

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Гимназия»

Приложение к основной образовательной программе  
Основного общего образования

Рабочая программа  
по предмету  
**Технология (девочки)**  
(5-8 класс)

Абакан, 2017

## 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

**В личностном направлении:** планирование образовательной и профессиональной карьеры; готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; самооценка готовности к предпринимательской деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; проявление познавательных интересов и активности при изучении технологии;

**В метапредметном направлении:** алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; поиск решений возникшей технической или организационной проблемы; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ; моделирование творческих объектов и технологических процессов; выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решении общих задач коллектива.

### **Предметные:**

*Обучающийся 5 класса научится:*

Культуре труда, правилам ТБ, санитарно-гигиеническим требованиям к помещению кухни и столовой; способам обработки пищевых продуктов (блюда из яиц; сырых и вареных овощей; крупяных, макаронный и бобовых изделий); составлять меню завтрака; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты.; способам консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдению правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; сервировки стола и оформления приготовленных блюд оформлению интерьера кухни-столовой, выбору вида ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять художественное оформление швейных изделий; проводить примерку изделий; выполнять виды рукоделия с текстильными и поделочными материалами (простейшая вышивка); использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий.

*Обучающийся 5 класса получит возможность научиться:*

Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и осуществлять технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий; осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

*Обучающийся 6 класса научится:*

Культуре труда, правилам ТБ, санитарно-гигиеническим требованиям к помещению кухни и столовой; способам обработки пищевых продуктов (блюда из рыбы, морепродуктов, мяса и

птицы; технология приготовления первых блюд); составлять меню обеда; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты.; способам консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдению правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; сервировки стола и оформления приготовленных блюд; оформлению интерьера жилого дома, выбору вида ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять художественное оформления швейных изделий; проводить примерку изделий; выполнять виды рукоделия с текстильными и поделочными материалами (вязание крючком и спицами); использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий.

*Обучающийся 6 класса получит возможность научиться:*

Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и осуществлять технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий; осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

*Обучающийся 7 класса научится:*

Культуре труда, правилам ТБ, санитарно-гигиеническим требованиям к помещению кухни и столовой; способам обработки пищевых продуктов (блюда из молока и кисломолочных продуктов; технология приготовления выпечки); составлять меню праздничного стола; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты.; способам консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдению правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; сервировки стола и оформления приготовленных блюд; оформлению интерьера жилого дома, выбору вида ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять художественное оформления швейных изделий; проводить примерку изделий; выполнять виды рукоделия с текстильными и поделочными материалами (вышивание крестом и бисером); использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий.

*Обучающийся 7 класса получит возможность научиться:*

Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и осуществлять технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий; осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

*Обучающийся 8 класса научится:*

Культуре труда, правилам ТБ, выполнять виды рукоделия с текстильными и поделочными материалами (вышивание гладью и атласными лентами); использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий; определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома; определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц; оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи; анализировать потребности членов семьи; планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава; анализировать качество и потребительские свойства товаров; планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность; исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса; анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда; разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»; подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки; выполнять образцы вышивки атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками; находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом.

*Обучающийся 8 класса получит возможность научиться:*

Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и осуществлять технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий; осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

## **2. Содержание учебного предмета:**

### **Кулинария**

5 класс: СГТ при работе на кухне. Правила безопасных приемов труда. Правила личной гигиены. ПМП при порезах и ожогах. Пищевые продукты как источник белков, жиров, витаминов, углеводов и минеральных веществ. Основы рационального питания. ПМП при отравлениях. Значение хлеба в питании человека. Виды, способы приготовления и подача бутербродов. Виды горячих напитков, технология приготовления. Подготовка к тепловой обработке продуктов. Технология и способы приготовления каш и гарниров. Виды овощей. Влияние экологии на качество овощей и фруктов. Способы хранения. Механическая и тепловая обработка овощей. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей. Качество и оформление блюд. Использование яиц в кулинарии. Способы хранения, определения свежести и технология приготовления.

Особенности оформления стола к завтраку, столовые приборы и посуда. Правила складывания салфеток. Этикет за столом.

6 класс: Понятие о пищевой ценности рыбы. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения рыбы. Определение качества рыбы. Первичная и тепловая обработка рыбы. Требования к качеству готовых блюд из рыбы. Виды нерыбных морепродуктов и их пищевая ценность. Технология приготовления блюд из морепродуктов. Значение, пищевая ценность и место мясных блюд в питании. Условия и сроки хранения. Виды мяса и мясных продуктов. Механическая и тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд. Виды сх/птицы и их кулинарное употребление. Способы механической обработки птицы и оформление готовых блюд при подаче к столу. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов.

Классификация супов. Особенности оформления стола к обеду, столовые приборы и посуда.

7 класс: Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях.

Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Виды блюд из жидкого теста.

Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них.

Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. Меню сладкого стола.

Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами.

Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

### **Элементы материаловедения**

5 класс: Классификация и способы получения текстильных волокон. Прядильное, ткацкое и отделочное производство. Основная и уточная нить в тканях Лицевая и изнаночная стороны.

Ткацкие переплетения. Свойства волокон. Сравнительные характеристики и свойства тканей.

6 класс: Классификация и способы получения химических текстильных волокон. Производство текстильных материалов из химических волокон. Виды и свойства тканей. Нетканые материалы из химических волокон.

7 класс: Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

### **Художественные ремесла**

5 класс: Изучение различных видов ДПИ. НРК. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах. Эмоциональное воздействие декоративной композиции.

Виды композиций. Композиционные решения. Понятие орнамент. Характерные черты орнамента народов России и РХ. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов компьютеров в изучении сочетаний различных цветов. Подготовка ткани к работе.

Перевод рисунка на ткань. Технология изготовления. Обработка срезов изделия. Окончательная обработка изделия.

6 класс: Краткие из истории вязания. Виды инструментов для вязания. Подготовка материалов к работе. Организация рабочего места и ТБ. Характеристика нитей. Расчёт количества петель. ВТО.

Условные обозначения, применяемые при вязании. Раппорт узора и его запись. Начало и окончание вязания. Вязание рядами. Способы вывязывания петель. Особенности применения сложных узоров в вязаных изделиях. Многоцветная вязка. Последовательность действий при создании узора. Цветные и условные схемы.

7 класс: Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика.

Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания бисером по канве. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

8 класс: Приёмы подготовки ткани к вышивке. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы.

### **Создание изделий из текстильных материалов**

Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Основные точки и линии измерений.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. Понятие композиции в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования.

Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Условия раскроя ткани, рациональной раскладка деталей выкройки на ткани. Приёмы безопасной работы с инструментами и приспособлениями. Правила выполнения технологических операций:

- обработка деталей кроя;
- контроль качества готового изделия.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Ручные стежки и строчки. Оборудование для ВТО. Приёмы и основные операции ВТО ткани. Контроль качества готового изделия. ТБ.

Классификация швейных машин. Виды приводов швейной машины. Организация рабочего места.

Назначение основных узлов бытовой швейной машины. ТБ. Назначение, устройство и принцип действия регулятора выбора строчки. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Требования к выполнению машинных работ. Классификация машинных швов. Виды неполадок в работе швейной машины. Причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

### **Технологии домашнего хозяйства**

5 класс: Требования к интерьеру. Планировка кухни. Цветовое решение. Декоративное оформление кухни. Современные стили в интерьере. СГТ. Общие сведения о бытовых электроприборах и правилах их эксплуатации.

6 класс: Понятие композиция в интерьере. Особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Использование современных материалов в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Роль и размещение комнатных растений в интерьере. Классификация комнатных растений. Символическое значение цветов.

7 класс: Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании.

Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.

8 класс: Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.

### **Электротехника**

7 класс: Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.

Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

8 класс: Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и ее принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека.

### **Семейная экономика**

8 класс: Основные функции семьи. Семейная экономика и ее задачи. Источники доходов современного школьника. Предпринимательская деятельность. Патент, лицензия, фирма. Виды потребностей. Основные пути экономного ведения домашнего хозяйства. Источники информации о товарах. Сертификация продукции. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Виды расходов (постоянные, переменные, непредвиденные). Недвижимость, ценные бумаги. Приусадебный участок. Себестоимость продукции.

### **Современное производство и профессиональное образование**

8 класс: Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства.

Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура.

Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика

профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.

### **Творческая проектная деятельность (технологии творческой проектной деятельности)**

Понятие о творческой проектной деятельности. Цели и задачи, составные части проекта, этапы выполнения.

### **3. Тематическое планирование:**

5 класс

Блок, раздел содержания	Тема	Количество часов
Творческая проектная деятельность	Техника безопасности на уроках технологии. Проект. Этапы выполнения проекта.	2
Технологии домашнего хозяйства	Интерьер и планирование кухни-столовой. Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Планирование кухни-столовой».	4
Кулинария	Санитария и гигиена на кухне. ТБ. Физиология питания. Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Технология приготовления блюд из яиц. Приготовление завтрака. Сервировка стола. Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака. Блюда хакасской национальной кухни»	14
Элементы материаловедения	Производство текстильных материалов. Натуральные волокна растительного происхождения. Лабораторная работа.	4
Создание изделий из текстильных материалов	Изготовление выкроек. Снятие мерок. Конструирование и моделирование швейного изделия. Швейные ручные работы. Элементы машиноведения. Подготовка швейной машины к работе. Приёмы работы на швейной машине. Основные операции машинной обработки изделия. Машинные швы. Влажно-тепловая обработка ткани. Раскрой швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою. Технология изготовления швейных изделий. Творческий проект «Наряд для завтрака».	28
Художественные ремесла	Декоративно – прикладное искусство. Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Орнамент. Символика в орнаменте. НРК. Цветовые сочетания в орнаменте. Технология изготовления изделия декоративно-прикладного творчества. Творческий проект «Изделие для дома».	16

## 6 класс

Блок, раздел содержания	Тема	Количество часов
Творческая проектная деятельность	Техника безопасности на уроках технологии. Проект. Этапы выполнения проекта.	2
Технологии домашнего хозяйства	Планировка и интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере. Разновидности комнатных растений. Творческий проект «Технология выращивания комнатных растений».	6
Кулинария	Технология первичной обработки и приготовления блюд из рыбы. Нерыбные морепродукты и технология приготовления блюд из них. Технология приготовления блюд из мяса и птицы. Технология приготовления первых блюд. Сервировка стола к обеду. Этикет. Творческий проект «Приготовление семейного обеда. Блюда хакасской национальной кухни».	16
Элементы материаловедения	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Лабораторная работа.	2
Создание изделий из текстильных материалов	Изготовление выкроек. Снятие мерок. Конструирование и моделирование плечевого швейного изделия. Ручные работы. Элементы машиноведения. Работа на швейной машине. Виды машинных операций. Приспособления к швейной машине. Раскрой плечевых швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою. Подготовка и проведение примерки изделия. Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов. Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Технология обработки боковых и нижнего срезов изделия. Окончательная отделка изделия. Творческий проект «Плечевое швейное изделие».	28
Художественные ремесла	Художественные ремесла. Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель при вязании. Вязание полотна. Способы вязания. Вязание узоров. Вязание цветных узоров. Создание компьютерных схем для вязания. Творческий проект «Вязаный аксессуар»	14

## 7 класс

Блок, раздел содержания	Тема	Количество часов
Творческая	Техника безопасности на уроках технологии. Проект. Этапы	1

проектная деятельность	выполнения проекта.	
Технологии домашнего хозяйства	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Гигиена жилища. Творческий проект «Освещение жилого помещения».	3
Электротехника	Бытовые электроприборы в помещении.	1
Кулинария	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Сладости, десерты, напитки. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Творческий проект «Кулинария. Блюда хакасской национальной кухни».	6
Элементы материаловедения	Натуральные волокна животного происхождения. Лабораторная работа.	1
Создание изделий из текстильных материалов	Конструирование и моделирование поясных швейных изделий. Уход за швейной машиной. Технология изготовления поясных швейных изделий. Творческий проект «Поясное швейное изделие».	10
Художественные ремесла	Ручная роспись тканей. Вышивание. ТБ и организация рабочего места. Вышивание счетными швами. Вышивание бисером и лентами. Творческий проект «Счетная вышивка».	12

8 класс

Блок, раздел содержания	Тема	Количество часов
Технологии домашнего хозяйства	Техника безопасности на уроках технологии. Инженерные коммуникации. Водоснабжение и канализация в доме.	2
Электротехника	Бытовые электронагревательные приборы. Электротехнические устройства с элементами автоматики.	2
Бюджет семьи	Семья и бизнес. Потребности семьи. Технология построения семейного бюджета. Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Экономика приусадебного (дачного) участка.	6
Современное производство и профессиональное самоопределение	Сферы производства и разделение труда. Профессиональное образование и профессиональная карьера. Профессиональная пригодность и проба.	5
Художественные	Художественная вышивка. ТБ. Организация рабочего места.	11

ремесла	Техника владимирского шитья. Белая, двусторонняя, атласная и штриховая гладь. Вышивание пейзажа и натюрморта. Вышивание по свободному контуру. Домашний компьютер в вышивке.	
Технологии творческой проектной деятельности	Исследовательская и созидательная деятельность.	8