Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
городского округа Королев Московской области
«Средняя общеобразовательная школа № 2 имени В.Н. Михайлова»

«Рассмотрено»	«Согласовано»	«Утверждаю»
на заседании школьного методического объединения учителей художественно -эстетического цикла	Заместитель директора по УВР _____ Козлова Е.В.	Директор МБОУ СОШ №2 им. В.Н. Михайлова _____ О.Ф. Латыпов
Протокол № 1 от 29.08.18	от «30» августа 2018	Приказ № 126-б
Руководитель школьного методического объединения _____		от «31» августа 2018

Рабочая программа

по технологии

на 2018-2019 учебный год

для 5-го класса

учитель:

Шумская О.В.

2018

В процессе преподавания предмета «Технология» решаются следующие **задачи:**

- формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства;
- ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- воспитание трудолюбия, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Место предмета в базисном учебном плане

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования в 5 классе 70 часов из расчёта 2 учебных часа в неделю.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные

Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; Выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; Становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности; Планирование образовательной и профессиональной карьеры; Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Метапредметные

Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; Определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; Проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса; Поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы; Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ; Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; Диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; Соблюдение норм и правил культуры труда; Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности.

Предметные

Оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; Подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; Распознание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; Соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены; Осознание ответственности за качество результатов труда.

Обучающиеся научатся:

Определять влияние технологической деятельности человека на окружающую среду и здоровье, требования безопасности при выполнении технологических приемов и операций; Определять область применения и назначения

инструментов, материалов, различных машин, технических устройств (в том числе компьютеров); основные источники информации; Определять технологии обработки различных материалов и последовательность технологических приемов и операций;

Обучающиеся получат возможность научиться:

выполнять инструкции, несложные алгоритмы при решении учебных задач,

осуществлять организацию и планирование собственной трудовой деятельности, осуществлять контроль за ее ходом и результатами;

получать необходимую информацию об объекте деятельности, используя рисунки, схемы, эскизы, чертежи;

изготавливать изделия из доступных материалов по образцу, рисунку, схеме, эскизу, чертежу; выбирать материалы с учетом их свойств, определяемым по внешним признакам;

соблюдать последовательность технологических операций при изготовлении и сборке изделия;

создавать модели несложных объектов из деталей конструктора и различных материалов;

осуществлять декоративное оформление и отделку изделий;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: поиска, преобразования, хранения и применения информации для решения различных задач;

соблюдать правила личной гигиены и использовать безопасные приемы работы с материалами, инструментами, бытовой техникой; средствами информационных и коммуникативных технологий; создавать различные изделия из доступных материалов по собственному замыслу; осуществлять сотрудничество в совместной работе.

Содержание программы

Введение (2 ч)

Правила техники безопасности и санитарно-гигиенических требований.
Знакомство с мастерской.

Раздел I: Создание изделий из текстильных материалов (28 ч)

Свойства текстильных материалов

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Швейная машина

Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Конструирование и моделирование рабочей одежды

Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.
Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Технология изготовления швейных изделий

Основные теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.
Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.
Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.
Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

Раздел2 : Художественные ремесла (8 ч)

Техника лоскутного шитья.

Изготовление шаблонов по эскизам. Раскрой деталей, соединение их между собой. Сборка изделия. Влажно-тепловая обработка. Отделка готового изделия.

Раздел 3:Технологии домашнего хозяйства (2 часа).

Интерьер кухни, столовой.
Освещение жилого помещения.

Раздел 4: Электротехника (1) . Бытовые электроприборы.

Раздел 5 :Кулинария (14 часов).

Санитария и гигиена

Основные теоретические сведения. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.Практические работы. Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.Варианты объектов труда.Рабочее место бригады на кухне.

Физиология питания.

Основные теоретические сведения. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.Практические работыРабота с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Варианты объектов труда.Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи.

Бутерброды, горячие напитки. Основные теоретические сведения. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.Практические работы. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку. Варианты объектов труда.Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей и фруктов

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.
Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.
Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной

формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Варианты объектов труда.

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

Сервировка стола .

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Творческие, проектные работы (15 час).

Примерные темы

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
Отделка швейного изделия вышивкой.

Тематическое планирование

Тема раздела программы	Количество часов	Урок	Проектная деят-ть	Творческая деят-ть	Лаборатор-практ. деят-ть
Введение	2	2			
I Создание изделий из текстильных материалов.	**30**				
1.Свойство текстильных материалов.	4	2			2
2.Технология выполнения ручных работ.*	6*	1			5
3. Бытовая швейная машина.	4				4
4. Конструирование.	4	1		1	2
5. Моделирование.*	2*				2
6. Технология выполнения швейных работ.	10				10
II Декоративно-прикладное творчество. (Техника лоскутного шитья)	8			2	6
III Технология домашнего хозяйства	2	1			1

IV Электротехника 1.Бытовые электроприборы	1	1			
V Технология кулинарных работ.	14				
1.Культура питания.		2			2
2. Бутерброды и горячие напитки.		2			1
3. Блюда из яиц.		1			2
4. Блюда из овощей и фруктов.					2
5. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.				1	1
V Творческий проект.	13		4		9
	70	13	4	4	49

В календарно- тематическом планировании рабочей программы для 5-ых классов при распределении учебных часов было изменено:

1. Включен раздел "Введение", выделено 2часа учебного времени из раздела " Технологии творческой и опытнической деятельности"

2.Включен раздел " Технология выполнения ручных работ", выделено 6 часов учебного времени из раздела "Технологии творческой и опытнической деятельности"

3. В подраздел " Моделирование швейных изделий" раздела "Создание изделий из текстильных материалов" выделены 2 часа учебного времени из раздела "Технологии творческой и опытнической деятельности"

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса

Учебно-методическое обеспечение учебного процесса предусматривает использование УМК (учебно-методических комплектов) в 5 классах:

2.Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования /М-во образования и науки Рос. Федерации. – М.: Просвещение, 2011.

3.Примерные программыпо учебным предметам. Технология. 5-9 классы. – М.: Просвещение, 2010. - (Стандарты второго поколения).

4. Программа «Технология» 5-8 классы/А. Т. Тищенко, В. Н. Синица.- М.:Вентана-Граф, 2014

5. Учебник «Технология ведения дома» для учащихся 5-х классов общеобразовательных учреждений. Авторы: Н. В. Синица, В. Д. Симоненко- М.:Вентана-Граф, 2012.

Список дополнительной литературы для учителя:

1. «Занятия по прикладному искусству» 5-7 классы. Автор: Е. А. Гурбина, издательство «Учитель», 2009.

2.Уроки по курсу «Технология» 5-9кл. (девочки) Автор: Е.Н. Петрова М.: 5 за знания,2007г.

3.«Занятия по прикладному искусству» 5-7кл. Автор составитель: Е.А. Гурбина издательство «Учитель»,2009г.

Список литературы для учащихся:

1.Учебник «Технология ведения дома» для учащихся 5-ых классов общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). Авторы: Синица Н. В., В.Д. Симоненко-М.: Вентана-Графф,2012г

2.«Занятия по прикладному искусству» 5-7кл. Автор составитель: Е.А. Гурбина издательство «Учитель»,2009г.

3.Рабочая тетрадь для учащихся 5-ых классов общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) под редакцией В.Д. Симоненко М.: Вентана-Графф,2007г.

4.Журнал «Школа гастронома».

Материально-техническое оснащение кабинета технологии необходимо для организации процесса обучения в целях реализации требований ФГОС о достижении результатов освоения основной образовательной программы.В кабинете технологии осуществляются теоретическая и практическая формы обучения.

Материаловедение

Гербарии основных групп растений (лён, хлопок).

Набор образцов видов растительных волокон.

Набор образцов видов тканей.

Схемы видов переплетения нитей.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Плакаты построения чертежа рабочей одежды (фартук).

Образцы поузловой обработки.

Декоративно-прикладное творчество.

Схемы рисунков вышивки.

Образцы различных видов вышивки.

Образцы работ учащихся.

Оборудование и приспособления.

Бытовые швейные машины.

Краеобмёточная машина.

Утюг.

Гладильная доска.
Раскройный стол.
Лекала для намелки фигурных контуров.
Линейки.
Ножницы.
Набор швейных ниток и фурнитуры.
Электроплита.
Электрочайник.
Набор кухонной и столовой посуды.

17.18	02.11	02.11	Пр. р. Правила снятия мерок с фигуры.	2
19,20	09.11	09.11	Пр.р. Построение чертежа швейного изделия. Изготовление выкройки.	2
21,22	16.11	16.11	Пр. р. Способы моделирования выкроек.	2
II.5			***Технология выполнения швейных работ. 10 ч***	
23,24	23.11	23.11	Пр. р. Подготовка кроя к обработке. Перенос контрольных линий на детали кроя.	2
25,26	30.11	30.11	Пр. р. Выполнение машинных операций. Поузловая обработка деталей.	2
27,28	7.12	7.12	Пр. р. Обработка накладных деталей. Соединение с изделием.	2
29,30	14.12	14.12	Пр.р. Обработка пояса, бретелей.	2
31,32	21.12	21.12	Пр. р. Сборка, отделка изделия. ВТО.	2
			III Художественные ремёсла. 8 ч	
33,34	09.12	09.12	Декоративно-прикладное искусство.	2
35,36	12.01	12.01	Основы композиции и законы восприятия цвета.	2
37,38	26.01	26.01	Пр. р. Лоскутное шитьё.	2
39,40	2.02	2.02	Пр. р. Лоскутное шитьё.	2
			IV Технологии домашнего хозяйства. 2 ч	
41,42	9.02	9.02	Интерьер кухни, столовой.	2
			V Электротехника. 1 ч	
43	16.02	16.02	Бытовые электроприборы.	1
			VI Кулинария. 14 ч	
44,45	23.02	23.02	Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания.	2
46,47	2.03	2.03	Пр. р. Бутерброды и горячие напитки.	2
48,49	9.03	9.03	Пр. р. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
50,51	23.03	23.03	Пр. р. Блюда из овощей.	2
52,53	30.03		Пр. р. Блюда из фруктов.	2

Календарно-тематическое планирование

Направление «Технологии ведения дома»

на 70 учебных часов в год

5 класс А

№	Дата по плану	Дата по факту	Тема урока	Кол-во часов
			Раздел	
			I Введение 2 ч	
1.	7.09	7.09	Правила ТБ и СГТ	1
2	7.09	7.09	Пр.р. Знакомство с мастерской	1
			II Создание изделий из текстильных материалов. 30 ч	
			Швейные материалы. 4 ч	
3,4	14.09	14.09	Производство ткани. Пр.р. Определение долевой нити в ткани.	2
5,6	21.09	21.09	Пр.р. Свойства тканей. Изучение свойств х/б и льняных тканей.	2
			Технология выполнения ручных работ. 6ч	
7,8	28.09	28.09	Виды ручных работ. Правила ТБ. Пр. р. Выполнение прямых, петельных стежков.	2
9,10	5.10	5.10	Пр. р. Швейные ручные работы. Выполнение косых, крестообразных стежков.	2
11,12	12.10	12.10	Пр.р.Перевод рисунка на ткань и приёмы выполнения ручной вышивки.	2
			Бытовая швейная машина. 4 ч	
13,14	19.10	19.10	Знакомство со швейной машиной. Пр. р. Подготовка машины к работе.	2
15,16	26.10	26.10	Пр.р. Машинные швы. Выполнение швов: стачной, накладной, в подгибку.	2
			Конструирование и моделирование. 6ч	

54,55			Пр. р. Блюда из яиц.	2
56,57			Пр. р. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2
			VII Творческий проект. 13 ч	
58,59			Поисковый этап.	2
60,61			Пр.р. Конструкторский этап.	2
62-66			Пр. р. Технологический этап.	5
67,68			Пр. р. Заключительный этап.	2
69,70			Защита проекта.	2
			Итого:	**70**
			Практические работы	**51**

Календарно-тематическое планирование

Направление «Технологии ведения дома»

на *70* учебных часов в год

5 класс 6

№	Дата		Тема урока	Кол-во часов
	по плану	по факту		
			Раздел	
			I Введение 2 ч	
1.			Правила ТБ и СГТ	1
2			Пр.р. Знакомство с мастерской	1
			II Создание изделий из текстильных материалов. 30 ч	
			Швейные материалы. 4 ч	
3,4			Производство ткани. Пр.р. Определение долевой нити в ткани.	2
5,6			Пр.р. Свойства тканей. Изучение свойств х/б и льняных тканей.	2
			Технология выполнения ручных работ. 6ч	
7,8			Виды ручных работ. Правила ТБ. Пр. р. Выполнение прямых, петельных стежков.	2
9,10			Пр. р. Швейные ручные работы. Выполнение косых, крестообразных стежков.	2
11,12			Пр.р.Перевод рисунка на ткань и приёмы выполнения ручной вышивки.	2
			Бытовая швейная машина. 4 ч	
13,14			Знакомство со швейной машиной. Пр. р. Подготовка машины к работе.	2
15,16			Пр.р. Машинные швы. Выполнение швов: стачной, накладной, в подгибку.	2
			Конструирование и моделирование. 6ч	

17.18			Пр. р. Правила снятия мерок с фигуры.	2
19,20			Пр.р. Построение чертежа швейного изделия. Изготовление выкройки.	2
21,22			Пр. р. Способы моделирования выкроек.	2
II.5			***Технология выполнения швейных работ. 10 ч***	
23,24			Пр. р. Подготовка кроя к обработке. Перенос контрольных линий на детали кроя.	2
25,26			Пр. р. Выполнение машинных операций. Поузловая обработка деталей.	2
27,28			Пр. р. Обработка накладных деталей. Соединение с изделием.	2
29,30			Пр.р. Обработка пояса, бретелей.	2
31,32			Пр. р. Сборка, отделка изделия. ВТО.	2
			III Художественные ремёсла. 8 ч	
33,34			Декоративно-прикладное искусство.	2
35,36			Основы композиции и законы восприятия цвета.	2
37,38			Пр. р. Лоскутное шитьё.	2
39,40			Пр. р. Лоскутное шитьё.	2
			IV Технологии домашнего хозяйства. 2 ч	
41,42			Интерьер кухни, столовой.	2
			V Электротехника. 1 ч	
43			Бытовые электроприборы.	1
			VI Кулинария. 14 ч	
44,45			Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания.	2
46,47			Пр. р. Бутерброды и горячие напитки.	2
48,49			Пр. р. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
50,51			Пр. р. Блюда из овощей.	2
52,53			Пр. р. Блюда из фруктов.	2

54,55			Пр. р. Блюда из яиц.	2
56,57			Пр. р. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2
			VII Творческий проект. 13 ч	
58,59			Поисковый этап.	2
60,61			Пр.р. Конструкторский этап.	2
62-66			Пр. р. Технологический этап.	5
67,68			Пр. р. Заключительный этап.	2
69,70			Защита проекта.	2
			Итого:	**70**
			Практические работы	**51**

Календарно-тематическое планирование

Направление «Технологии ведения дома»

на 70 учебных часов в год

5 класс Б

№	Дата по плану	Дата по факту	Тема урока	Кол-во часов
			Раздел	
			I Введение 2 ч	
1.	7.09	7.09	Правила ТБ и СГТ	1
2	7.09	7.09	Пр.р. Знакомство с мастерской	1
			II Создание изделий из текстильных материалов. 30 ч	
			Швейные материалы. 4 ч	
3.4	14.09	14.09	Производство ткани. Пр.р. Определение долевой нити в ткани.	2
5,6	21.09	21.09	Пр.р. Свойства тканей. Изучение свойств х/б и льняных тканей.	2
			Технология выполнения ручных работ. 6ч	
7,8	28.09	28.09	Виды ручных работ. Правила ТБ. Пр. р. Выполнение прямых, петельных стежков.	2
9,10	05.10	05.10	Пр. р. Швейные ручные работы. Выполнение косых, крестообразных стежков.	2
11,12	12.10	12.10	Пр.р.Перевод рисунка на ткань и приёмы выполнения ручной вышивки.	2
			Бытовая швейная машина. 4 ч	
13.14	19.10	19.10	Знакомство со швейной машиной. Пр. р. Подготовка машины к работе.	2
15.16	26.10	26.10	Пр.р. Машинные швы. Выполнение швов: стачной, накладной, в подгибку.	2
			Конструирование и моделирование. 6ч	
17.18	02.11	02.11	Пр. р. Правила снятия мерок с фигуры.	2
19,20	[illegible]	[illegible]	Пр.р. Построение чертежа швейного изделия. Изготовление выкройки.	2
21,22	[illegible]	[illegible]	Пр. р. Способы моделирования выкроек.	2
II.5			***Технология выполнения швейных работ. 10 ч***	
23,24	[illegible]	[illegible]	Пр. р. Подготовка кроя к обработке. Перенос контрольных линий на детали кроя.	2
25,26	[illegible]	[illegible]	Пр. р. Выполнение машинных операций. Поузловая обработка деталей.	2
27,28	[illegible]	[illegible]	Пр. р. Обработка накладных деталей. Соединение с изделием.	2
29,30	[illegible]	[illegible]	Пр.р. Обработка пояса, бретелей.	2
31,32	[illegible]	[illegible]	Пр. р. Сборка, отделка изделия. ВТО.	2
			III Художественные ремёсла. 8 ч	
33,34	[illegible]	[illegible]	Декоративно-прикладное искусство.	2
35,36	[illegible]	[illegible]	Основы композиции и законы восприятия цвета.	2
37,38	[illegible]	[illegible]	Пр. р. Лоскутное шитьё.	2
39,40	[illegible]	[illegible]	Пр. р. Лоскутное шитьё.	2
			IV Технологии домашнего хозяйства. 2 ч	
41,42	[illegible]	[illegible]	Интерьер кухни, столовой.	2
			V Электротехника. 1 ч	
43	[illegible]	[illegible]	Бытовые электроприборы.	1
			VI Кулинария. 14 ч	
44,45	[illegible]	[illegible]	Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания.	2
46,47	[illegible]	[illegible]	Пр. р. Бутерброды и горячие напитки.	2
48,49	[illegible]	[illegible]	Пр. р. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
50,51	[illegible]		Пр. р. Блюда из овощей.	2
52,53	[illegible]		Пр. р. Блюда из фруктов.	2

54,55	21.04.2004		Пр. р. Блюда из яиц.	2
56,57	28.04.22.04		Пр. р. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2
			VII Творческий проект. 13 ч	
58,59	22.04.05		Поисковый этап.	2
60,61	4.05-11.05		Пр.р. Конструкторский этап.	2
62-66	11.05-18.05 15.05		Пр. р. Технологический этап.	5
67,68	25.05		Пр. р. Заключительный этап.	2
69,70			Защита проекта.	2
			Итого:	**70**
			Практические работы	**51**