


<p>Рассмотрено на заседании ШМО учителей естественно-математических наук «Минняровская ООШ» Руководитель ШМО Л.Р. Кашапова <i>Л.Р. Кашапова</i> Протокол № <u>1</u> от «<u>26</u>» <u>08</u> 20<u>20</u> г</p>	<p>Согласовано Заместитель директора по учебной работе: А.И. Гиздатуллина <i>А.И. Гиздатуллина</i> «<u>27</u>» <u>08</u> 20<u>20</u> г</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Приказ № <u>31</u> от «<u>31</u>» <u>08</u> 20<u>20</u> г</p>
--	--	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии (девочки) для 5 класса

Кашаповой Лилии Римовна

учителя технологии МБОУ «Минняровской ООШ»

Актанышского муниципального района Республики Татарстан

2020 – 2021 учебный год

Планируемые результаты изучения учебного предмета

Название раздела	Предметные результаты		Метапредметные результаты	Личностные результаты
	ученик научится	ученик получит возможность научиться		
Блок 1. Современные материальные, информацион-ные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	<p>Характеризовать рекламу, виды ресурсов.</p> <p>Разъяснять содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект».</p> <p>Объяснять технологическую схему.</p> <p>Приводить произвольные примеры производственных технологий в сфере быта</p> <p>Анализировать опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучения потребностей, - проведения испытания. 	<p>Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.</p>	<p>Выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;</p> <p>Определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;</p> <p>Обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;</p> <p>Составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);</p> <p>Работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;</p> <p>Наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;</p> <p>Самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;</p> <p>Делать вывод на основе</p>	<p>Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;</p> <p>Интериоризация ценностей созидательного отношения к окружающей действительности, ценностей социального творчества, ценности продуктивной организации совместной деятельности, самореализации в группе и организации, ценности «другого» как равноправного партнера, формирование компетенций анализа</p>

			<p>критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.</p> <p>Строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм</p> <p>Корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);</p> <p>Критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его.</p>	
<p>Блок 2.</p> <p>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</p>	<p>Составлять:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техническое задание, - памятку, - инструкцию, - технологическую карту <p>Осуществлять:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сборку моделей с помощью образовательного конструктора, - выбор товара в модельной ситуации - сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии <p>Конструировать модель по заданному прототипу</p> <p>Осуществлять корректное применение/хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя</p>	<p>Выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;</p> <p>Модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками</p> <p>разрабатывать технологию на основе базовой технологии;</p> <p>Технологизировать свой</p>	<p>Составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);</p> <p>Определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;</p> <p>Описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса;</p> <p>Планировать и корректировать свою индивидуальную</p>	<p>Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде.</p>

	<p>Анализировать опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения испытания, анализа, модернизации модели - разработки конструкции - изготовления информационного продукта по заданному алгоритму <p>Проводить оценку и испытание полученного продукта;</p> <p>Проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;</p> <p>Описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;</p> <p>Анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;</p> <p>Проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования; - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта; - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе); - встраивание созданного информационного продукта в 	<p>опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;</p> <p>Оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.</p>	<p>образовательную траекторию.</p> <p>Находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;</p> <p>Работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;</p> <p>Оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;</p> <p>Обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;</p> <p>Объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);</p> <p>Выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;</p>	
--	--	---	---	--

	<p>заданную оболочку; - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке; Проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих: - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);</p>		<p>Делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его. Выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи.</p>	
<p>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения</p>	<p>Называть предприятия региона проживания, приводить примеры функций работников этих предприятий Характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах производства и обработки материалов, продуктов питания, сервиса, информационной сфере</p>	<p>Предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей; Анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.</p>	<p>Выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов); Обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов; Корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен).</p>	<p>Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.</p>

Содержание учебного предмета Технология 5 класс

Название раздела	Краткое содержание	Кол-во часов
------------------	--------------------	--------------

<p>1. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности</p>	<p>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. <i>Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели.</i> Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Цели и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части проекта. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. <i>Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов</i> Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления</p> <p>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. <i>Техники проектирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Разработка и изготовление материального продукта. Планирование материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов. Разработка проектного замысла по алгоритму. Составление технологической карты известного технологического процесса. Составление программы изучения потребностей. Способы выявления потребностей.</i> Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.</p> <p>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения. Ознакомление с различными профессиями, с <i>предприятиями региона, работающие на основе современных производственных технологий.</i></p>	<p>8</p>
<p>2. Общая технология</p>	<p>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. <i>Потребности и технологии. Развитие потребностей и развитие технологий. Понятие технологии, её современное</i> понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям. Виды технологий по сферам производства (<i>материальные, информационные, социальные технологии</i>). <i>Технологии в сфере быта.</i> Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.</p> <p>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся. Закономерности технологического развития. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Проектирование кухни с помощью ПК. Подготовка рефератов.</p> <p>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения. Ознакомление с различными профессиями, с <i>предприятиями региона, работающие на основе современных производственных технологий.</i></p>	<p>5</p>
<p>2. Технологии получения, преобразования и использования энергии</p>	<p>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. <i>Энергетическое обеспечение кухни. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Электробезопасность в быту и экология жилища.</i> Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.</p> <p>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</p>	<p>1</p>

<p>3. Технологии обработки пищевых продуктов</p>	<p>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. <i>Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов). Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц. Технологии получения, преобразования и использования энергии. <i>Культура потребления: выбор продукта. Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов: посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.</i></i></p> <p>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. <i>Составление технологической карты известного технологического процесса</i> приготовления блюд.</p> <p>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения. Ознакомление с различными профессиями, с <i>предприятиями региона, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся.</i></p>	<p>12</p>
<p>4. Техника</p>	<p>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов. Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники.</p> <p>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов техники. Составление иллюстрированных проектных образов техники по отдельным отраслям и видам. <i>Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов.</i></p> <p>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения. Ознакомление с различными профессиями, с <i>предприятиями региона, работающие на основе современных производственных технологий</i></p>	<p>2</p>

<p>5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</p>	<p>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. <i>Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы.</i> Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Ткацкие переплетения. <i>Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Эскизы и чертежи.</i> Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения чертежей выкроек изделий. Понятие о <i>моделировании</i> одежды. Правила безопасной работы ножницами. <i>История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт. Автоматизация производства.</i> Порядок соединения деталей. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Уход за швейной машиной. Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани. Основные операции при ручных работах. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя, предохранение срезов от осыпания - ручное обметывание. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Отделка швейных изделий вышивкой: вышивание швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в проектировании вышивки крестом. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.</p> <p>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Упражнение на швейной машине. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. <i>Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Понятие модели. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Техники конструирования, моделирования. Порядок действий по сборке конструкции швейного изделия. Способы соединения деталей. Технологический узел.</i></p> <p>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения. Ознакомление с различными профессиями, с <i>предприятиями региона, работающие на основе современных производственных технологий</i></p>	<p>42</p>
<p>Итого</p>		<p>70</p>

Календарно-тематическое планирование

№	раздел, тема	Кол-во часов	Дата проведения по плану	Дата проведения по факту
1	Вводный урок. Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. <i>Потребности. Иерархия потребностей</i>	1	2.09	
2	<i>Общественные потребности. Потребности и цели.</i> Творческая проектная деятельность. Этапы выполнения проекта	1	5.09	
3	<i>Реклама. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности</i>	1	9.09	
4	<i>Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов</i>	1	12.09	
5	Запуск проекта №1 "Кухня моей мечты". <i>Потребности и технологии. Развитие потребностей и развитие технологий. Понятие технологии.</i>	1	16.09	
6	<i>Технологии в сфере быта.</i> Интерьер кухни, оборудование. Планировка кухни-столовой.	1	19.09	
7	<i>Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Электробезопасность в быту и экология жилища.</i>	1	23.09	
8	<i>Работа над творческим проектом. Разработка вариантов решения проблем.</i>	1	26.09	
9	<i>Способы представления технической и технологической информации. Оформление документации</i>	1	30.09	
10	Защита проекта «Кухня моей мечты». Практическая работа.	1	3.10	
Технологии обработки пищевых продуктов (12 часов)				
11	Запуск проекта №2 «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» Санитария и гигиена. <i>Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов</i>	1	7.10	
12	<i>Современные промышленные технологии получения продуктов питания.</i> Физиология питания. Практическая работа.	1	10.10	
13	Бутерброды и горячие напитки	1	14.10	
14	Приготовление бутербродов и горячих напитков. Практическая работа.	1	17.10	
15	Технологии обработки овощей и фруктов	1	21.10	
16	Приготовление и оформление блюд из сырых овощей или фруктов. Практическая работа.	1	24.10	
17	<i>Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.</i> Тепловая обработка овощей	1	28.10	
18	Приготовление блюд из вареных овощей. Практическая работа.	1	31.10	
19	Блюда из яиц. Определение свежести яиц	1	11.11	

20	Приготовление и оформление блюд из яиц. Практическая работа.	1	14.11	
21	<i>Культура потребления: выбор продукта.</i> Составление меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Правила этикета. Практическая работа.	1	18.11	
22	Защита проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	1	21.11	
23	Техника и ее классификация. Конструирование и моделирование техники.	1	25.11	
24	Рабочие органы техники. <i>Сборка моделей</i> рабочих органов техники из деталей конструктора. <i>Исследование характеристик</i>	1	28.11	
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (42 часа)				
25	Запуск проекта №3 «Фартук для работы на кухне». <i>Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов</i>	1	2.12	
			5.12	
26	Текстильные волокна. Классификация текстильных волокон. <i>Материалы, изменившие мир. Технология получения материалов.</i> Производство ткани	1		
27	<i>Современные материалы.</i> Свойства текстильных материалов	1	9.12	
28	Изучение свойств ткани из хлопка и льна. Практическая работа.	1	12.12	
29	Виды рабочей одежды и требования к ней	1	16.12	
30	Фигура человека и ее измерение. Снятие мерок	1	19.12	
31	Понятие об <i>эскизе, чертеже</i> и выкройке изделия. Построение чертежа выкройки фартука.	1	23.12	
32	<i>Моделирование фартука с нагрудником. Изготовление выкройки изделия</i>	1	26.12	
33	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Практическая работа.	1	13.01	
34	Раскрой швейного изделия	1	16.01	
35	Ручные швейные работы. Организация рабочего места для ручных работ	1	20.01	
36	Изготовление образцов ручных работ. Практическая работа.	1	23.01	
37	<i>История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт.</i> Швейная машина	1	27.01	
38	<i>Автоматизация производства.</i> Подготовка швейной машины к работе	1	30.01	
39	Приемы работы на швейной машине	1	3.02	

40	Машинные швы. Требования к выполнению машинных работ. Практическая работа.	1	6.02	
41	Выполнение образцов машинных швов	1	10.02	
42	Выполнение образцов машинных швов	1	13.02	
43	Выполнение краевых и соединительных швов	1	17.02	
44	Влажно-тепловая обработка ткани	1	20.02	
45	Технология изготовления швейных изделий	1	24.02	
46	Обработка накладных карманов	1	27.02	
47	Обработка нагрудника и нижней части фартука. Практическая работа.	1	3.03	
48	Обработка бретелей и пояса	1	6.03	
49	Обработка нижнего и боковых срезов фартука	1	10.03	
50	Сборка и отделка изделия. Практическая работа.	1	13.03	
51	Влажно-тепловая обработка готового изделия	1	17.03	
52	Защита проекта «Фартук для работы на кухне»	1	20.03	
53	Запуск проекта №4 «Лоскутное изделие для кухни (столовой)». Лоскутное шитье. Традиционные узоры в лоскутном шитье	1	3.04	
54	Подготовка оборудования, инструментов и материалов к работе. Изготовление шаблонов	1	7.04	
55	Технология изготовления прихватки из лоскутов. Выкраивание деталей лоскутного изделия	1	10.04	
56	Создание лоскутного верха (соединение деталей между собой)	1	14.04	
57	Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой	1	17.04	
58	Соединение лоскутного верха с подкладкой и прокладкой изделия.	1	21.04	
59	Выстегивание лоскутного изделия	1	24.04	
60-61	Украшение лоскутного изделия аппликацией Практическая работа.	1	28.04	
62	Обработка срезов лоскутного изделия	1	1.05	
63-64	Окончательная обработка изделия Практическая работа.	1	5.05	
65	Подготовка пояснительной записки	1	8.05	

66	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни (столовой)»	1	12.05	
67	Анализ качества проектной документации проектов	1	15.05	
68	Создание электронного портфолио и его презентация	1	19.05	
69	Организация выставки «Фестиваль творческих идей»	1	22.05	
70	Выставка проектов и творческих работ	1	26,29.05	