:*

* Планирование технологического процесса
* Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
* Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
* Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

*В мотивационной сфере:*

* Оценивание своей способности и готовности к труду
* Осознание ответственности за качество результатов труда
* Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
* Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ

*В эстетической сфере:*

* Основы дизайнерского проектирования изделия
* Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»
* Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

*В коммуникативной сфере:*

* Формирование рабочей группы для выполнения проекта
* Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
* Разработка вариантов рекламных образцов

*В психофизической сфере*

* Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
* Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
* Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
* Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

*В результате обучения учащиеся овладеют:*

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда;
* умениями ориентироваться в мире профессий, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

**СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ УЧЕБНОГО КУРСА**

В 6 классе базовыми разделами программы по направлению « Технологии ведения дома» являются: «Технологии домашнего хозяйства », «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

***Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3ч)*** изучает 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. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений.

Раздел предусматривает лабораторно-практические и практические работы:

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

***Раздел «Художественные ремесла» (8ч)*** изучает краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка 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. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Раздел предусматривает лабораторно-практические и практические работы:

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

***Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (22ч.)***Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. Обучающиеся изучают, что такое проектная деятельность, ее цель и задачи, составные части годового творческого проекта. В течение учебного года учащиеся выполняют проекты в рамках содержания четырёх разделов программы. Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

К концу учебного года обучающиеся выполняют комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. В каждом разделе обучающиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Необходимо отметить, что в содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического, эстетического, здоровьесберагающего воспитания школьников, а так же знакомство их с различными профессиями. Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей: основы здорового образа жизни, биология, география, история, физика, математика, экология, черчение.

***В разделе «Кулинария» (14ч)*** изучается пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Значение мясных блюд в питании. Виды тепловой обработки мяса. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки птицы. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Раздел предусматривает лабораторно-практические и практические работы:

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса. Приготовление блюда из птицы. Приготовление заправочного супа. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

***Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22ч.)***изучает: 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. 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. 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, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

Раздел предусматривает лабораторно-практические и практические работы:

Изучение свойств текстиль ных материалов из химических волокон. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие). Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| Название раздела | **Кол-во часов по рабочей программе** |
| Введение | 1 |
| Технологии домашнего хозяйства | 3 |
| Кулинария | 14 |
| Создание изделий из текстильных материалов | 22 |
| Художественные ремёсла | 8 |
| Технологии творческой и опытнической деятельности | 22 |
| **ВСЕГО ЧАСОВ** | **70** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | **Наименование тем и разделов** | **Количество часов** | | | |
| Теория | Практика | Контроль | Всего |
| 1 | Введение | 1 |  |  | 1 |
| 2 | **Технология домашнего хозяйства** | **1,5** | **1,5** |  | **3** |
| 2.1 | Интерьер жилого дома | 0,5 | 0,5 |  | 1 |
| 2.2 | Комнатные растения в интерьере | 1 | 1 |  | 2 |
| 3 | **Кулинария** | **6,5** | **7** | **0,5** | **14** |
| 3.1 | Блюда из рыбы и не рыбных продуктов моря | 1,5 | 2 | 0,5 | 4 |
| 3.2 | Блюда из мяса | 2 | 2 |  | 4 |
| 3.3 | Блюда из птицы | 1 | 1 |  | 2 |
| 3.4 | Заправочные супы | 1 | 1 |  | 2 |
| 3.5 | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду | 1 | 1 |  | 2 |
| 4 | **Создание изделий из текстильных материалов** | **10,5** | **10** | **1,5** | **22** |
| 4.1 | Свойства текстильных материалов | 1,5 |  | 0,5 | 2 |
| 4.2 | Конструирование швейных изделий | 2 | 2 |  | 4 |
| 4.3 | Моделирование швейных изделий | 1 | 1 |  | 2 |
| 4.4 | Швейная машина | 0,5 | 1 | 0,5 | 2 |
| 4.5 | Технология изготовления швейных изделий | 5,5 | 6 | 0,5 | 12 |
| 5 | **Художественные ремёсла** | **4** | **4** |  | **8** |
| 5.1 | Вязание крючком | 2 | 2 |  | 4 |
| 5.2 | Вязание спицами | 2 | 2 |  | 4 |
| 6 | **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **2** | **16** | **4** | **22** |
| 6.1 | Исследовательская и созидательная деятельность | 2 | 16 | 4 | 22 |
|  | ИТОГО: | **24,5** | **38,5** | **6** | **70** |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**по технологии**

**«Технологии ведения дома»**

**6 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  **Уро**  **ка** | **Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов** | **Кол-во часов** | | **Характеристики основных видов  деятельности учащихся** | **Дата** | |
| **Планируемая** | **Фактическая** |
| 1 | Инструктаж по ТБ.  Вводный урок. | 1 | | Изучают инструкции по технике безопасности, правила поведения в кабинете технологии.  Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе | 06.09  04.09 | 06.09  04.09 |
| **Технология домашнего хозяйства (3 часа)** | | | | | | |
| 2 | Интерьер жилого дома | 1 | | Находят и представляют информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делают планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполняют эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучают виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполняют электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. | 06.09  04.09 | 06.09  04.09 |
| 3-4 | «Комнатные растения  в интерьере»  Технология выращивания комнатных растений. | 2 | | Выполняют перевалку (пересадку) комнатных растений. Находят и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимают значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник | 13.09  11.09 | 13.09  11.09 |
| Технология творческой и опытнической деятельности. (2 часа) | | | | | | |
| 5-6 | Творческий проект «Декоративное оформление жилого дома».  Защита проекта. | 2 | | Выполняют и представляют проект по разделу «Интерьер жилого дома».  Анализируют результаты, формулируют выводы и рекомендации. | 20.09  18.09 | 20.09  18.09 |
| 7-8 | Блюда из рыбы | 2 | | Определяют свежесть рыбы органолептическими методами. Определяют срок годности рыбных консервов. Подбирают инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планируют последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивают и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполняют механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывают солёную рыбу. Осваивают безопасные приёмы труда. Выбирают готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определяют качество термической обработки рыбных блюд. Сервируютстол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находят и представляют информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов. | 27.09  25.09 | 27.09  25.09 |
| 9-10 | «Блюда из нерыбных продуктов моря» | 2 | | Планируют последовательность технологических операций по приготовлению блюд из морепродуктов. Осваивают безопасные приёмы труда. Выбирают готовить блюда из нерыбных продуктов моря.  Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из морепродуктов | 04.10  02.10 | 04.10  02.10 |
| 11-12 | Мясо.  Технология первичной и тепловой обработки мяса | 2 | | Определяют качество мяса органолептическими методами. Подбирают инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планируют последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.  Находят и представляют информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам | 11.10  09.10 | 11.10  09.10 |
| 13-14 | Приготовление блюд из мяса | 2 | | Выполняют механическую кулинарную обработку мяса. Осваивают безопасные приёмы труда. Выбирают и готовят блюда из мяса. Проводят оценку качества термической обработки мясных блюд.  Сервируют стол и дегустируют готовые блюда. | 18.10  16.10 | 18.10  16.10 |
| 15-16 | Блюда из птицы.  Виды тепловой обработки и технология приготовления блюд из птицы. | 2 | | Определяют качество птицы органолептическими методами. Подбирают инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планируют последовательность технологических операций. Осуществляют механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдают безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовят блюда из птицы. Проводят дегустацию блюд из птицы. Сервируют стол и дегустируют готовые блюда. Находят и представляют информацию о блюдах из птицы | 25.10  23.10 | 25.10  23.10 |
| 17-18 | Заправочные супы.  Виды заправочных супов. | 2 | | Определяют качество продуктов для приготовления супа. Готовят бульон. Готовят и оформляют заправочный суп. Выбирают оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определяют консистенцию супа. Соблюдаютбезопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивают приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читают технологическую документацию. Соблюдают последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществляют органолептическую оценку готовых блюд. Овладевают навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находят и представляют информацию о различных супах | 08.11  30.10 | 08.11  30.10 |
| 19-20 | Приготовление обеда.  Сервировка стола к обеду | 2 | | Подбирают столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирают столовые приборы и посуду для обеда. Составляют меню обеда. Рассчитывают количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполняют сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола | 15.11  13.11 | 15.11  13.11 |
| **Технология творческой и опытнической деятельности. (2 часа)** | | | | | | |
| 21-22 | Творческий проект «Приготовления воскресного семейного обеда».  Защита проекта. | 2 | | Выполняют и представляют проект по разделу «Кулинария».  Анализируют результаты, формулируют выводы и рекомендации. | 22.11  20.11 | 22.11  20.11 |
| **Технология создания текстильных материалов. (22 часа)** | | | | | | |
| 23-24 | Химические волокна.  Виды и свойства  текстильных материалов из химических волокон. | 2 | | Составляют коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследуют свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирают ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находят и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформляют результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон | 29.11  27.11 | 29.11  27.11 |
| 25-26  27-28 | Конструирование  плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом. Мерки.  Прибавки.  Расчет чертежа изделия.  Построение чертежа изделия. | 2  2 | | Снимают мерки с фигуры человекаи записывать результаты измерений.  Рассчитывают по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строят чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.  Находят и представлять информацию об истории швейных изделий. | 06.12  04.12  13.12  11.12 | 06.12  04.12  13.12  11.12 |
| 29-30 | Моделирование плечевой одежды.  Приемы моделирования. | 2 | | Выполняют эскиз проектного изделия. Изучают приёмы моделирования формы выреза горловины.  Изучают приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучают приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделируют проектное швейное изделие. Изготовляют выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек  и т. д. Готовят выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомятся с профессией технолог-конструктор швейного производства. | 20.12  18.12 | 20.12  18.12 |
| 31-32 | Правила раскроя.  Раскрой плечевого изделия | 2 | | Выполняют экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивают детали швейного изделия из ткани и прокладки. | 27.12  25.12 | 27.12  25.12 |
| 33-34 | Ручные швейные работы.  Изготовление образцов работ. | 2 | | Дублируют детали кроя клеевой прокладкой. Выполняют правила безопасной работы утюгом. Изготовляют образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. | 10.01  15.01 | 10.01  15.01 |
| 35-36 | Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине | 2 | | Изучают устройство машинной иглы. Выполняют замену машинной иглы. Определяют вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливают швейную машину к работе. Выполняют регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.  Выполняют обмётывание петли на швейной машине. Пришивают пуговицу с помощью швейной машины. Овладевают безопасными приёмами работы на швейной машине. Находят и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц | 17.01  22.01 | 17.01  22.01 |
| 37-38 | Машинные работы. Изготовление образцов машинных работ. | 2 | | Изготовляют образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводят влажно-тепловую обработку на образцах. | 24.01  29.01 | 24.01  29.01 |
| 39-40 | Обработка мелких деталей. Обработка карманов. | 2 | | Обрабатывают мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Обрабатывают карманы выбранной модели. | 31.01  05.02 | 31.01  05.02 |
| 41-42 | Подготовка и проведение примерки.  Устранение дефектов. | 2 | | Выполняют подготовку проектного изделия к примерке. Проводят примерку проектного изделия. Устраняют дефекты после примерки. | 07.02  12.02 | 07.02  12.02 |
| 43-44 | Технология изготовления плечевого изделия. Монтаж изделия. | 2 | | Обрабатывают проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находят и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевают безопасными приёмами труда. Знакомятся с профессией закройщик. | 14.02  19.02 | 14.02  19.02 |
| **Технология творческой и опытнической деятельности.(8 часов)** | | | | | | |
| 45-46  47-48  49-50  51-52 | Творческий проект «Наряд для семейного обеда».  Подготовительный этап.  Технологический этап.  Аналитический этап.  Контрольный этап.  Защита проекта. | | 2  2  2 | Выполняют и представляют проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».  Находят информацию, составляют пан работы, подготавливают материалы, разрабатывают технологическую документацию. Создают изделия из текстильных материалов. Анализируют получение результаты исследований. Собирают информацию и оценивают ее. Анализируют проблему. Анализируют результаты, формулируют выводы и рекомендации. Подготавливают презентацию проекта. Составляют доклад, защищают творческий проект. | 21.02  26.02  28.02  05.03  07.03  12.03 | 21.02  26.02  28.02  05.03  07.03  12.03 |
| **Художественные ремесла. (8 часов)** | | | | | | |
| 53-54 | Основные виды петель при вязки крючком. Вязание полотна. | | 2 | Изучают материалы и инструменты для вязания. Подбирают крючок и нитки для вязания. Вяжут образцы крючком. Зарисовывают и фотографируют наиболее интересные вязаные изделия. | 21.03  02.04 | 21.03  02.04 |
| 55-56 | Вязание по кругу.  Изготовление образцов. | | 2 | Выполняют образцы плотного вязания по кругу. Знакомятся с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находят и представляют информацию об истории вязания | 04.04  09.04 | 04.04  09.04 |
| 57-58 | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель | | 2 | Подбирают спицы и нитки для вязания. Вяжут образцы спицами. Находят и представляют информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. | 11.04  16.04 | 11.04  16.04 |
| 59-60 | Вязание цветных узоров. Изготовление образцов. | | 2 | Создают схемы для вязания с помощью ПК. Вяжут спицами образцы цветных узоров. Находят и представляют информацию о северном цветном узором вязания. Знакомятся с профессией художник в области декоративно-прикладного искусства | 18.04  23.04 | 18.04  23.04 |
| **Технология творческой и опытнической деятельности. (10 часов)** | | | | | | |
| 61-64 | Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»  Подготовительный этап.  Технологический этап.  Аналитический этап. | | 4 | Знакомятся с примерами творческих проектов шестиклассников. Определяют цель и задачи проектной деятельности.  Выполняют и представляют проект по разделу «Художественные ремесла». Создают изделия из выбранного материала используя схемы и образцы. Анализируют проблему. | 25.04  30.04  16.05  14.05 | 25.04  30.04  16.05  14.05 |
| 65-66 | Подготовка к защите комплексного творческого проекта. | | 2 | Оформляют портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливают электронную презентацию проекта. Составляют доклад для защиты творческого проекта. | 23.05  21.05 | 23.05  21.05 |
| 67-68 | Определение затрат на изготовление проекта.  Защита творческого проекта. | | 2 | Определяют себестоимость изготовляемого изделия.  Защищают творческий проект. | 30.05  28.05 |  |
| 69-70 | Итоговое занятие | | 2 | Подводят итоги деятельности, определяют задачи на будущее. | 30.05  28.05 |  |

**Итого: 70 часов.**