

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СЕРГИЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ ПОЧЁТНОГО ГРАЖДАНИНА
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ М. С. ТРИФОНОВА**

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ Сергиевской СОШ им. почётного
гражданина Московской области М.С. Трифонова
Е.Н. Иванова
Приказ № 146 от 01.09.2018 г.



**Рабочая программа по технологии
(базовый уровень)
6 «Б» класс
2018-2019 учебный год**

Составители:
Циркина Наталия Витальевна,
учитель технологии
высшей квалификационной категории

**Коломенский городской округ
2018 г.**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии для 6 класса разработана на основе следующих нормативных документов:

1. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 г. N 1897 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования" (с изменениями от 31.12.2015 года, приказ № 1577);
2. Программа по технологии: Технология: программа 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца. – М. : Вентана-Граф, 2016. – 144.
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31.03.2014г. № 253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования» (с изменениями на 05.07.2017 г.);
4. Основная образовательная программа основного общего образования МОУ Сергиевской средней общеобразовательной школы, утвержденная приказом директора 30.08.2015 № 86 (изменения и дополнения на 31.08.2018 г.);
5. Учебный план 5-9 классов МОУ Сергиевской средней общеобразовательной школы на 2018-2019 учебный год, утвержденный приказом директора от 01.09.2018 г. № 86;
6. Положение о рабочей программе МОУ Сергиевской средней общеобразовательной школы, утвержденное приказом директора от 01.09.2017 № 84

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника Н.В. Синеца, В.Д. Симоненко «Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений» (М.: Вентана-Граф, 2014) и рабочей тетради Н.В. Синеца, входящих в образовательную систему «Алгоритм успеха».

Согласно учебному плану МОУ Сергиевской средней общеобразовательной школы в 2018-2019 учебном году на изучение технологии в 6 классе отведено 70 часов, из расчета 2 часа в неделю.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Личностные результаты

У обучающегося будет сформировано:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально-положительное принятие своей этнической идентичности);

Обучающийся получит возможность для формирования:

- творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- готовности к самостоятельным действиям;

- трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- технико-технологического и экономического мышления;
- экологического сознания (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Метапредметные результаты

Обучающийся научится:

- планировать процесс познавательно-трудовой деятельности;
- определять адекватные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельно организовывать выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- моделировать изделия и технологические процессы;
- выявлять потребности, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- проявлять нестандартный подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
- диагностировать результаты познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- осуществлять поиск и отбор информации с использованием ИКТ;
- выбирать наиболее эффективные способы решения поставленных задач;
- согласовывать и координировать совместную познавательно-трудовую деятельность с другими ее участниками;
- формулировать определения понятий;
- соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдать нормы и правила безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- уметь работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владеть речью;
- самоорганизовывать учебную деятельность (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, саморегуляция, рефлексия).

Обучающийся получит возможность научиться:

- концентрации воли для преодоления интеллектуальных затруднений и физических препятствий;
- объективной оценке своего вклада в решение общих задач коллектива;
- аргументированной защиты в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- навыкам поиска и выделения необходимой информации из различных источников в разных формах (текст, рисунок, таблица, диаграмма, схема);
- навыкам сбора информации (извлечение необходимой информации из различных источников;
- дополнению таблиц новыми данными;
- интерпретации информации (структурировать; переводить сплошной текст в таблицу, презентовать полученную информацию, в том числе с помощью ИКТ);
- определению общей цели и путей ее достижения.

Предметные результаты

Обучающийся научится:

- характеризовать общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- обосновывать требования к качеству готовых блюд, правила подачи блюд к столу;
- различать общие сведения о роли мясных блюд в питании человека, определять доброкачественность мяса, оттаивать его, готовить блюда, определять их готовность и подавать к столу;
- различать общие сведения о роли рыбных блюд в питании человека, определять доброкачественность рыбы, оттаивать её, готовить блюда, определять их готовность и подавать к столу;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы;
- подготавливать ткань к раскрою, выполнять раскрой изделия, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения;
- заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине; выполнять на универсальной швейной машине, обтачные швы;
- читать и строить чертёж плечевого швейного изделия, выполнять моделирование с цельнокроеным рукавом, подготавливать выкройку к раскрою;
- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда.

Обучающийся получит возможность научиться:

- понимать влияние на качество пищевых продуктов промышленного производства, адгеников, пестицидов и т.д.;
- определять признаки доброкачественности, правила оттаивания, первичной обработки;
- осуществлять поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета; выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- диагностировать результаты познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями;
- анализировать опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- диагностировать результат познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- владеть специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов;
- владеть навыками изготовления и художественного оформления швейных изделий;
- владеть элементами навыков ведения домашнего хозяйства.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон

приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Тема. Комнатные растения в интерьере

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

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из рыбы и нерыбные продукты моря.

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

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема. Блюда из мяса.

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

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

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

Приготовление блюда из мяса.

Тема. Блюда из птицы

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

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

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

Тема. Заправочные супы.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов.

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

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

Тема. Конструирование швейных изделий.

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

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

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

Тема. Моделирование швейных изделий.

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

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

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

Тема. Технология изготовления швейных изделий.

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

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

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

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

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

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на стиге и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки

подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Вязание кручком.

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

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

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема. Вязание спицами.

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

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

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытной деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность.

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Название раздела	Кол-во часов
1.	Технология домашнего хозяйства	3
2.	Кулинария	14
3.	Создание изделий из текстильных материалов	22
4.	Художественные ремёсла	10
5.	Технологии творческой и опытной деятельности	21
	Итого:	70

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
6 «Б» КЛАСС

№	Наименование разделов и тем	Кол- во часо в	Кол- во практ. работ	Плановые сроки прохождения	Скорректи- рованные сроки прохождения
	<u>«Технологии творческой и опытнической деятельности» (1 ч)</u>				
1	Проектная деятельность на уроках «Технологии».	1		05.09	
	<u>Интерьер жилого дома (3 ч)</u>				
2	Интерьер жилого дома.	1		05.09	
3	Применение текстиля в интерьере	1		12.09	
4	П/р № 1 «Изготовление макета оформления окна	1	1	12.09	
	<u>Комнатные растения в интерьере (2 ч)</u>				
5	Комнатные растения в интерьере.	1		19.09	
6	П/р № 2 «Пересадка комнатных растений»	1	1	19.09	
	<u>Кулинария (14 ч.)</u>				
7	Рыба. Пищевая ценность. Технология первичной обработки рыбы	1		26.09	
8	П/р № 3 «Определение свежести рыбы»	1	1	26.09	
9	Тепловая обработка рыбы	1		03.10	
10	П/р № 4 «Приготовление блюда из рыбы»	1	1	03.10	
11	Мясо. Пищевая ценность. Технология первичной обработки мяса.	1		10.10	
12	П/р № 5 «Определение доброкачественности мяса»	1	1	10.10	
13	Тепловая обработка мяса	1		17.10	
14	П/р № 6 «Приготовление блюд и мяса»	1	1	17.10	
15	Домашняя и сельскохозяйственная птица.	1		24.10	
16	П/р № 7 «Приготовление блюд из птицы»	1	1	24.10	
17	Заправочные супы	1		07.11	
18	П/р № 8 «Приготовление заправочного супа»	1	1	07.11	
19	Приготовление обеда.	1		14.11	
20	П/р № 9 «Сервировка стола к обеду»	1	1	14.11	
	<u>«Создание изделий из текстильных материалов» (32ч).</u>				
21	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.	1		21.11	
22	П/р № 10 «Изучение свойств материалов из химических волокон»	1	1	21.11	
23	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Мерки.	1		28.11	

24	П/р № 11 «Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия»	1	1	28.11	
25	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокройным рукавом».	1		05.12	
26	П/р № 12 «Построение чертежа швейного изделия в М1:4»	1	1	05.12	
27	Моделирование плечевого изделия.	1		12.12	
28	П/р № 13 «Моделирование плечевого изделия и подготовка выкройки к раскрою»	1	1	12.12	
29	Регуляторы натяжения нитей. Машинная игла.	1		19.12	
30	П/р № 14 «Устранение дефектов машинной строчки»	1	1	19.12	
31	Швейные машинные работы.	1		26.12	
32	П/р № 15 «Выполнение образцов машинных швов»	1	1	26.12	
33	Раскрой швейного изделия.	1		16.01	
34	П/р № 16 «Раскрой плечевого швейного изделия»	1	1	16.01	
35	Швейные ручные работы	1		23.01	
36	П/р № 17 «Изготовление образцов ручных стежков	1	1	23.01	
37	Технология изготовления плечевого изделия.	1		30.01	
38	П/р № 18 «Подготовка деталей кроя к обработке».	1	1	30.01	
39	Подготовка изделия к примерке.	1		06.02	
40	П/р № 19 «Подготовка к примерке и проведение примерки».	1	1	06.02	
41	Технология обработки плечевых и нижних срезов рукавов.	1		13.02	
42	П/р № 20 «Обработка плечевых и нижних срезов рукавов»	1	1	13.02	
43	Технология обработки горловины швейного изделия.	1		20.02	
44	П/р № 21 «Обработка горловины проектного изделия»	1	1	20.02	
45	Технология обработки боковых срезов швейного изделия.	1		27.02	
46	П/р № 22 «Обработка боковых срезов»	1	1	27.02	
47	Технология обработки нижнего среза швейного изделия.	1		06.03	
48	П/р № 23 «Обработка нижнего среза швейного изделия»	1	1	06.03	
49	Окончательная отделка изделия.	1		13.03	
50	Подготовка проекта к защите	1		13.03	
51	Защита проекта.	1		20.03	
52	Защита проекта.	1		20.03	
	<u>Художественные ремесла (18 ч)</u>				
53	Вязание крючок	1		03.04	

54	П/р № 24 «Вывязывание полотна»	1	1	03.04	
55	Вязание по кругу	1		10.04	
56	П/р № 25 «Выполнение плотного вязания по кругу»	1	1	10.04	
57	Вязании спицами	1		17.04	
58	П/р № 26 «Вывязывание лицевых и изнаночных петель»	1	1	17.04	
59	Основные приемы вязания спицами	1		24.04	
60	П/р № 27 «Вязание полотна спицами»	1	1	24.04	
61	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами»	1		08.05	
62	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами»	1		08.05	
63	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами»	1		08.05	
64	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами»	1		08.05	
65	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами»			15.05	
66	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами»			15.05	
67	Окончательная обработка вязаных изделий.	1		22.05	
68	Подготовка проекта к защите.	1		22.05	
69	Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами»	1		29.05	
70	Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами»	1		29.05	
	Итого:	70	27		

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной работе

_____ Н.В. Циркина

«_____» _____ 2018 г.