

I. Пояснительная записка.

Настоящая рабочая программа по технологии (обслуживающий труд) для 6 класса составлена на основании следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утв. приказом Минпросвещения России от 31.05.2021 № 287.
- Концепция преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях РФ, реализующих основные общеобразовательные программы.
- Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О.А. Кожинной, опубликованная в учебно-методическом пособии Технология: рабочие программы. 5-8 классы/ сост. Е.Ю.Зеленская. - 5 –е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2016. - 150. Составленная на основе фундаментального ядра содержания предмета «Технология» в рамках направления «Технология ведения дома» общего образования и требований к результатам обучения, представленных в Стандарте основного общего образования.
- УМК:
 - Технология. Обслуживающий труд. 6 кл.: учебник/О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э. Маркуцкая. – 4-е изд., стереотип.- М.: Дрофа,2016.–287 с.
 - Технология. Обслуживающий труд. 6 кл.: рабочая тетрадь к учебнику О.А.Кожинной, Е.Н.Кудаковой, С.Э. Маркуцкой / О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова. – 3-е изд., стереотип.- М.: Дрофа, 2015.– 126 с.
 - Технология: Обслуживающий труд. 6 класс. Методическое пособие к учебнику О.А.Кожинной, Е.Н.Кудаковой, С.Э. Маркуцкой «Технология.Обслуживающий труд» / О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э. Маркуцкая, Н.Б. Рыкова. – 2-е изд., стереотип – М.: Дрофа, 2014.-233 с.

Основной методический принцип современного курса «Технология»: освоение сущности и структуры технологии идёт неразрывно с освоением процесса познания — построения и анализа разнообразных моделей. Только в этом случае можно достичь когнитивно-продуктивного уровня освоения технологий. Современный курс технологии построен по модульному принципу.

Модульность — ведущий методический принцип построения содержания современных учебных курсов. Она создаёт инструмент реализации в обучении индивидуальных образовательных траекторий, что является основополагающим принципом построения общеобразовательного курса технологии.

Согласно учебному плану МОУ «Печниковская СШ» на изучение технологии в 6 классе отводится 68 часов из расчета 2 часа в неделю при 34 рабочих неделях.

Предмет «Технология» обладает большим **воспитательным потенциалом.**

Содержание предмета обеспечивает получение первоначального опыта трудового самовоспитания; формирование качеств и отношений: трудолюбие, организованность, добросовестное и ответственное отношение к делу, инициативность, потребность помогать другим, уважение к чужому труду и результатам труда; понимание культурно-исторической ценности традиций, отраженных в предметном мире, уважение к ним; воспитание логической культуры мышления, аккуратности. Через метод проектов воспитывается творческая самостоятельность, ответственность, развивается самоконтроль, адекватность самооценки.

Изменения и их обоснования.

В связи с тем, что школа сельскохозяйственная и имеет большой опытный участок, в программу введён раздел «Растениеводство». Часы на его изучение выделены за счёт сокращения 2 часов раздела «Кулинария», 7 часов раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», 1 часа раздела «Технология ведения дома, уход за одеждой и обувью». Всего 10

часов. Раздел «Растениеводство» включает в себя изучение теоретического материала и проведение практических работ на учебно – опытном участке. **1 час выделила** на проведение промежуточной аттестации. Этот час взяла из раздела «Электротехника».

Содержание образования.

Раздел 1. Растениеводство (осенние работы) 6 часов.

Инструктаж по ОТ при работе на учебно-опытном участке. Выполнение практических работ по уборке овощей: моркови, свеклы, капусты, картофеля. Закладывание овощей на хранение. Уборка растительных остатков с участка.

Практические работы: Уборка урожая свеклы, уборка картофеля, капусты, урожая моркови.

Раздел 2. Кулинария (12 ч)

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

Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Питательная ценность молока. Домашние животные, молоко которых используется в пище человека. 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. 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.

Виды круп и макаронных изделий. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш. Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков. 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. 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.

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспрессметоды 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. Разделка соленой рыбы. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки р. Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. Правила этикета.

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.

Процессы, происходящие при солении и квашении. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов. Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Практические работы: Приготовление макарон с сыром, Определение примесей крахмала в сметан., выпечка печенья «Творожные рогаики», заготовка капусты, краткосрочный проект.

Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 ч)

Натуральные волокна животного происхождения. Свойства натуральных волокон животного происхождения. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

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.

Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических и клиньевых юбок. Форма, силуэт, стиль.

Обработка застежки тесьмой «молния». 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. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Вышивка. История возникновения вышивки. Схемы для вышивки. Материалы и инструменты. Технология выполнения счетных швов (ропись, крест, набор и др.). Способы оформления края изделия. **Практические работы.** Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Изготовление образцов счетных швов. Отделка изделия вышивкой. Обработка края изделия мережкой.

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. 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.

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.

Практические работы.

«Определение лицевой стороны тканей саржевого и атласного переплетения», «Регулирование качества машинной строчки», «Снятие мерок для построения чертежа основы юбки», «Моделирование конической юбки», «Моделирование клиневой юбки», «Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия», «Соединение деталей юбки и обработка срезов», «Обработка застёжки тесьмой-молнией», «Обработка верхнего среза юбки», «Подготовка трафаретов», «Изделие в лоскутной технике», Брошь «Бабочка».

Раздел 4. Творческие проекты (11 ч) Тематика творческих проектов и этапы выполнения проекта. Формулировка задач. Обоснование выбора темы проекта. Разработка технологической карты. Изготовление изделия. Оценка изделия. Защита проекта.

Практические работы. Выполнение проекта.

Раздел 5. Технология ведения дома (1 ч)

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.

Раздел 6. Электротехника (1 ч)

Бытовые электроприборы. 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. Пути экономии энергии в быту.

Раздел 7. Растениеводство. Основы аграрной технологии (весенние работы) (4 ч.)

Инструктаж по ОТ при работе на учебно-опытном участке. Выполнение практических работ по подготовке участка к посадке овощных культур. Изучение сортов растений, высаживаемых на участке.

Практические работы: Внесение золы на учасок, Уборка территории опытного участка, Посадка семенников моркови, свёклы.

Промежуточная аттестация – 1 час.

Изменения и их обоснования.

В связи с тем, что школа сельскохозяйственная и имеет большой опытный участок, в программу введён раздел «Растениеводство». Часы на его изучение выделены за счёт сокращения 2 часов раздела «Кулинария», 7 часов раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», 1 часа раздела «Технология ведения дома, уход за одеждой и обувью». Всего **10 часов**. Раздел «Растениеводство» включает в себя изучение теоретического материала и проведение практических работ на учебно – опытном участке. **1 час выделила** на проведение промежуточной аттестации. Этот час взяла из раздела «Электротехника».

Количество часов на проведение контрольных, практических, лабораторных работ, проектную деятельность учеников.

Предусмотрено: Практических занятий - 7. Практических работ - 16. Лабораторно-практических работ - 2. Тестовых работ - 1. Проектов - 2. Годовая контрольная – 1.

III. Планируемые результаты освоения учебного предмета

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Патриотическое воспитание:

проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;

осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;

освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

Эстетическое воспитание:

восприятие эстетических качеств предметов труда;

умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

Ценности научного познания и практической деятельности:

осознание ценности науки как фундамента технологий;

развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;

умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

Трудовое воспитание:

активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;

умение ориентироваться в мире современных профессий.

Экологическое воспитание:

воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;

осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Овладение универсальными познавательными действиями

Базовые логические действия:

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;

устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;

выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;

самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;

оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;

опытным путём изучать свойства различных материалов;

овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;

строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;

уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;

прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;

понимать различие между данными, информацией и знаниями;

владеть начальными навыками работы с «большими данными»;

владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Овладение универсальными учебными регулятивными действиями

Самоорганизация:

уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

уметь 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;

делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;

объяснять причины достижения (недостижения) результатов образовательной деятельности;

вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;

оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

Принятие себя и других:

признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

Овладение универсальными коммуникативными действиями.

Общение:

в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;

в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;

в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;

понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;

уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности;

владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;

уметь распознавать некорректную аргументацию.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека;
соблюдать правила безопасности;
организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов, и сформированные универсальные учебные действия;
использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;
получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов;
характеризовать технологические операции ручной обработки конструкционных материалов;
применять ручные технологии обработки конструкционных материалов;
правильно хранить пищевые продукты;
осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность;
выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда;
осуществлять доступными средствами контроль качества блюда;
проектировать интерьер помещения с использованием программных сервисов;
составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления швейных изделий;
строить чертежи простых швейных изделий;
выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
выполнять художественное оформление швейных изделий;
выделять свойства наноструктур;
приводить примеры наноструктур, их использования в технологиях;
получить возможность познакомиться с физическими основы нанотехнологий и их использованием для конструирования новых материалов.
характеризовать основные направления растениеводства;
описывать полный технологический цикл получения наиболее распространённой растениеводческой продукции своего региона;
характеризовать виды и свойства почв данного региона;
назвать ручные и механизированные инструменты обработки почвы;
классифицировать культурные растения по различным основаниям;
называть полезные дикорастущие растения и знать их свойства;
назвать опасные для человека дикорастущие растения;
владеть методами сбора и хранения полезных культурных растений и их плодов;
характеризовать мир профессий, связанных с растениеводством, их востребованность на рынке труда.

Сокращения: ИОТ – инструктаж по охране труда УОО – учебно-опытный
участок ВТО – влажно – тепловая обработка. Пр. р. – практическая работа

IV Тематическое планирование.

№ урока	Раздел и тема урока	Кол-во часов	Используемые ЭОР	
	Раздел 1. Растениеводство. Основы аграрной технологии (осенние работы) 6 часов. Региональное содержание.	6 ч.	https://resh.edu.ru/	
1-2	Инструктаж по ОТ при работе на учебно-опытном участке. Практическое занятие. Уборка свёклы.	2		
3-4	Практическое занятие. Уборка урожая картофеля. Практическое занятие. Уборка урожая картофеля.	2		
5-6	Практическое занятие. Уборка урожая капусты. Практическое занятие. Уборка урожая моркови.	2		
	Раздел 2. Кулинария – 12 часов	12 ч.		
7-8	Инструктаж по ОТ № 101. Физиология питания. Инструктаж по ОТ № 104. Приготовление обеда в походных условиях.	2		
9-10	Инструктаж по ОТ № 19. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа «Макаронны с сыром» (или с сосиской)	2	Электронное приложение к учебнику на www.drofa.ru https://infourok.ru http://www.cooking.ru/	
11-12	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Лабораторно-практическая работа «Определение примесей крахмала в сметане» Практическая работа. Приготовление каши из овсяных хлопьев. (или печенья «Творожные рогалики» или сырники)	2		
13-14	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов. Лабораторно – практическая работа «Определение свежести рыбы органолептическим методом»	2		
15-16	Сервировка стола. Этикет. Заготовка продуктов.	2		
17-18	Краткосрочный творческий проект. Защита проекта.	2		
	Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	32 ч.		
	Материаловедение	2 ч		
19-20	Ткани на основе натуральных волокон животного происхождения и их свойства. Ткацкие переплетения. Практическая работа «Определение лицевой стороны тканей саржевого и атласного переплетения»	2	Электронное приложение к учебнику на www.drofa.ru https://infourok.ru	
	Машиноведение	4 ч		www.drofa.ru
21-22	История швейной машины. Регуляторы швейной машины.	2		https://infourok.ru
23-24	ИОТ № 16. Уход за швейной машиной. Практическая работа «Регулирование качества машинной строчки»	2		

	Конструирование и моделирование поясных швейных изделий	<u>6 ч</u>	Электронное приложение к учебнику на www.drofa.ru https://infourok.ru
25-26	Из истории одежды. Конструирование юбок. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы юбки»	2	
27-28	Построение чертежа и моделирование конической юбки. Практическая работа «Моделирование конической юбки» Построение чертежа и моделирование клинковой юбки. Практическая работа «Моделирование клинковой юбки»	2	
29-30	Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки. Оформление выкройки.	2	
	Технология изготовления поясных швейных изделий	<u>10</u>	www.drofa.ru https://resh.edu.ru/
31-32	Подготовка ткани к раскрою. ИОТ № 17. Практическая работа «Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия»	2	
33-34	Инструктаж по О.Т. № 14 (вторичный). Обработка вытачек и складок. Практическая работа «Соединение деталей юбки и обработка срезов»	2	
35-36	Подготовка деталей к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки. Обработка застёжки. Практическая работа «Обработка застёжки тесьмой-молнией»	2	
37-38	Обработка верхнего среза юбки. Практическая работа «Обработка верхнего среза юбки»	2	
39-40	Обработка низа юбки. Окончательная отделка изделия.	2	
	Рукоделие	<u>10 ч.</u>	
41-42	Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков. Практическая работа «Подготовка трафаретов»	2	Электронное приложение к учебнику на www.drofa.ru https://infourok.ru http://www.melissa.ru
43-44	Практическая работа «Изделие в лоскутной технике»	2	
45-46	Практическая работа «Изделие в лоскутной технике» (продолжение)	2	
47-48	Вышивка бисером. Способы прикрепления бисера.	2	
49-50	Украшение одежды. Изделия из бисера. Практическая работа. Брошь «Бабочка»	2	

	Раздел 4. Проектная деятельность	<u>11 ч.</u>	Электронное приложение к учебнику на www.drofa.ru https://infourok.ru
51-52	Творческие проекты. Выбор темы. Обоснование.	2	
53-54	Планирование и разработка проектной деятельности. Индивидуальная работа по выполнению проекта.	2	
55-56	Индивидуальная работа по выполнению проекта.	2	
57-58	Индивидуальная работа по выполнению проекта.	2	
59-60	Экономическая и экологическая оценка проекта. Практическая работа «Расчёт себестоимости изделия»	2	
61	Презентация проекта.		
	Раздел 5. Технология ведения дома	<u>1 ч.</u>	https://infourok.ru
62	Уборка жилища по-научному. Уход за одеждой и обувью.	1	
	Раздел 6. Электротехника – 1 час + 1 час Пром. аттест.	<u>2 ч</u>	www.drofa.ru https://infourok.ru
63	Эксплуатация бытовых электротехнических приборов.	1	
64	Промежуточная аттестация.	1	
	Раздел 7. Растениеводство. Основы аграрной технологии (весенние работы) Региональное содержание.	4 ч.	https://resh.edu.ru/
65-66	Инструктаж по ОТ при работе на УОУ. Практическое занятие. Уборка территории учебно-опытного участка.	2	
67-68	Практическое занятие. Внесение золы на участок.	2	