

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
города Ульяновска «Средняя школа № 49»

РАССМОТРЕНО

на заседании ШМО

_____ Черникова В.Г.

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР

_____ Ярлычкова Н.М.

« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «СШ № 49»

_____ Павлычева И.Ю.

Приказ № ____ от « ____ » _____ 2022г.

Рабочая программа

Наименование учебного предмета Технология

Уровень образования: основное общее образование

Класс 6

Количество часов по учебному плану в неделю - 2 час (а)

Срок реализации программы: 2022-2023 учебный год

УМК Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект.-М.: Просвещение, 2021 г.

Технология

Учитель Золотова Валентина Федоровна

г. Ульяновск
2022 год

Пояснительная записка

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ООО, на основании основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «СШ № 49», Примерной программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект.-М.: Просвещение, 2021 г.

Программа ориентирована на учебник: В.Д. Симоненко и др. соответствующей Федеральному компоненту государственного стандарта общего образования и допущенной министерством образования и науки Российской Федерации. Учебник для обучающихся 6 класса, М.: «Вентана-Граф», 2021 г

Данная программа рассчитана на 68 часов в год (2 часа в неделю)

Программа построена с учётом принципов системности, научности и доступности, а также преемственности и перспективности между различными разделами курса. Программа предусматривает прочное усвоение материала, для чего значительное место в ней отводится повторению.

Цель программы:

воспитание гражданина и патриота; формирование представлений о составляющих техно сферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях; овладение обще трудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства; овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;

развитие и совершенствование способности к взаимодействию и социальной адаптации; информационных умений и навыков; навыков самоорганизации и саморазвития; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии;

освоение знаний технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности; представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях; нормах поведения в различных сферах общения;

овладение умениями обще трудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства; необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;

применение полученных знаний и умений в собственной самостоятельной проектно-исследовательской деятельности и практике; профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Задачи программы:

- развитие и совершенствование способности учащихся к самостоятельной проектно-исследовательской деятельности и практике и социальной адаптации.
- На базовом уровне предусматривается углубление и расширение знаний о технологиях трудовой деятельности и ее разновидностях, нормах поведения в различных сферах деятельности, совершенствование умений моделировать свое поведение в соответствии с условиями и задачами общества
- Развитие и совершенствование познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских компетенции.

Планируемые результаты освоения

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения содержания курса.

Программа позволяет добиваться следующих результатов освоения образовательных программ основного общего образования:

Личностные:

Ученик научится:

- владеть установками, нормами и правилами организации труда;
- бережно относиться к природным и хозяйственным ресурсам;
- владеть навыками, установками, нормами и правилами НОТ.

Ученик получит возможность научиться:

- сформировать познавательные интересы и активности при изучении направления «Технологии»;
- развить трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- сформировать познавательные интересы и активности при изучении направления «Технологии»;
- осознать необходимости общественно-полезного труда.

Метапредметные:

Познавательные:

Ученик научится:

рационально использовать учебную и дополнительную информацию для проектирования и создания объектов труда;

распознавать виды, назначение и материалы, инструменты и приспособления, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях; предлагать критерии для выявления закономерностей и противоречий;

формулировать вопросы, фиксирующие несоответствие между реальным и желательным состоянием ситуации, и самостоятельно устанавливать искомое и данное;

формировать гипотезу об истинности собственных суждений и суждений других, аргументировать свою позицию, мнение;

составлять алгоритм действий и использовать его для решения учебных задач;

оценивать на применимость и достоверность информацию, полученную в ходе лингвистического исследования (эксперимента);

планировать процессы познавательно-трудовой деятельности;

соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой;

самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведённого наблюдения, исследования; владеть инструментами оценки достоверности полученных выводов и обобщений;

Ученик получит возможность научиться:

прогнозировать возможное дальнейшее развитие процессов, событий и их последствия в аналогичных или сходных ситуациях, а также выдвигать предположения об их развитии в новых условиях и контекстах.

применять различные методы, инструменты и запросы при поиске и отборе информации с учётом предложенной учебной задачи и заданных критериев;

находить сходные аргументы (подтверждающие или опровергающие одну и ту же идею, версию) в различных информационных источниках;

самостоятельно выбирать оптимальную форму представления информации (текст, презентация, таблица, схема) и иллюстрировать решаемые задачи несложными схемами, диаграммами, иной графикой и их комбинациями в зависимости от коммуникативной установки;

оценивать надёжность информации по критериям, предложенным учителем или сформулированным самостоятельно;

владеть способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда; эффективно запоминать и систематизировать информацию.

Коммуникативные:

Ученик научится:

формировать рабочие группы для выполнения проекта;

воспринимать и формулировать суждения, выражать эмоции в соответствии с условиями и целями общения;

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при решении конкретной проблемы, обосновывать необходимость применения групповых форм взаимодействия при решении поставленной задачи;

принимать цель совместной деятельности, коллективно строить действия по её достижению: распределять роли, договариваться, обсуждать процесс и результат совместной работы; уметь обобщать мнения нескольких людей, проявлять готовность руководить, выполнять поручения, подчиняться;

владеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники;

применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук

планировать организацию совместной работы, определять свою роль (с учётом предпочтений и возможностей всех участников взаимодействия), распределять задачи между членами команды, участвовать в групповых формах работы (обсуждения, обмен мнениями, «мозговой штурм» и иные);

Ученик получит возможность научиться:

выполнять свою часть работы, достигать качественный результат по своему направлению и координировать свои действия с действиями других членов команды;

выполнять публичные презентации и защиты проекта, изделия, продукта труда;

производить разработку вариантов рекламных образцов;

согласовывать и координировать совместную познавательно-трудовую деятельность с другими участниками ОП;

использовать дополнительную информации при проектировании и создании объектов труда.

оценивать качество своего вклада в общий продукт по критериям, самостоятельно сформулированным участниками взаимодействия; сравнивать результаты с исходной задачей и вклад каждого члена команды в достижение результатов, разделять сферу ответственности и проявлять готовность к представлению отчёта перед группой.

Регулятивные:

Ученик научится:

оценивать свои способности и готовности к труду;

осознавать ответственность за качество результатов труда;

оценивать наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ;

стремиться к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ;
выявлять проблемы для решения в учебных и жизненных ситуациях;
ориентироваться в различных подходах к принятию решений (индивидуальное, принятие решения в группе, принятие решения группой);
самостоятельно составлять алгоритм решения задачи (или его часть), выбирать способ решения учебной задачи с учётом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать предлагаемые варианты решений;
самостоятельно составлять план действий, вносить необходимые коррективы в ходе его реализации;

Ученик получит возможность научиться:

делать выбор и брать ответственность за решение;
владеть разными способами самоконтроля (в том числе речевого), самомотивации и рефлексии;
давать адекватную оценку учебной ситуации и предлагать план её изменения;
предвидеть трудности, которые могут возникнуть при решении учебной задачи, и адаптировать решение к меняющимся обстоятельствам;
объяснять причины достижения (недостижения) результата деятельности; понимать причины коммуникативных неудач и уметь предупреждать их, давать оценку приобретённому речевому опыту и корректировать собственную речь с учётом целей и условий общения; оценивать соответствие результата цели и условиям общения.
осознанно относиться к другому человеку и его мнению;
признавать своё и чужое право на ошибку;
принимать себя и других, не осуждая;
проявлять открытость;
осознавать невозможность контролировать всё вокруг.

Предметные:

В познавательной сфере:

Ученик научится:

- распознавать виды, назначение и материалы, инструменты и приспособления, применяемые в технологических процессах при изучении разделов
- владеть способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

Ученик получит возможность научиться:

- рационально использовать учебную и дополнительную информацию для проектирования и создания объектов труда

В мотивационной сфере:

Ученик научится:

- экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении работ
- применять навыки экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ

Ученик получит возможность научиться:

- оценивать свои способности и готовности к труду
- осознавать ответственность за качество результатов труда

Ученик получит возможность научиться:

В сфере трудовой деятельности:

Ученик научится:

- планировать технологический процесс
- Подбирать материалы, инструменты и оборудование с учетом характера объекта труда и технологической последовательности

Ученик получит возможность научиться:

- применять нормы и правила безопасности, правил санитарии и гигиены
- контролировать промежуточный и конечный результат труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

В сфере физиолого-психологической деятельности:

Ученик научится:

- соблюдать требуемую величину усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
- достигать необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
- развить моторику и координацию рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов

Ученик получит возможность научиться:

- сочетать образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

В эстетической сфере:

Ученик научится:

- моделировать художественное оформление объекта труда
- основам дизайнерского проектирования изделия

Ученик получит возможность научиться:

- эстетически и рационально оснащать рабочее место с учетом требований эргономики и НОТ

В коммуникативной сфере:

Ученик научится:

- публично презентовать и защищать проект, изделие, продукт труда
- разрабатывать варианты рекламных образцов
- формулировать собственное мнение и позицию
- договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов
- задавать вопросы
- использовать речь для регуляции своего действия
- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве
- допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии
- адекватно использовать коммуникативные, прежде всего – речевые, средства для решения различных коммуникативных задач, строить монологическое сообщение, владеть диалогической формой коммуникации, используя, в том числе средства и инструменты ИКТ и дистанционного общения

Ученик получит возможность научиться:

- формировать рабочие группы для выполнения проекта

Содержание учебного предмета

Кулинария изучается на уроках технологии теоретическая часть, практическую часть выполняют учащиеся дома и выполняют презентации для защиты.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства».

Тема. Интерьер жилого дома

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

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон. Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Тема. Комнатные растения в интерьере

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

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря.

Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы.

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

Тема. Блюда из мяса

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов.

Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание

мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема. Блюда из птицы

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы.

Тема. Первые блюда

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда.

Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню обеда.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема. Конструирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах.

Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной

обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

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

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавками.

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

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

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

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

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.

Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.

Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

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.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Вязание крючком

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема. Вязание спицами

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

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

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

Тематическое планирование по технологии 6 ____ класс

№ п/п	Разделы, темы занятий	Кол-во часов		Дата план	Дата факт
		Раздел	Тема		
	Кулинария	14			
	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря		4		
	Блюда из мяса		4		
	Блюда из птицы		2		
	Первые блюда		2		
	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.		2		
	Технологии домашнего хозяйства	4			
	Интерьер жилого дома		2		
	Комнатные растения в интерьере		2		
	Создание изделий из текстильных материалов	10			
	Свойства текстильных материалов		2		
	Конструирование швейных изделий		4		
	Моделирование швейных изделий		2		
	Швейная машина		2		
	Технология изготовления швейных изделий	12			
	Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к сметыванию		2		
	Обработка плечевых срезов и рукавов		2		
	Обработка горловины. Примерка		2		
	Обработка боковых срезов		2		
	Обработка низа изделия. Отделка		4		
	Художественные ремёсла	8			
	Вязание крючком		4		
	Вязание на спицах		4		
	Технологии творческой и опытнической деятельности	20			
	Исследовательская и созидательная деятельность		2		
	Проект – самостоятельная творческая работа учащегося		4		
	Задачи на конструирование.		4		
	Конструкторский этап выполнения проекта.		4		
	Практическая работа над проектом.		4		
	Защита проекта.		2		
	Всего	68			