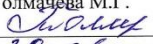


МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Министерство образования Иркутской области
Управление образования администрации Ангарского городского округа
МБОУ "СОШ №10"**


Утверждаю:
И.о. директора МБОУ СОШ №10
Орловская О.В.
«30» 08 2023 г.

Согласовано:
Зам. директора по НМР
Толмачева М.Г.

«30» августа 2023 г.

Рассмотрено на заседании МО
Протокол № 1 от «30 августа» 2023 г.
Руководитель МО
Назаркин П.И.

фамилия, инициалы подпись

**Рабочая программа
по учебному предмету «Технология»
для 8 класса
(общеобразовательный уровень, количество часов: 1 час в неделю,
всего 34 часа)
на 2023-2024 учебный год**

**Учитель
первой квалификационной категории
Быкова Л.Л.**

г.Ангарск

Рабочая программа составлена на основе программы Кожиной О. А. Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд», «Дрофа», а учебник, выпущен издательством - М.: Дрофа, 2022 – Под ред. Е. С. Глоzman, О. А Кожина, Ю. Л. Хотунцев, Е.Н. Кудаква.

В соответствии с ОБУП на изучение курса «Технология» в 8 классах выделяется 68 час (по 2 часа в неделю.) Базовыми для рабочей программы для 8 классов являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Электротехнические работы», «Технология ведения дома», «Современное производство и профессиональное образование».

Планируемые результаты освоения учебного предмета

В результате изучения курса технологии (обслуживающий труд) 8 класса обучающиеся получают возможность: познакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
 - с назначением и технологическими свойствами материалов;
 - с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
 - с видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
 - с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
 - со значением здорового питания для сохранения своего здоровья; выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:
 - рационально организовывать рабочее место;
 - находить необходимую информацию в различных источниках;
 - применять конструкторскую и технологическую документацию;
 - составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
 - выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
 - конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
 - выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
 - соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
 - осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
 - находить и устранять допущенные дефекты;
 - проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
 - планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
 - распределять работу при коллективной деятельности;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
 - формирования эстетической среды бытия;
 - развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
 - организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
 - изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
 - изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
 - контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
 - выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
 - оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
 - построения планов профессионального образования и трудоустройства.
- Сформируют универсальные учебные действия

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;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- 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;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

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 по созданию технических изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико- технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения, и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;

— примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;

— потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы. В физиологопсихологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

В результате изучения курса технологии (обслуживающий труд) 8 класса обучающиеся должны знать:

- виды домашней птицы и ее кулинарное употребление; виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы; время

- приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд;
оформление готовых блюд при подаче к столу;
- приготовление закусок, десерта, основного блюда; требования к качеству и оформлению готовых блюд; способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами; правила поведения за столом и приема гостей; как дарить и принимать цветы и подарки; время и продолжительность визита;
 - способы консервирования фруктов и ягод; преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией; значение кислотности плодов для консервации; стерилизация в промышленных и домашних условиях; время стерилизации; условия максимального сохранения витаминов в компотах; условия и сроки хранения компотов;
 - ассортимент изделий, изготовленных в технике вязания на спицах; материалы и инструменты для вязания; характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей; условные обозначения, применяемые при вязании на спицах;
 - синтетические волокна, технология их изготовления и эксплуатационные свойства; материалы для соединения деталей в швейных изделиях; сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях; размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия;
 - основные направления современной моды; выбор модели с учетом особенностей фигуры; мерки, необходимые для построения чертежа брюк; конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона; зрительные иллюзии в одежде; способы моделирования брюк; виды художественного оформления изделия;
 - применение складок в швейных изделиях; правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем; виды строчек для отделки кокетки и их расположение; технология обработки вытачек; обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы);
 - рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи; бюджет семьи; анализ потребительских качеств товаров и услуг; права потребителя и их защита;
 - сферы и отрасли современного производства; основные структурные подразделения производственного предприятия; разделение труда; приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности; влияние техники и технологий на виды и содержание труда; понятие о профессии, специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда;
 - роль профессии в жизни человека; виды массовых профессий сферы производства и сервиса; региональный рынок труда и его конъюнктура; профессиональные качества личности и их диагностика; источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования; возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

должны уметь:

- определять качество мяса птицы; выполнять первичную обработку птицы; приготавливать блюда из домашней птицы; выполнять разделку птицы и украшать блюда перед подачей к столу;
- составлять меню, выполнять расчет количества и стоимости продуктов; сервировку стола к обеду; аранжировку стола цветами; складывание салфеток различными способами; изготовление приглашения;
- выполнять первичную обработку фруктов и ягод для компота; подготовку банок и крышек для консервирования; приготовление сахарного сиропа; бланширование фруктов перед консервированием; стерилизацию и укупорку банок с компотом.

- выполнять подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити; начало вязания на двух и пяти спицах; набор петель; выполнение простых петель различными способами; убавление, прибавление и закрывание петель; соединение петель по лицевой и изнаночной стороне; вязание двумя нитками разной толщины; изготовление изделий в технике вязания на спицах;
 - определять наличие синтетических и искусственных нитей в тканях; проводить исследование сравнительной прочности ниток из различных волокон;
 - читать чертеж брюк; производить снятие мерок и запись результатов измерений; построение основы чертежа брюк в масштабе 1:4 по своим меркам; построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам; моделирование брюк выбранного фасона; выбор художественного оформления; подготовка выкройки к раскрою;
 - изготавливать образцы пооперационной обработки поясных швейных изделий; производить раскладку выкройки на ворсовой ткани и раскрой; обработку деталей кроя; скалывание и сметывание деталей кроя; обработку верхнего края притачным поясом; проведение примерки, выявление и исправление дефектов; стачивание деталей и выполнение отделочных работ; обработку низа потайными подшивочными стежками; окончательную отделку изделия; режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами; контроль и оценка качества готового изделия.
 - изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи; выбор способа совершения покупки; расчет минимальной стоимости потребительской корзины; оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета; выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров;
 - проводить поиск информации о возможностях получения профессионального образования;
- диагностика склонностей и качеств личности; построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Раздел 1. Кулинария (14 час)

Тема 1. Введение. Физиология питания. (2ч)

Общее понятие об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Практическая работа

1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.

Тема 2. Блюда из птицы (4ч)

Виды домашней птицы и их кулинарное значение. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы, виды тепловой обработки, время приготовления.

Практическая работа:

1. Первичная обработка птицы.
2. Приготовление блюд из птицы

Оформление готовых блюд из птицы.

Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учащихся.

Тема 3. Блюда национальной кухни (2ч.)

Тема 4. Сервировка праздничного стола (2ч.)

Оформление праздничного стола. Аранжировка стола цветами, салфетками. Правила поведения за столом и прием гостей. Время и продолжительность визита.

Тема 5. Заготовка продуктов (4ч.)

Технология приготовления пастеризованного варенья и джема

Практическая работа:

1.. Приготовление варенья из ягод и фруктов.

2. Лесные ягоды с сахаром.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 ч)

Силуэт и стиль в одежде. Основные направления современной моды. Зрительные иллюзии в одежде. Мерки необходимые для построения чертежа поясного изделия.

.Тема 1. Конструирование и моделирование поясных изделий (8ч)

Расчет величин для построения чертежа поясного изделия. Прибавки на свободу облегания.

Виды моделей брюк. Работа с журналами мод. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа поясного изделия

Практическая работа

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2. Подбор модели по журналу мод в натуральную величину по своим меркам.

3. Моделирование изделий выбранного фасона.

Тема 2. Технология изготовления поясных изделий (14ч)

Особенности раскладки выкройки на ткани. Направление долевой нити. Прибавки. Обмеловка и раскрой ткани Подготовка изделия к первой примерке. Проведение первой примерки. Стачивание деталей кроя. Обработка боковых швов, шаговых швов, шва оформление изделия. Особенности ВТО. Контроль и оценка готового изделия.

Практическая работа

1. Раскладка выкройки изделия на ткани.

2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей кроя машинными швами.
5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия

.Тема 1.Рукоделие (10ч)

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах.Инструменты и материалы для вязания спицами. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины ниток. Правила вязания на двух и пяти спицах. Набор петель на спицах. Условные обозначения. Виды петель, прибавление и убавление петель, закрывание петель.

Практическая работа

- 1.Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.
2. Выполнение эскизов вязанных декоративных элементов для платья.
- 3.Примерный перечень изделий: носки, варежки, сумка, подушка.

.Раздел 3. Технология ведения дома.(8ч)

Тема 1. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (4ч)

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практическая работа

1. Изучение цен на рынке товаров и услуг. Выбор способа совершения покупки.
2. Расчет стоимости потребительской корзины.
3. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Тема 2. Ремонт помещений (4ч)

Характеристика технологий и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхности стен под окраску и оклейку. Технология нанесения на поверхность водорастворимых красок, наклейка обоев, плитусов, Элементов декоративных украшений. Профессии связанные с ремонтными работами.

Практическая работа

1. Выполнение эскиза жилой комнаты.
- 2.Различные виды интерьеров.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 час.)

Тема 1.Электротехнические устройства(2 ч)

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации устройство телевизора.

Практические работы

1. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.
2. Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование(4ч)

Тема 1. Сферы производства и разделение труда.(4ч)

Сферы и отрасли современного производства. Основные структуры подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Понятие о профессии, специальности и квалификация работников. Факторы влияющие на уровень оплаты труда.

Практическая работа

1. Анализ структуры предприятия легкой промышленности.
2. Анализ профессионального деления работников предприятия.
3. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

Современное производство и профессиональное образование

Тема 6. Творческие проекты (8ч)

Учебный проект и его основные компоненты. Демонстрация ранее выполненных проектов. Определение потребности и краткая формулировка задач. Анализ потребностей человека и их технологическое решение. Определение перечня критериев для оценки изделия

Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя. Дизайн - анализ изделия. Дизайн – анализ как способ исследования изделия. Этапы анализа изделия. Поиск решения поставленной цели

Способы поиска информации. Набор первоначальных идей. Техника изображения проекта. Способы изображения проекта: эскиз, чертежи, модели. Проработка выбранной идеи. Выбор лучшей идеи. Критерии выбора. Планирование процесса изготовления изделия. Технологическая карта. Моделирование, его виды. Материалы, инструменты и принадлежности для швейных работ.

Виды материалов, инструментов и принадлежностей для швейных изделий. Оценка проекта. Оценка изделия пользователем и самооценка.(Оформление интерьера декоративными растениями, вязание, организация и проведение праздника)

Рабочая программа составлена на основе программы Кожиной О. А. Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд», «Дрофа» 2015, а учебник, методическое пособие и рабочая тетрадь для 5-9 класса выпущенные издательством - М.: Вентана-Граф, 2017 – Под ред. В.Д.Симоненко, О. А Кожиной.

А также журнал «Школа и производство», который также применяется при изучении разных тем программы. С 5 по 9 классы мною разработаны дидактический материал: карточки-задания, тесты, дидактические игры, контрольные работы, дидактические игры и др.,.

В соответствии с ОБУП на изучение курса «Технология» в 8 классах выделяется 34час (по 1 часа в неделю.) Базовыми для рабочей программы для 8 классов являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Электротехнические работы», «Проектная деятельность».

Календарно-тематическое планирование

по курсу «Технология» для 8 класса

№ ур ка	Раздел, тема учебных занятий	Кол-во часов
	Раздел 1. Кулинария (8ч.) Тема 1. «Физиология питания»	8
1.	Физиология питания	1
2.	Практическая работа « Расчет калорийности блюд.Составление суточного меню»	1
	Тема2. «Блюда из птицы»	4
3.	Практическая работа «Первичная обработка птицы»	1
4.	Практическая работа «Первичная обработка птицы»	1
5.	Практическая работа «Приготовление блюд из птицы»	1
6.	Практическая работа «Приготовление блюд из птицы»	1
	Тема 3.Блюда национальной кухни	2
7	Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учащихся.	1
8	.Практическая работа «Приготовление национального блюда»	1

	Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (20 часов)	
	Тема 1. Конструирование и моделирование	6
9	Силуэт и стиль в одежде. Основные направления современной моды. Зрительные иллюзии в одежде.	1
10	Мерки необходимые для построения чертежа поясного изделия.	1
11	Практическая работа «Снятие мерок и запись результатов измерений»	1
12	Практическая работа «Виды моделей брюк. Работа с журналами мод»	1
13	Практическая работа «Расчет величин для построения чертежа поясного изделия. Прибавки на свободу облегания.»	1
14	Практическая работа «Моделирование изделий выбранного фасона»	1
	Тема 2. Технология изготовления поясных изделий	14
15	Особенности раскладки выкройки на ткани. Направление долевой нити. Прибавки. Обмеловка и раскрой ткани	1
16	Практическая работа. «Раскладка выкройки изделия на ткани»	1
17	Подготовка изделия к первой примерке	1
18	Практическая работа. «Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя»	1
19	Практическая работа «Обработка деталей кроя»	1
20	Практическая работа «Обработка деталей кроя»	1
21	Практическая работа «Сметывание деталей кроя»	1
22	Практическая работа «Проведение первой примерки»	1
23	Практическая работа «Соединение деталей кроя машинными швами»	1
24	Практическая работа «Соединение деталей кроя машинными швами»	1
25	Практическая работа «Выполнение отделочных работ»	1
26	Практическая работа «Выполнение отделочных работ»	1

27	Практическая работа «Отделка и влажно-тепловая обработка изделия»	1
28	Практическая работа «Отделка и влажно-тепловая обработка изделия»	1
	Раздел 4. Электротехнические работы	2
29	Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и область применения.	1
30	Практическая работа «Подбор бытовых электроприборов по их мощности. Выбор телевизора»	1
	Творческие проекты	4
	Поиск и анализ проблемы. Этапы выполнения, проектов.	1
	Выбор оборудования и приспособлений. Составление технологической последовательности выполнения проекта	1
	Выполнение технологических операций. Экологическая и экономическая оценка проекта.	1
	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта).	
	Итого	34