

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение лицей №5
города Каменск-Шахтинского

ПРИНЯТО:

на Педагогическом совете
Протокол №1 от 30.08.2022 г.

Председатель _____ Гайдукова С.П.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ лицей №5

_____ Гайдукова С.П.

Приказ №120о от 31.08.2022 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

основного общего образования

Технология

для 6 «Б» класса

Учитель: первой квалификационной
категории Бондарева Л.В.

РАССМОТРЕНА:

на методическом объединении учителей
гуманитарного цикла
Протокол № 1 от 30.08.2022г.

Руководитель _____ Стогниенко Л.Р.
МО _____

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УВР

_____ Пороло Т.А..
Пороло

2022 год

Пояснительная записка

Рабочая программа разработана на основе авторской программы «Технология» для общеобразовательных учреждений, рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования РФ для 5–8 классов., авт.-сост. О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э. Маркуцкая — М.: ООО «Дрофа»2010.

Данная рабочая программа ориентирована на учащихся 6 Б класса и реализуется на основе следующих нормативно- правовых документов:

- Федерального закона «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2012г. №1067 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию на 2020-2021 учебный год»
- Авторской программы. 5–8 классы., авт.-сост. О.А.Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая — М.: ООО «Дрофа»2010.
- Учебный план МБОУ лицей №5 на 2022-2023 учебный год.
- Учебник «Технология. Обслуживающий труд» 6 класс авт. О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая— М.: ООО «Дрофа» 2013г

Цели изучения учебного предмета «Технология»:

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и распространенных в нем технологиях;
- формирование представлений о технологической культуре производства ;
- развитие культуры труда;
- становление системы технических и технологических знаний и умений;
- воспитание трудовых, гражданских, патриотических качеств.

Общая характеристика учебного предмета.

Программа состоит из следующих разделов:

- элементы материаловедения;
- элементы машиноведения;
- конструирование и моделирование;
- технология изготовления поясного изделия;
- кулинария;
- культура дома;
- рукоделие;
- проектная работа.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические работы, учебно-практические работы. При организации творческой и проектной деятельности учащихся особое внимание уделяется потребительскому назначению создаваемого изделия.

Место предмета «Технология» в базисном учебном плане.

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 204 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 6 Б классе— 68 часов из расчёта 2 часа в неделю. С учётом местных социально-экономических условий изучение раздела «Кулинария», целесообразнее изучать в начале учебного года (1 четверть).

Планируемые результаты обучения

В результате освоения предметного содержания предлагаемого курса технологии у учащихся предполагается формирование универсальных учебных действий (познавательных, регулятивных, коммуникативных), позволяющих достигать предметных, метапредметных и личностных результатов.

Важнейшие предметные результаты:

Выпускник научится:

В познавательной сфере:

- 1) рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;
- 2) давать оценку технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентироваться в имеющихся возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) распознавать виды инструментов, приспособлений, оборудования и их технологических возможностей;
- 5) овладевать методами чтения и способами графического представления технической информации;
- 6) применять знания в процессе осуществления технологической деятельности;
- 7) овладевать способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и культуре производства;
- 8) применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- 1) планировать технологический процесс и процесс труда;
- 2) организовывать рабочее место с учетом требований эргономики и НОТ;
- 3) осуществлять подбор материалов с учетом характера объекта труда;
- 4) проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектирование объекта труда;
- 5) подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) планировать последовательность операций и составление технологической карты;
- 7) выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов, и ограничений;
- 8) определять качества сырья и пищевых продуктов лабораторными методами;
- 9) способу приготовления кулинарных блюд из молока, овощей, мяса, птицы и т.д. с учетом требований здорового образа жизни;
- 10) ответственно относиться к сохранению своего здоровья;
- 11) составлять меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением пищевой ценности
- 13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 14) соблюдать трудовую и технологическую дисциплину;
- 15) выбор и использование кодов и средств представления технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 16) контролировать промежуточный и конечный результат труда.

В эстетической сфере выпускник научится способам действий:

- 1) дизайнерское конструирование изделий;
- 2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (вышивка, роспись, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенностей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в материале;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного решения;
- 10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- 11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов модели;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов;
- 16) применение художественного проектирования в оформлении жилого дома, школы и др.
- 17) применение методов художественного проектирования одежды;
- 18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 19) соблюдение правил этикета;

В физической сфере выпускник научится способам действий:

- 1) развитие моторики и координации движения рук;
- 2) развитие глазомера;
- 3) развитие осязания, вкуса, обоняния;
- 4) достижение необходимой точности движения и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 5) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований.

Важнейшие личностные результаты:

Ученик научится:

1. проявлять познавательные интересы и творческую активность в данной области предметной технологической деятельности;
2. выражать желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
3. развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
4. овладевать установками, нормами и правилами НОТ;
5. давать самооценку своих умственных и физических возможностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации;
6. планировать образовательную и профессиональную карьеру;
7. осознавать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
8. бережно относиться к природным и хозяйственным ресурсам;
9. проявлять технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Важнейшие метапредметные результаты.

Выпускник получит возможность научиться:

1. планировать процесс познавательной деятельности;
2. ответственно относиться к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни;
3. определять адекватные условия и способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
4. проявлять нестандартные подходы к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
5. самостоятельно выполнять различные творческие работы по созданию оригинальных изделий декоративно прикладного искусства;
6. виртуально и натурно моделировать художественные и технологические процессы и объекты;
7. аргументировано защищать в устной или письменной форме результаты своей деятельности;
8. выбирать различные источники информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет – ресурсы и другие базы данных;
9. использовать дополнительную информацию при проектировании и создании объектов имеющих личную или общественно значимую потребительную стоимость;
10. давать объективную оценку своего вклада в решение общих задач коллектива;
11. давать оценку своей познавательно трудовой деятельности с точки зрения нравственных правовых норм, эстетических ценностей под принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
12. соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
13. соблюдать безопасные приемы познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Методы достижения планируемых результатов.

При организации занятий школьников 6 Б класса по технологии необходимо использовать различные методы и средства обучения с тем, чтобы достичь наибольшего педагогического эффекта:

- словесные методы обучения (рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником);
- наглядные методы (наблюдение, иллюстрация, демонстрация наглядных пособий, презентаций);
- практические методы (устные и письменные упражнения, выполнение графических работ, моделирование, практические работы);
- проблемное обучение;
- метод проектов;
- ролевой метод.

Основные типы уроков:

- урок изучения нового материала;
- урок контроля знаний;
- обобщающий урок;
- комбинированный урок.

Способы оценки достижения планируемых результатов.

Формы контроля и возможные варианты его проведения.

Виды контроля:

- *входной* – осуществляется в начале каждого занятия, актуализирует ранее изученный учащимися материал, позволяет определить их уровень подготовки к уроку;
- *промежуточный* - осуществляется внутри каждого урока. Стимулирует активность, поддерживает интерактивность обучения, обеспечивает необходимый уровень внимания, позволяет убедиться в усвоении обучаемым порций материала;
- *проверочный* – осуществляется в конце занятия; позволяет убедиться, что цели достигнуты, учащиеся усвоили понятия, предложенные им в ходе занятия;
- *итоговый* – осуществляется по завершении крупного блока или всего курса; позволяет оценить знания и умения.

Устная проверка знаний:

- 1.Опрос учащихся по ранее изученному материалу.
- 2.Оценка отдельных сообщений и ответов школьников в процессе сообщения нового материала.
- 3.Оценка по совокупности всех ответов и дополнений в ходе урока.
- 4.Оценка сообщений, подготовленных дома.

Письменная проверка.

- 1.Карточки – задания с вопросами в нескольких вариантах.
- 2.Карточки – задания, тесты, в нескольких вариантах с готовыми ответами.
- 3.Диктанты.

Практическая проверка.

- 1.На каждом уроке оценка выставляется за выполнение отдельных технологических операций или за выполнение определённого вида работы.
2. Представление творческого проекта.

Содержание учебного предмета

Раздел	Количество во часов	Контрольные, Лабораторные, Практические работы (количество часов)
Кулинария	16 часов	4 часа
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	34 часа	30 часов
Декоративно-прикладное творчество.	8 часов.	7 часов
Технологии творческой и опытнической деятельности.	10 часов	9 часов
Итого:	68 часов	50 часов

1. Кулинария. 16 часов

1.1. Физиология питания. 1 час.

Теоретические сведения. Понятия «минеральные вещества», «микроэлементы», «макроэлементы» и их содержание в продуктах питания. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Источники основных минеральных веществ. Суточная потребность в минеральных веществах.

Практические работы. Составление меню, удовлетворяющего суточную потребность организма в минеральных веществах.

Варианты объектов труда. Суточное меню школьника.

1.2. Технология приготовления блюд. 11 часов.

Теоретические сведения. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Домашние животные, молоко которых используют в питание человека. Виды молока и молочных продуктов. Критерии определения качества молочных продуктов. Первичная обработка молока (кипячение, пастеризация, стерилизация). Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш. Приготовление молока из сухого или сгущенного молока. Требования к качеству готовых блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Признаки и способы определения доброкачественности рыбы. Особенности кулинарного использования рыбы и морепродуктов. Сроки хранения. Шифр на консервных банках. Краткая характеристика мяса живой, охлажденной, мороженой и соленой рыбы. Правила оттаивания рыбы. Последовательность механической (первичной) обработки рыбы. Способы разделки рыбы в зависимости от её размеров. Разделка соленой рыбы. Инструменты и приспособления для разделки рыбы. Санитарные требования к обработке рыбы. Способы тепловой обработки рыбы (отваривание, припускание, жарение, запекание). Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели, зразы и рулеты). Кулинарное использование нерыбных продуктов моря: креветок, кальмаров, мидий и др. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Соотношение в них крупы и жидкости. Запеканки, пудинги, котлеты, биточки. Технология их приготовления. Подготовка и варка фасоли, гороха, сои, чечевицы. Способы варки макаронных изделий. Количество жидкости и время варки макаронных изделий и бобовых. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача блюд к столу.

Пищевая ценность и механическая обработка муки. Отличительные особенности в приготовлении теста для блинов, блинчиков и оладий. Блины с припёком. Технология выпечки. Посуда и инвентарь для приготовления теста и выпечки. Подача изделий к столу.

Роль сладких блюд в питании. Продукты для их приготовления. Ассортимент сладких блюд. Желирующее вещество, крахмал, виды и свойства. Технология приготовления киселей и компотов. Условия сохранения витаминов при тепловой обработке фруктов и ягод.

Прохладительные напитки.

Практические работы. Приготовление блюд из молока. Рецепты блюд. Приготовление блюд из рыбы, круп, бобовых и макаронных изделий; блюда из жидкого теста: блинов, блинчиков и оладий; сладких блюд. Рецепты блюд. Разбор технологии приготовления блюд.

1.3. Домашние заготовки. 2 часа.

Теоретические сведения. Способы заготовка продуктов впрок с помощью соли. Подготовка продуктов к солению, мочению. Способы соления и мочения овощей и ягод. Условия и сроки хранения.

Практические работы. Подготовка к солению и мочению овощей и ягод. Рецепты консервирования овощей и ягод. Разбор технологии консервирования овощей и ягод.

4. Творческое задание. 2 часа.

Теоретические сведения. Приготовление ужина. Меню ужина. Расчёт количества и качества продуктов. Приготовление ужина. Особенности сервировки стола к ужину. Набор столовых приборов и посуды для ужина. Культура питания и поведения за столом. Правила приглашения и приёма гостей. Приём и дарение цветов, подарков. Этика и такт во взаимоотношениях в семье.

Практические работы. Составление меню ужина. Сервировка стола к ужину.

Варианты объектов труда. Меню ужина. Блюда для ужина. Рецептура. \разбор технологии приготовления блюд.

2.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. (34 часа)

2.1 Швейные материалы. 2 часа.

Теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения, первичная обработка. Виды шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения волокнистого состава тканей из натуральных волокон. Виды ткацких переплетений.

Механические, гигиенические и технологические свойства тканей из волокон животного происхождения. Прокладочные материалы. Способы соединения прокладочных материалов с тканью. Понятие «фурнитура». Виды фурнитуры. Выбор материалов для изготовления юбки с учётом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

Практические работы. Изучение видов и свойств волокон животного происхождения.. Выбор материалов и фурнитуры для поясного изделия.

Варианты объектов труда. Коллекция шерстяных и шёлковых тканей, прокладочных материалов и фурнитуры.

2.2. Бытовая швейная машина. 2 часа

Теоретические сведения. Регуляторы натяжения верхней и нижней нитей. Причины возникновения и способы устранения дефектов машинной строчки. Устройство и установка машинной иглы. Правила подбора машинной иглы и ниток в зависимости от вида ткани. Уход за швейной машиной.

Практические работы. Регулировка качества машинной строчки. Установка машинной иглы, подбор ниток и иглы в зависимости от вида ткани. Очистка швейной машины.

Варианты объектов труда. Бытовая швейная машина. Машинная игла. Образцы машинных строчек.

2.3. Конструирование и моделирование. 4 часа

Теоретические сведения. Понятия «поясная одежда», «конструирование», «моделирование». Эстетические, гигиенические и эксплуатационные требования к одежде. Ассортимент женской одежды. Мерки, необходимые для построения основы чертежа швейного поясного изделия. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа поясного изделия. Способы моделирования выкроек. Подготовка выкройки швейного изделия к раскрою. Способы контроля качества выкройки.

Практические работы. Снятие мерок. Изготовление выкройки проектного швейного изделия. Моделирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда. Чертёж и выкройки конической, клинъевой и прямой юбки.

2.4. Раскройные работы. 2 часа

Теоретические сведения. Понятие «раскрой», «выкраивание». Правила безопасного труда при выполнении раскройных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и модели. Экономические требования. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя. Последовательность раскроя швейного изделия.

Практические работы. Выкраивание деталей кроя для изготовления образцов швов и узлов. Раскладка выкройки на ткани. Выкраивание изделия.

Варианты объектов труда. Ткань. Выкройки. Клеевой прокладочный материал.

2.5. Технология швейных работ. 24 часа.

Теоретические сведения. Правила безопасного труда при выполнении машинных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка. Инструменты и приспособления для машинных работ. Понятия «стежок», «строчка», «шов». Виды машинных стежков и строчек.

Требования, предъявляемые к выполнению машинных работ. Технология выполнения операций (притачивание деталей, застрачивание шва, складок; вытачек, настрачивание шва, подшивание деталей). Способы контроля качества. Классификация машинных швов.

Технология обработки вытачек, складок, застёжки тесьмой «молния»; верхнего среза юбки притачным или внутренним поясом; обработка нижнего среза изделия.

Типовая последовательность изготовления поясного изделия с проведением примерки. Придание изделию окончательной формы. Способы контроля качества готового изделия. Расчёт материальных затрат на изготовление изделия.

Критерии оценки изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения.

Практические работы. Изготовление образцов соединительных и краевых машинных швов. Выполнение влажно-тепловых работ. Изготовление образцов узлов и деталей швейного изделия.

Изготовление проектного изделия по индивидуальному плану. Придание окончательной формы изделию. Расчёт материальных затрат на изготовление изделия. Презентация готового изделия.

Варианты объектов труда. Образцы машинных строчек, швов; узлов и деталей швейного изделия. Проектное изделие.

2.6. Декоративно-прикладное творчество. 8 часов.

Теоретические сведения. История вышивки счётными швами. Современные центры народных промыслов. Материалы и инструменты для вышивания, дополнительное оборудование.

Организация рабочего места. Схемы для вышивки. Подготовка ткани к работе. Заправка ткани в пальцы. Подготовка ниток мулине к работе. Закрепление рабочей нити на ткани. Технология

выполнения счётных швов. Окончательная обработка вышитых изделий. Технологическая последовательность создания декоративного изделия. Этапы работы над творческим заданием. Способы окончательной обработки декоративного изделия. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий.

Практические работы. Создание идеи (замысла) для выполнения творческого задания.

Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия или выбор из «банка идей».

Изготовление схем для вязания или вышивки «крестом» по авторским рисункам вручную или с помощью ПЭВМ. Изготовление проектного изделия. Окончательная обработка творческого изделия.

Варианты объектов труда. Образцы вязок. Образцы счётной вышивки. Вышитые панно, полотенце, наволочка, салфетка, скатерть.

3. Технологии творческой и опытнической деятельности. 10 часов

Теоретические сведения. Ассортимент женской одежды. Понятие «художественное моделирование». Зависимость модели от эстетических, экологических требований, традиций народа. Анализ модели из банка творческих проектов. Требования к готовому изделию.

Практические работы. Выдвижение идеи для выполнения проекта. Выполнение эскиза авторской модели или выбор модели из банка идей. Выделение элементов модели и связи между ними.

Варианты объектов труда. Творческие проекты: юбка, вязаные изделия, вышивки, меню и блюда для ужина и др..

Тематическое планирование 6 Б класс.

№п/п	Наименование разделов, тем	Дата проведения
1	Физиология питания	01.09
2	Роль минеральных веществ в питании человека.	01.09
3	Молоко и его свойства	08.09.
4	Блюда из молока.	08.09
5	Приготовление блюд из молока.	15.09
6	Блюда из бобовых культур.	15.09
7	Рыба и морепродукты.	22.09
8	Ассортимент морепродуктов.	22.09
9	Первичная обработка рыбы.	29.09
10	Приготовление блюд из рыбы.	29.09
11	Мука и мучные изделия.	06.10
12	Тесто.	06.10
13	Технология приготовления теста	13.10
14	Блины, оладьи, блинчики.	13.10
15	Сладкие блюда. Приготовление и подача блюд.	20.10
16	Домашние заготовки.	20.10
17	Натуральные волокна животного происхождения	27.10
18	Свойства тканей. Дефекты тканей.	27.10
19	Регуляторы швейной машины. Уход за машиной.	10.11
20	Соединительные швы.	10.11
21	Краевые швы.	17.11
22	Работа на швейной машине.	17.11
23	Лёгкая одежда. Требования к одежде..	24.11

24	Правила снятия и записи мерок	24.11
25	Покрой юбок.	01.12
26	Конструирование юбок.	01.12
27	Чертёж выкройки юбки	08.12
28	Выкройка прямой двушовной юбки.	08.12
29	Моделирование поясного изделия.	15.12
30	Правила раскроя	15.12
31	Технология раскроя поясного изделия	22.12
32	Раскрой юбки.	22.12
33	Подготовка деталей кроя к обработке.	12.01
34	Подготовка изделия к примерке. .	12.01
35	Первая примерка.	19.01
36	Недочёты, причины и способы устранения.	19.01
37	Обработка вытачек, боковых швов и срезов.	26.01
38	Приёмы влажно-тепловой обработки	26.01
39	Вмётывание застёжки «молния».	02.02
40	Обработка застёжки тесьмой «молния».	02.02
41	Притачной пояс.	09.02
42	Внутренний пояс.	09.02
43	Обработка среза притачным поясом.	16.02
44	Обработка среза внутренним поясом.	16.02
45	Вторая примерка.	02.03
46	Уточнение посадки и длины изделия.	02.03
47	Способы обработки низа изделия.	09.03
48	Обработка низа изделия.	09.03
49	Окончательная отделка изделия	16.03
50	Представление поясного изделия.	16.03
51	Техника «горизонтальный крест»	30.03
52	Техника «вертикальный крест»	30.03
53	Техника «диагональный крест»	06.04
54	Гобеленовый шов.	06.04
55	Свободная вышивка по схеме.	13.04
56	Оформление вышивки.	13.04
57	Оформление выполненных работ.	20.04
58	Представление творческой работы.	20.04
59	Выбор темы. Обоснование выбора .	27.04
60	Эскиз модели.	27.04
61	Конструирование.	04.05
62	Моделирование.	04.05
63	Технология выполнения работы.	11.05
64	Поузловая обработка деталей изделия.	11.05
65	Технологии сборочных работ.	18.05
66	Требования к готовому изделию.	18.05
67	Экономическое обоснование. Окончательная отделка изделия.	25.05

68	Представление творческих работ	25.05
-----------	--------------------------------	-------