**УТВЕРЖДАЮ СОГЛАСОВАНО**

**Директор школы Заместитель директора по УВР**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2012 г. «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2012 г.**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №2**

**п. Клетня Брянской области.**

**Рабочая программа**

**по технологии для 6 класса 2 ступени обучения на 2012-2013 учебный год**

(предмет, класс, ступень обучения, учебный год)

**Фроловой Ирины Ивановны**

(Ф.И.О.)

**учителя технологии, высшей квалификационной категории, 14 разряда**

(должность, категория, разряд)

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа составлена на основе примерной программы основного общего образования «Технология. Программы начального и основного общего образования» М. «Вентана – Граф», 2010 по направлению «Технология. Обслуживающий труд» в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденным приказом Минобразования России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089 .

Рабочая программа имеет базовый уровень и направлена на достижение следующих **целей:**

* **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции.

**Учебник:** Ю.В. Крупская, О.В.Кожина, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко «Технология. Обслуживающий труд» 6класс Вентана-Граф, 2010

**Приоритетными виды общеучебной деятельности**:

1. определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.
2. комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
3. творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

В разделе «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» увеличено количество часов 44 часа. Из них в разделе «Рукоделие. Художественные ремесла» 14 часов: лоскутная техника, вязание на спицах, которые переходят в минипроекты по созданию изделий данных видов рукоделия-6часов. В разделе «Технология изготовления швейных изделий» количество часов увеличено за счет резервного времени -18 часов. Так как изделие изучается и разрабатывается по творческому проекту.

### Требования по разделам технологической подготовки

**Кулинария**

**Знать:** физиология питания, минеральные вещества: макро- и микроэлементы, суточная норма.

Меню на ужин, зерновые культуры, ассортимент продуктов из них; свойства молока, признаки доброкачественности; технологию приготовления блюда, норма продуктов.

правила термической обработки, технология приготовления. Способы подачи и оформление, виды теста, разнообразие блюд, схема приготовления расход продуктов, способы заготовки продуктов, рецептура блюд, технология приготовления, расчет нормы.

**Уметь:** рассчитывать норму веществ, составлять меню. Определять виды круп, хранение и доброкачественно, определять доброкачественность продуктов, готовить блюдо, рассчитывать выход продуктов. Правила ТБ и БТ. определять доброкачественность продукта, готовить блюда с соблюдением правил ТБ и БТ. Сервировать стол. Организовывать рабочее место, готовить блины, рассчитывать норму продуктов, сервировать стол. Правила ТБ и БТ. Самостоятельно рассчитывать норму продуктов, дать блюду качественную характеристику.

Основы материаловедения

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.**

**Материаловедение**

**Знать:** виды волокон, производство и ткани из них, свойства тканей, их определение. Образование ткацких переплетений. Виды дефектов.

**Уметь:**определять вид ткани и их свойства. Определять вид переплетения,

выявлять дефекты.

**Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин.**

**Знать :** регуляторы шв. машины, строение иглы, последовательность установки, виды дефектов строчки, регулирование. профилактику, и уход швейной машины .Виды соединительных швов, применение в изделиях,

технология выполнения и ТУ.

**Уметь:** проверять правильность установки иглы, подбирать иглу и нитки по толщине, организовывать чистку и смазку швейной машины, выполнять машинные швы в зависимости от изделия с учётом ткани, иглы, ниток. Правила ТБ и БТ

**Конструирование и моделирование плечевого изделия**

**Знать:** силуэт и стиль в одежде, виды плечевых изделий, требования к одежде, мерки, правила снятия и запись результатов измерения, линии чертежа, виды прибавок.

Последовательность построения чертежа ,определять линии чертежа (базисная сетка, конструктивные линии), способы моделирования на основе БЧ по эскизу модели.

**Уметь:** определять стиль, делать эскиз плечевого изделия, снимать и записывать мерки, выполнить моделирование по эскизу модели. Строить базисный чертёж, пользоваться инструментами.

**Проектирование и технология изготовление швейных изделий**

**Знать:** детали кроя, количество ткани, раскладка на ткани, ТУ на раскрой,

дублирование деталей, контрольные точки, определять дефекты ткани. Терминологию работ, способы обработки узла,

контроль.

**Уметь:** определять детали кроя, срезы, готовить лекала, рассчитывать количество ткани на изделие, раскладывать лекала, обмелять. выполнять обработку узла, проверять качество, выбирать способ обработки, соблюдать ТБ БТ.

**Технология ведения дома.**

**Знать:** производство волокон, тканей из шерсти и шёлка,

свойства тканей для определения правил ухода за изделием. Правила ухода и хранения обуви. виды фурнитуры, применение, последовательность пришивания, проверка качества.

**Уметь:** правильно подбирать СМС, определять правила ухода за одеждой, правила подготовки обуви на хранение, выполнять работу по пришиванию фурнитуры. правила подготовки обуви на хранение

**Эстетика и экология жилища.**

**Знать:** зоны квартиры, композицию, виды освещения, оформление окна, отделка пола, средства для мытья помещения.

**Уметь:**выполнять эскиз оформления окна, планирован, зон. Пользоваться инструментами и приспособлениями для уборки.

**Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 6 класса**

***Должны знать:***

* о пищевых продуктах, как источниках белков, жиров, углеводов, минеральных солей и т. п.;
* о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
* о методах сохранения продуктов при кулинарной обработке;
* правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
* виды макаронных изделий, правила варки блюд из макаронных изделий;
* требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
* общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
* зерновые культуры, ассортимент продуктов из них, способы их приготовления;
* способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;
* назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов;
* основные свойства натуральных волокон и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* виды соединительных швов и краевых швов, технологию их выполнения;
* регуляторы швейной машины, устройство и правила установки швейной иглы;
* виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
* назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
* экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
* виды соединения и элементы в электрических цепях, правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов;
* основные качества интерьера, его особенности;
* традиционные виды рукоделия – вязание, инструменты и приспособления, узоры;
* историю создания изделий из лоскута и технику пэчворка.

***Должны уметь:***

* оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
* работать по технологическим картам;
* приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
* приготавливать жидкое тесто и блюда из него (блинчики, блины, оладьи)
* проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
* рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;
* соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
* закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
* читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
* выполнять машинные швы: стачные (, двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;
* выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
* выполнять штопку швейных изделий;
* работать с электроприборами;
* подбирать спицы и нитки в зависимости от изделия.

***Должны владеть:***

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:***

**–** вести экологически здоровый образ жизни;

– использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

– планировать и оформлять интерьер комнаты;

– проводить уборку квартиры;

– ухаживать за одеждой и обувью;

– соблюдать гигиену;

– выражать уважение и заботу к членам семьи;

– принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

– проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

***Должны владеть:***

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:***

**–** вести экологически здоровый образ жизни;

– использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

– планировать и оформлять интерьер комнаты;

– проводить уборку квартиры;

– ухаживать за одеждой и обувью;

– соблюдать гигиену;

– выражать уважение и заботу к членам семьи;

– принимать гостей и правильно вести себя в гостях; проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

**Учебно-методическое обеспечение рабочей программы 6 класс**

Технология: программы начального и основного общего образования / М. В. Хохлова, П. С. Самородский, Н. В. Синица и др. – М.: Вентана-Граф, 2010. – 192 с.

**Учебник**

Технология. Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф,2012.-208с

**Учебные пособия**

1.Творческий проект по технологии обработки ткани 5-9 класс

2.Бровина Е.В. Швея, портной. Комплект инструкционно-технологических карт

3. В.Д. Симоненко. Основы потребительской культуры

**Методическое обеспечение**

1. Технология.6 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2008-281с.

2. Предметные недели в школе 5-11 класс

3. Журнал «Школа и производство»

**Литература для учителя**

Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 6 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 80с.

Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2007.

Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2008.

Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2009.

Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): Развернутое тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко./авт.-сост. Е.А.Киселёва и др. – Волгоград: Учитель, 2009. – 111с.

Технология. 5-11 класс: предметные недели в школе/Авт.-сост. Володина Е.Д., Суслина В.Ю. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.

**Литература для учащихся**

Боттон Николь. Мягкие игрушки своими руками. /Пер. с фр. В.А.Мукосеевой. – М.: ООО «Мир книги», 2007. – 96с.

Дайн Г., Дайн М. Русская тряпичная кукла: культура, традиции, технология. – М.: «Культура и традиции», 2007. – 112с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/Авт.-сост. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», 2007. - 680с.

Симоненко В.Д. Основы потребительской культуры. Учебник для старших классов общеобразовательных учреждений. – М.: Вита-Пресс, 2007. – 176с.

Стильные штучки для вашего дома. – М.: АСТ-Пресс Книга, 2008. – 120с.

Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.

Интернет-ресурсы.

**КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

**6 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Тема урока | Кол-во часов | Тип урока | Элементы  содержания | Требования к уровню подготовки учащихся | Формы контроля, измерители | Дата проведения | |
| план | факт |
| 1-2 | Первичный инструктаж на рабочем месте | 2 | Комбинированный | Первичный инструктаж на рабочем месте.  Вводный урок: содержание курса технологии за 6 класс. Выполнение проекта | **Знать** правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте.  **Иметь представление** о содержании курса и правилах выполнения проекта | Опрос |  |  |
| 3-4 | Минеральные вещества и их значение для здоровья человека. Суточная потребность человека в минеральных веществах и их содержание в продуктах | 2 | Комбинированный | Содержание минеральных веществ в пищевых продуктах и их роль в жизнедеятельности организма человека, суточная потребность в них. Расчет количества и состава продуктов для сбалансированного питания | **Иметь представление:**  - о значении минеральных веществ для здоровья человека;  - суточной потребности в них.  **Уметь** рассчитывать кол-во и состав продуктов | Опрос |  |  |
| 5-6 | Блюда из молока и молочных продуктов. Кисло-молочные продукты и виды бактериальных культур для приготовления | 2 | Комбинированный | Виды молока и молочных продуктов. Их значение и ценность, условия и сроки хранения. Кисло-молочные продукты и особенности их приготовления | **Знать:**  - о значении и ценности для человека молока и продуктов из него;  - условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд из молока |  |  |  |
| 7-8 | Приготовление блюд из молочных продуктов | 2 | Практическая работа | Приготовление салатов с применением творога или сыра | **Знать** о свойствах молочных продуктов.  **Уметь** применять эти знания на практике | Контроль качества |  |  |
| 9-10 | Ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии. Технология и санитарные условия первичной переработки и тепловой обработки рыбы | 2 | Комбинированный | Пищевая ценность рыбы и других продуктов моря. Их использование в кулинарии. Признаки свежести рыбы. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы | **Знать:**  - о пищевой ценности рыбы и др. продуктов моря, использовании их в кулинарии;  - признаки свежести рыбы;  - технологию и санитарные нормы первичной и тепловой обработки рыбы | Опрос |  |  |
| 11-12 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Первичная подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | Комбинированный | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке | **Знать:**  - виды круп, бобовых и макаронных изделий;  - правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких, жидких каш, бобовых и макаронных изделий | Опрос |  |  |
| 13-14 | Приготовление обеда в походных условиях. Меры противопожарной безопасности | 2 | Комбинированный | Обеспечение сохранности продуктов и способы обеззараживания воды в походных условиях. Меры противопожарной безопасности. Способы разогрева и приготовления пищи в походе. Расчет кол-ва и стоимости продуктов | **Знать:**  - правила противопожарной безопасности;  - способы сохранения продуктов, обеззараживания воды и приготовления пищи в походе | Опрос |  |  |
| 15-16 | Заготовка продуктов (квашение капусты) | 2 | Практическая работа | Процессы квашения и соления продуктов. Консервирующая роль соли и молочной кислоты.  Сроки и условия хранения | **Иметь представление** о процессах, происходящих при квашении и солении продуктов;  **Знать:**  - условия и сроки хранения квашеных и соленых продуктов;  - правила первичной обработки овощей и тары перед засолкой | Контроль качества |  |  |
| 17-18 | Возможности лоскутного шитья и мода. Геометрический орнамент и композиция. Выполнение эскиза в лоскутной технике | 2 | Комбинированный.  Практическая работа | История создания изделий из лоскута. Понятия об орнаменте, симметрии и асимметрии в композиции Пэчворк (лоскутное шитье) и мода. Инструменты и материалы. Подготовка к работе | **Иметь** **представление** о технике пэчворка (лоск.шитья) орнаменте, симметрии и композиции  **Уметь** выполнять эскизы, подбирать материалы и инструменты | Опрос. Контроль качества |  |  |
| 19-20 | Изготовление шаблонов элементов орнамента. Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы | 2 | Практическая работа | Правила деления элементов орнамента на простейшие геометрические фигуры, подбора и изготовления шаблонов. Правила раскроя деталей с учетом направления долевой и рисунка | **Знать** о необходимости припусков для обработки, их величине и правилах раскроя деталей | Контроль качества |  |  |
| 21-22 | Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье | 2 | Практическая работа | Способы сборки полотна в лоскутном шитье. Сборка полотна изделия | **Знать** правила сборки полотна.  **Уметь** ими пользоваться | Контроль качества |  |  |
| 23-24 | Соединение лоскутной основы с подкладкой | 2 | Практическая работа | Особенности соединения лоскутной основы с подкладкой | **Знать** правила со-единения подкладки с основной.  **Уметь** выполнять эти правила | Контроль качества |  |  |
| 25-26 | Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях | 2 | Комбинированный | Получение натуральных шерстяных и шелковых волокон, их переработка. Свойства натуральных волокон животного происхождения и тканей из них. Саржевое и атласное переплетение, раппорт переплетения, драпируемость ткани и ее дефекты | **Иметь представление:**  - о видах и методах получения натуральных волокон животного происхождения;  - процессе их пере-работки в нити и ткани.  **Уметь:**  - отличать сарже-вое и атласное переплетения;  - определять их лицевую сторону и дефекты ткани | Опрос |  |  |
| 27-28 | Техника безопасности работы на швейной машине. Регуляторы бытовой универсальной швейной машины. Подбор игл и нитей в зависимости от вида ткани | 2 | Комбинированный | Правила ТБ работы на швейной машине. Назначение. Устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Правила подбора игл и нитей в зависимости от вида ткани | **Знать** назначение. Устройство и принцип действия регуляторов швейной машины.  **Уметь** подбирать иглы и нити в зависимости от вида ткани | Опрос |  |  |
| 29-30 | Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой. Регулировка машинной строчки и замена иглы швейной машины | 2 | КомбинированныйПрактическая работа | Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установки. Правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида тканей, замены иглы и ухода за швейной машиной | **Знать:**  -причины, вызывающие неполадки в работе швейной машины (дефекты машинной иглы или ее установки);  -правила регулировки машинной строчки, замены иглы и ухода за швейной машиной | Опрос. Контроль за действиями |  |  |
| 31-32 | Требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для юбок и снятие мерок для построения чертежа | 2 | КомбинированныйПрактическая работа | Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и виды отделок для юбок. Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания | **Знать:**  -требования, предъявляемые к легкому женскому платью;  -ткани и виды отделок для юбок;  -правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания | Опрос. Контроль за действиями |  |  |
| 33-34 | Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину | 2 | КомбинированныйПрактическая работа | Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки | **Иметь представление:**  -об условных графических изображениях деталей и изделий;  -о последовательности построения чертежа основы юбки | Контроль качества |  |  |
| 35-36 | Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование. Моделирование юбки выбранного фасона | 2 | Комбинированный Практическая работа | Форма. Силуэт, стиль, особенности фигуры и выбор фасона. Способы моделирования юбок. Правила подготовки выкройки к раскрою | **Иметь представление** о форме, силуэте, стиле, зависимости выбора фасона от особенностей фигуры.  **Знать** способы моделирования и правила подготовки выкройки к раскрою.  **Уметь** ими пользоваться | Контроль за действиями |  |  |
| 37-38 | Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой юбки на ткани | 2 |  | Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и полоску | **Знать** правила раскладки деталей на ткани.  **Уметь** экономно расходовать ткань | Контроль за действиями |  |  |
| 39-40 | Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя | 2 | Практическая работа | Способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек | **Знать и уметь** применять способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек | Контроль за действиями |  |  |
| 41-42 | Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя | 2 | Практическая работа | Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя | **Уметь** сметывать детали кроя | Контроль качества |  |  |
| 43-44 | Подготовка юбки к при-мерке. Примерка юбки, выявление дефектов и их исправление | 2 | КомбинированныйПрактическая работа | Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причины. Способы исправления выявленных дефектов | **Знать и уметь** при-менять на практике правила проведения примерки и способы исправления дефектов | Контроль за действиями |  |  |
| 45-46 | Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология их выполнения | 2 | Комбинированный | Назначение и конструкция стачных настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения | **Знать** назначение, конструкцию и технологию выполнения машинных швов.  **Уметь** их выполнять | Контроль качества |  |  |
| 47-48 | Машинная обработка переднего и заднего полотнищ юбки. Обработка боковых швов и застежки юбки | 2 | КомбинированныйПрактическая работа | Правила стачивания вы-тачек, кокеток, складок и деталей кроя, обработки застежки | **Уметь** стачивать вытачки, детали кроя и обрабатывать кокетки, складки, застежку | Контроль качества |  |  |
| 49-50 | Обработка верхнего и нижнего срезов юбки | 2 | Способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки | **Знать и уметь** применять способы обработки верхнего нижнего срезов юбки | Контроль качества |  |  |
| 51-52 | Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей и ТБ ВТО. Контроль и оценка  качества изделия | 2 | Комбинированный | Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых ткан-ей. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверки качества | **Знать:**  - особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей;  - правила ТБ при ВТО | Контроль качества |  |  |
| 53-54 | Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки | 2 | Комбинированный | Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки | **Знать:**  средства ухода и защиты одежды и обуви, оборудование и приспособления для уборки | Опрос |  |  |
| 55-56 | Закладка на хранение шерстяных и меховых вещей | 2 | Комбинированный | Правила закладки на хранение шерстяных и меховых вещей | **Знать:**  правила хранения зимних вещей | Опрос |  |  |
| 57-58 | Электрические цепи и их элементы. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Профессии, связанные с электричеством | 2 | Комбинированный | Виды соединений и элементов в электроцепях, их условные графические изображена электр.схемах. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых эл. Приборов и оказания первой помощи при поражении током. Профессии, связанные с электричеством | **Знать:**  -правила эл.безопасности и эксплуатации  бытовых эл.приборов и оказания первой помощи при пор. током;  -профессии, связанные с электричеством | Опрос |  |  |
| 59-60 | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта | 2 | Комбинированный | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбор, разработка эскиза изделия, подбор материалов) | **Уметь:**  -выбирать посильную и необходимую работу;  -аргументированно защищать свой выбор;  -делать эскизы и подбирать материалы для выполнения | Контроль выполнения |  |  |
| 61-62 | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта | 2 | Комбинированный | Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе | **Уметь:**  -пользоваться необходимой литера-турой;  -подбирать все необходимое для выполнения идеи | Контроль выполнения |  |  |
| 63-70 | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)  Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) | 6 | Комбинированный | Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия  Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия | **Уметь:**  -конструировать и моделировать;  -выполнять намеченные работы  **Уметь** оценивать выполненную работу и защищать ее | Контроль выполнения  Защита проекта |  |  |