**

Рабочая программа

 по технологии

основного общего образования

6 класс (девочки)

Составитель: Янабаева Лариса Зиннатовна

учитель ИЗО и технологии

первая квалификационная категория

2020 год

**Планируемые предметные результаты**

Изучение технологии в 6 классе направлено на достижение учащимися личностных, метапредметных (регулятивных, познавательных и коммуникативных) и предметных результатов.

*Личностные результаты:*

* проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, овладение элементами организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;
* формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* формирование основ экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

*Метапредметные результаты:*

* самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;
* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регулирование своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ);
* организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; объективное оценивание вклада своей деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике.

Предметные результаты:

*в познавательной сфере:*

* осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
* практическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности;
* оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
* овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;

*в трудовой сфере:*

* планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям;
* документирование результатов труда и проектной деятельности;

*в мотивационной сфере:*

* оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;
* согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;
* выражение готовности к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании материалов, времени, денежных средств, труда;
* наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

*в эстетической сфере:*

* овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;
* рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда;
* умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объектов труда и оптимальное планирование работ;

*в коммуникативной сфере:*

* практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности;
* установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта;
* сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;
* адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач;

*в физиолого-психологической 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 необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований;
* сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**Содержание учебного предмета**

**КУЛИНАРИЯ (16 ч)**

***Физиология питания (2ч)***

*Основные теоретические сведения*

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизне­деятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, иода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кули­нарной обработке.

Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияю­щие на обмен веществ.

Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздей­ствие микроорганизмов на пищевые продукты, органолепти-ческие и лабораторные экспресс-методы определения каче­ства пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

*Практические работы*

Определение количества и состава продуктов, обеспечи­вающих суточную потребность человека в минеральных ве­ществах.

 ***Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4 ч)***

*Основные теоретические сведения*

*Молоко.* Значение молока и молочных продуктов в пита­нии человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в пи­ще человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), сам­ки зебу).

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Приготовление топленого молока. Технология приготов­ления молочных супов и каш из обыкновенного и консерви­рованного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для вар­ки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

*Кисломолочные продукты.* Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолоч­ных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варе­нец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Виды бактериальных культур для приготовления кисло­молочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приго­товления простокваши в домашних условиях. Заквашива­ние молока с помощью простокваши. Соблюдение техноло­гических условий приготовления простокваши (предвари­тельное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Усло­вия и сроки хранения простокваши.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

*Практические работы*

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление блюда из творога.

***Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)***

*Основные теоретические сведения*

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изде­лий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жид­ких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличе­ния веса и объема при варке.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гар­ниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобо­вых и макаронных изделий. Способы определения готовнос­ти блюд. Подача готовых блюд к столу.

*Практические работы*

1. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).

2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

***Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 ч)***

*Основные теоретические сведения*

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продук­тов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе бел­ков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержа­ния в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыб­ных консервов. Органолептические и лабораторные экс­пресс-методы определения качества рыбы. Шифр на кон­сервных банках.

***Механическая обработка рыбы***

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мо­роженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Спосо­бы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавни­ков, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удале­ние чешуи, промывка).

Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, сня­тие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инст­рументов, посуды, применяемых при механической обработ­ке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отхо­дов

*Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продук­тов моря.*

Способы тепловой обработки рыбы. Правила вар­ки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджарива­ние, пассерование, пряжение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перека­ливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жаре­ния. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, су­харной) и льезона.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определе­ния готовности. Требования к качеству готовых блюд. Пра­вила подачи рыбных блюд к столу.

*Практические работы*

1. Определение свежести рыбы органолептическим мето­дом.
2. Определение срока годности рыбных консервов.
3. Оттаивание и механическая обработка свежемороже­ной рыбы.
4. Разделка соленой рыбы.
5. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

***Сервировка стола к обеду. Этикет (2ч)***

*Основные теоретические сведения*

Понятие о калорийности продуктов. Прави­ла сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

*Практическая работа*

Творческий проект «Приготовление воскрес­ного обеда».

***Приготовление обеда в походных условиях (2 ч)***

*Основные теоретические сведения*

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обес­печение сохранности продуктов. Соблюдение правил санита­рии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготов­ления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

*Практическая работа*

 Расчет количества и состава продуктов для похода.

***Заготовка продуктов (2 ч)***

*Основные теоретические сведения*

*Квашение капусты.* Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кис­лоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочно­кислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Механическая обработка капусты перед квашением (сор­тировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Под­готовка тары для квашения. Укладка шинкованной капус­ты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до го­товности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и тома­тов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

*Консервирование и маринование овощей.* Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые мари­нады).

Пастеризованные и стерилизованные слабокислые мари­нады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (ду­шистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.).

Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требо­вания к крышкам для укупорки банок. Приготовление сме­си маринованных овощей (ассорти).

Условия и сроки хранения консервированных ово­щей. Кулинарное применение маринованных овощей и са­латов.

*Практическая работа*

1. Определение качества овощной продукции органолептическим методом.

1. Квашение капусты с клюквой.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (38ч)**

**Элементы материаловедения (2ч)**

*Основные теоретические сведения*

Текстильные материалы из химических воло­кон и их свойства. Способы получения химиче­ских волокон.

*Практическая работа*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Выполнение простейших переплетений.

***Элементы машиноведения (4 ч)***

*Основные теоретические сведения*

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строч­ки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в ра­боте швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной ма­шиной, чистка и смазка.

*Практическая работа*

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

1. Замена иглы в швейной машине.
2. Чистка и смазка швейной машины.

***Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8 ч)***

*Основные теоретические сведения*

Виды плечевой одежды. Традиционная плече­вая одежда (национальный костюм). Конструиро­вание плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.

*Практические работы*

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа швейного изделия в масшта­бе 1 : 4
3. и в натуральную величину по своим мер­кам.
4. Моделирование швейного изделия.

***Технология изготовления поясных швейных изделий (14 ч)***

*Основные теоретические сведения*

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).

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань кон­турных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Под­готовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка за­стежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Выравнивание низа изде­лия. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

*Практическая работа*

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и то­чек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
8. Обработка низа потайными подшивочными стежками.

***Рукоделие. художественные ремесла (10 ч)***

***Лоскутное шитье.***

*Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-при­кладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инстру­менты, приспособления, шаблоны для выкраивания эле­ментов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных мате­риалов.

***Свободная роспись по ткани***

 *Основные теоретические сведения*

Приемы стилизации реаль­ных форм. Элементы декоративного решения реально су­ществующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка.

Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свобод­ной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

*Практическая работа*

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бума­ги.
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
4. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилиза­ция.
5. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.

***ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (2 ч)***

***Уход за одеждой и обувью (2 ч)***

*Основные теоретические сведения*

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удале­ния пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоратив­ными отделочными заплатами ручным и машинным спо­собами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома.

*Практическая работа*

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.

***ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 ч)***

***Бытовые электроприборы (2 ч)***

*Основные теоретические сведения*

Общее понятие об электрическом токе. Виды источ­ников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электропри­боров.

Технические характеристики ламп накаливания и люми­несцентных ламп дневного света. Их преимущества, не­достатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации быто­вых холодильников. Пути экономии энергии в быту.

*Практическая работа*

1. Организация рабочего места, использование инстру­ментов и приспособлений для выполнения электромонтаж­ных работ.
2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

**ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ (10ч)**

***Проект «Наряд для семейного обеда» (10 ч)***

*Основные теоретические сведения*

Примерка швейного изделия и устранение де­фектов. Способы обработки проймы и горловины, застежек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта.

 *Практические работы*

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка вы­кройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраива­ние подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выпол­нение отделочных работ. Контроль и оценка ка­чества готового изделия. Защита проекта «Наряд для семейного обеда».

***Резервное время: (2 часа).***

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Тема раздела** | **Тема урока** | **Количесво часов**  |
| **1** | **Кулинария**  | Вводный инструктаж по ТБМинеральные вещества и их значение для здоровья человека.  | **1** |
| **2** |  | Минеральные вещества и их значение для здоровья человека.  | **1** |
| **3** | ***Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4ч)*** | Блюда из молока и молочных продуктов. Кисло-молочные продукты и виды бактериальных культур для их приготовления | 1 |
| **4** |  | Блюда из молока и молочных продуктов. Кисло-молочные продукты и виды бактериальных культур для их приготовления | 1 |
| **5** |  |  Инструктаж по ТБПриготовление блюд из молочных продуктов  | **1** |
| **6** | ***Физиология питания (2ч)*** | Приготовление блюд из молочных продуктов  | **1** |
| **7** | ***Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий***  | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.  | 1 |
| **8** |  | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа  | 1 |
| **9** | ***Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря***  | Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы  | 1 |
| **10** |  | Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы  | 1 |
| **11** | ***Сервировка стола к обеду .Этикет*** | Сервировка стола к обе­ду. Этикет. Практическая работа: Творческий проект «Приго­товление воскресного обеда» | 1 |
| **12** |  | Сервировка стола к обе­ду. Этикет. Практическая работа: Творческий проект «Приго­товление воскресного обеда | 1 |
| **13** | ***Приготовление обеда в походных условиях*** | Инструктаж по ТБ Приготовление обеда в походных условиях. Меры противопожарной безопасности. | 1 |
| **14** |  | Приготовление обеда в походных условиях. Меры противопожарной безопасности. | 1 |
| **15** | ***Заготовка продуктов*** | Заготовка продуктов Практическая работа : (квашение капусты) | 1 |
| **16** |  | Заготовка продуктов Практическая работа : (квашение капусты) | 1 |
| **17** | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов *Элементы материаловедения*** | Текстильные материалы из натуральных и химических волокон и их свойства, Практическая работа: Выполнение простейших переплетений. | 1 |
| **18** |  | Текстильные материалы из натуральных и химических волокон и их свойства, Практическая работа: Выполнение простейших переплетений. | 1 |
| **19** | ***Элементы машиноведения***  | История швейной машины. Назначение и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины.  | 1 |
| **20** |  | История швейной машины. Назначение и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины.  | 1 |
| **21** |  | Инструктаж по ТБ Практиче­ская работа «Выполне­ние образ­цов швов (обтачного, обтачного в кант)» | 1 |
| **22** |  | Практиче­ская работа «Выполне­ние образ­цов швов (обтачного, обтачного в кант)» | 1 |
| **23** | ***Конструирование и моделирование поясных швейных изделий***  | Требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для юбок. Конструкции юбок  | 1 |
| **24** |  | Требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для юбок.Конструкции юбок  | 1 |
| **25** |  | Конструи­рование швейных изделий. Определе­ние разме­ров швейно­го изделия. Практиче­ская работа «Снятие мерокдля построе­ния чертежа поясного изделия» | 1 |
| **26** |  | Конструи­рование швейных изделий. Определе­ние разме­ров швейно­го изделия. Практиче­ская работа «Снятие мерокдля построе­ния чертежа поясного изделия» | 1 |
| **27** |  | Построение чертежа основы поясного изделия  | 1 |
| **28** |  | Построение чертежа основы поясного изделия  | 1 |
| **29** |  | Оформление выкройки.Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование. Практическая работа : Моделирование юбки выбранного фасона | 1 |
| **30** |  | Оформление выкройки.Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование. Практическая работа : Моделирование юбки выбранного фасона | 1 |
| **31** | ***Технология изготовления поясных швейных изделий*** | Подготовка ткани к раскрою. Практическая работа : Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой юбки на ткани | 1 |
| **32** |  | Подготовка ткани к раскрою. Практическая работа : Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой юбки на ткани | 1 |
| **33** |  | Практическая работа : Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя | 1 |
| **34** |  | Практическая работа : Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя | 1 |
| **35** |  | Обработка деталей кроя. Практическая работа : Скалывание и сметывание деталей кроя | 1 |
| **36** |  | Обработка деталей кроя. Практическая работа : Скалывание и сметывание деталей кроя | 1 |
| **37** |  | Инструктаж по ТБ.Обработка боковых срезов швейного изделия. Практическая работа: «Обработка боковых срезов швейного изделия» | 1 |
| **38** |  | Инструктаж по ТБ.Обработка боковых срезов швейного изделия.  | 1 |
| **39** |  | «Обработка нижнего среза швейного изделия» | 1 |
| **40** |  | «Обработка нижнего среза швейного изделия» | 1 |
| **41** |  | Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей  | 1 |
| **42** |  | Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей  | 1 |
| **43** |  | Оконча­тельная отделка из­делия. Подготов­ка защиты проекта Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани. | 1 |
| **44** |  | Оконча­тельная отделка из­делия. Подготов­ка защиты проекта Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.  | 1 |
| **45** | ***Рукоделие .Художественные ремесла.****Творческий проект Прихватка в технике «Лоскутное шитье»* | Геометрический орнамент и композиция. Практиче­ская работа Выполнение эскиза в лоскутной технике | 1 |
| **46** |  | Геометрический орнамент и композиция. Практиче­ская работа Выполнение эскиза в лоскутной технике | 1 |
| **47** |  | Изготовление шаблонов элементов орнамента.  | 1 |
| **48** |  | Изготовление шаблонов элементов орнамента.  | 1 |
| **49** |  | Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье  | 1 |
| **50** |  | Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье  | 1 |
| **51** |  | Соединение лоскутной основы с подкладкой Практиче­ская работа. Соединение основы с подкладкой | 1 |
| **52** |  | Соединение лоскутной основы с подкладкой Практиче­ская работа. Соединение основы с подкладкой | 1 |
| **53** | **3 четв.** | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) Практиче­ская работа.Защита проекта | 1 |
| **54** |  | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) Практиче­ская работа.Защита проекта | 1 |
| **55** | ***Технология ведения дома*** | Уход за одеждой и обувью. Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки  | 1 |
| **56** |  | Уход за одеждой и обувью. Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки  | 1 |
| **57-58** | ***Электротехнические работы***  | Бытовые электроприборы. Инструктаж по ТБ.  | 1 |
| **58** |  | Бытовые электроприборы. Инструктаж по ТБ.  | 1 |
| **59** | ***Творческий проект «Наряд для семейного обеда»*** | Выбор и обоснование проекта.Тематика творческих проектов и этапы их выполнения | 1 |
| **60** |  | Выбор и обоснование проекта. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения | 1 |
| **61** |  | Практиче­ская работа. Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта  | 1 |
| **62** |  | Практиче­ская работа. Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта | 1 |
| **63** |  | Практическая работа: «Изготовление проектируемого изделия». | 1 |
| **64** |  | Практическая работа: «Изготовление проектируемого изделия». | 1 |
| **65** |  | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия) Практиче­ская работа Оформление документации проектного изделия. | 1 |
| **66** |  | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия) Практиче­ская работа Оформление документации проектного изделия. | 1 |
| **67** |  | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) Практиче­ская работа  Защита проекта. Выставка. Защита проекта | 1 |
| **68** |  | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) Практиче­ская работа  Защита проекта. Выставка. Защита проекта | 1 |