

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа № 535

Калининского района Санкт-Петербурга

Выписка из образовательной программы

ГБОУ СОШ № 535 Калининского района

Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

УТВЕРЖДАЮ

На педагогическом совете

Директор ГБОУ СОШ № 535

Образовательного учреждения

Калининского района Санкт-Петербурга

Протокол от 15.06.2021 № 9

М. А.

Никифорова



Приказ от 15.06.2021 № 112

СОГЛАСОВАНО

Советом родителей

Протокол от 25.05.2021 № 4

СОГЛАСОВАНО

Советом обучающихся

Протокол от 25.05.2021 № 5

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по Технологии

для 6 "Б" класса

государственного бюджетного общеобразовательного учреждения

средней общеобразовательной школы № 535

Калининского района Санкт-Петербурга

Рабочую программу составил

учитель Тимофеева Н.Н.

(предмет обучения)

_____ (_____.)

(подпись) (инициалы и фамилия)

Санкт-Петербург

2021

Учебная программа по технологии в 6 классе.

Рабочая программа разработана на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии и Примерной программы основного общего образования по технологии для базового уровня.

Программа ориентирована на УМК «Технология. Трудовое обучение» рекомендованной Департаментом основного общего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2015г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю.Л.Хотунцев.

Для обучения используются учебник Симоненко В.Д., Правдюк В.Н., Самородский П.С., Технология 6 класс. Вента-Граф, 2015 год.

Учебник включен в федеральный перечень учебников, рекомендован Министерством образования и науки РФ.

Материал изучается на базовом уровне.

Цели

Изучение технологии в основной школе направлено 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;
- **владение** 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, предпримчивости, 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.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 5 классах еженедельно отводятся два часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели.

Требования к результатам обучения в 6 классе

Учащиеся должны знать:

санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды; общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш;

способы первичной обработки рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;

виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;

правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;

способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков;

правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;

способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения;

принцип действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах; назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;

композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивке, холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования; к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении сорочек, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования сорочек, правила подготовки выкройки к раскрою;

назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки сорочки;

правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскroя ткани, технологическую последовательность обработки сорочки;

Учащиеся должны уметь:

работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду, применять моющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды;

определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;

определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки;

проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий; варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия;

приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели;

определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;

регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину;

подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи сорочки, моделировать сорочку, подготавливать выкройки юбок к раскрою;

выполнять на швейной машине настрочкой шов с открытым срезом, настрочкой шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать сорочку;

готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать сорочку, подготавливать детали края к обработке, обрабатывать детали края, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия.

Содержание курса 6 класс.

Кулинария (14 час).

Эстетика пришкольного участка (8 час).

Физиология питания (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (12 час).

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. *Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.*

Практические работы

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваша, кефира, творога в домашних условиях.

Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Варианты объектов труда

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жареные рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Варианты объектов труда.

Блюда из вареной и жареной рыбы.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

Варианты объектов труда.

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Приготовление обеда в походных условиях

Основные теоретические сведения

Обеспечение сохранности продуктов. 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, состава и стоимости продуктов для похода.

Заготовка продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

Практические работы

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Варианты объектов труда.

Соленый огурец, квашеная капуста.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (40 час).

Рукоделие. Художественные ремесла (10 час).

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.

Практические работы

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити.

Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Варианты объектов труда.

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

Свободная роспись по ткани

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани.

Варианты объектов труда.

Декоративное панно, платок, скатерть.

Элементы материаловедения (2 час).

Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения.

Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато- бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

Варианты объектов труда.

Образцы хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Элементы машиноведения (4 час).

Основные теоретические сведения

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

Практические работы

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Варианты объектов труда.

Швейная машина.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6 час).

Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью.

Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок.

Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка юбки.

Технология изготовления поясных швейных изделий (18 час).

Основные теоретические сведения

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях края. Обработка деталей края. Скалывание и сметывание деталей края. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Юбка коническая, клиньевая или прямая.

Технологии ведения дома (2 час).

Уход за одеждой и обувью, гигиена и косметика (2 час).

Основные теоретические сведения

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки. Гигиена жилища. Личная гигиена и косметические средства.

Практические работы:

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. **Закладка на летнее хранение зимней обуви.** Влажная уборка дома.

Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

Основные теоретические сведения

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

Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.

Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Разделы и темы	часы
Техника безопасности на рабочем месте	2
КУЛИНАРИЯ	16
Физиология питания	2
Технология приготовления пищи	12
Заготовка продуктов	2
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	40
Рукоделие. Художественные ремесла	10

Элементы материаловедения	2
Элементы машиноведения	4
Конструирование и моделирование швейных изделий	6
Технология изготовления швейных изделий	18
ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА	2
Композиция в интерьере. Особенности жилища.	1
Уход за одеждой и обувью. Гигиена и косметика.	1
ЭСТЕТИКА ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА	6
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ	2
	Итого: 68

Практические работы.

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроКонструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Ресурсное обеспечение программы.

-«Технология. 6 класс» В.Д.Симоненко, В.Н. Правдюк, П.С. Самородский. М: Вента-Граф 2015 год.

- А.В.Марченко. Итоговая аттестация выпускников. Технология. М.: Просвещение, 2015

Календарно – тематическое планирование образовательной области «Технология»

6 класс (68 часов)

№ урока	Тема урока	Элементы содержания изучаемого материала в соответствии с ФГОС	Количество часов	Требования к уровню подготовки обучающихся		дата
				Знать	уметь	
Техника безопасности на рабочем месте- 2 часа						
1-2	Техника безопасности на рабочем месте		2			
Технология обработки пищевых продуктов-16 часов						
3-4	Физиология питания. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Значение молока в питании человека.		2	-Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма; о роли молока в	-Готовить молочные блюда -Определять качество молока	

	Приготовление блюд из молока.			питании человека		
5-16	<p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Кулинарная обработка рыбы.</p> <p>Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления ка什, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Питательная ценность муки. Виды теста для приготовления блинов, оладий, блинчиков</p> <p>Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Сладкие</p>	12	<ul style="list-style-type: none"> --Общие сведения о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека -Условия и сроки хранения рыбы -О питательной ценности блюд из круп, бобовых и макаронных изделий -Способы варки бобовых и макаронных изделий -Способы 	<p>Оценивать качество готовых блюд</p> <p>-Готовить рыбные блюда; определять качество рыбы; готовность рыбных блюд</p> <p>-Варить разного вида каши; варить бобовые и макаронные изделия</p> <p>-Приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики</p> <p>Варить компоты и</p>		

	<p>блюда и напитки.</p> <p>Особенности сервировки стола к ужину. Элементы этикета.</p> <p>.</p>			<p>приготовления теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков</p> <p>-Кулинарные свойства крахмала</p> <p>-Технологию приготовления киселей, компотов</p> <p>-Особенности сервировки стола к ужину, правила приема гостей</p>	<p>кисели</p> <p>-</p> <p>-Сервировать стол к ужину, принимать</p>	
17-18	Заготовка продуктов	Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность	2			Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение

	<p>питательных веществ в соленых и квашеных овощах.</p> <p>Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности.</p> <p>Условия и сроки хранения.</p>			количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.
--	---	--	--	--

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ-40 часов

Рукоделие. Художественные ремесла-10 часов

19-22	Лоскутное шитьё	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном	4		Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона	
-------	------------------------	---	---	--	---	--

		искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.			или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрои ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.	
23-28	Вышивка. Композиционное построение узоров. Техника выполнения счетных швов: шов «крест», гобеленовый шов. Цветовой тон. Двусторонняя гладь. Цветная художественная гладь	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Народные промыслы России. Промыслы, распространенные в регионе проживания. Проектирование личностно или	6	-История возникновения вышивки, пропорциональное построение узоров. -Хроматические и ахроматические цвета, яркость и насыщенность цвета - Последовательность выполнение	-Выполнять технику счетных швов -Выполнять свободную вышивку по рисованному контуру узора. -Разработать и выполнить	

		<p>общественно значимых изделий с использование м текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.</p>		<p>проекта Технологию выполнения счетных швов: шов «крест», гобеленовый шов.</p>	<p>творческий проект. Защитить проект.</p>	
--	--	---	--	--	--	--

Технология обработки ткани-30 часов

29-30	<p>Материаловедение.</p> <p>Натуральные волокна животного происхождения.</p> <p>Характеристика свойств шерстяных и шелковых тканей.</p> <p>Свойства тканей.</p> <p>Дефекты тканей.</p>	<p>Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных</p>	2	<p>-Способы получения натуральных волокон животного происхождения</p> <p>- Свойства натуральных волокон</p>	<p>-Определять лицевую и изнаночную сторону ткани саржевого и атласного переплетений (лабораторно – практическая работа №1)</p> <p>-Определение тканей саржевого и атласного переплетений из коллекции тканей</p>	
-------	---	---	---	---	---	--

		изделий.			(лабораторно-практическая работа №2)	
31-34	<p>Элементы машиноведения.</p> <p>Регуляторы швейной машины. Устройство и установка швейной иглы</p> <p>Уход за швейной машиной. Чистка и смазка машины. Машинные швы.</p> <p>Работа на швейной машине с использованием специальных приспособлений. Обработка застежки тесьмой-молнией.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.</p> <p>Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин.</p> <p>Современные материалы, текстильное и швейное оборудование</p>	4	<ul style="list-style-type: none"> -Назначение и устройство регуляторов швейной машины. -Правила ухода за швейной машиной -Причины возникновения и способы устранения дефектной строчки -Устройство и установку машинной иглы 	<ul style="list-style-type: none"> -Подбирать и устанавливать машинную иглу -Чистить и смазывать швейную машину -Использовать специальные приспособления 	

35-40	<p>Конструирование и моделирование.</p> <p>Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Мерки для построения чертежа юбки.</p> <p>Построение чертежа конической юбки. Построение чертежа клиньевой юбки.</p> <p>Расчетные формулы для построения прямой юбки</p>	<p>Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование</p>	6	<p>Понятие «силуэт», «стиль в одежде». Виды легких юбок. Требования к одежде.</p> <p>Последовательность построения основы чертежа конической и клиньевой юбок.</p> <p>Последовательность построения основы чертежа прямой юбки.</p> <p>Способы моделирования конических, клиньевых, прямых юбок.</p>	<p>Снимать мерки.</p> <p>Строить чертежи конической и клиньевой юбок.</p> <p>Строить чертеж прямой юбки.</p> <p>Моделировать юбку выбранного фасона.</p>	
-------	---	---	---	--	--	--

		готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.				
41-58	<p>Технология изготовления изделия.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки на ткань. Раскрой изделия.</p> <p>Подготовка деталей кроя к сметыванию. Подготовка юбки к примерке. Проверка знаний по карточке-задание «Раскрой ткани»</p> <p>Проведение примерки.</p>	<p>Подготовка выкройки к раскрою.</p> <p>Копирование готовых выкроек.</p> <p>Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.</p> <p>Подготовка текстильных материалов к раскрою.</p> <p>Рациональный</p>	18	<p>Варианты раскладки выкройки на ткани.</p> <p>Правила переноса линий.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правила проведения примерки. - Правила последовательной обработки вытаочек и боковых швов. <p>Один из способов обработки</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Готовить ткань к раскрою. - выполнять экономно раскладку выкройки на ткани. - раскраивать юбку. - Последовательно соединять детали кроя. - определять и исправлять недостатки, выявленные в результате проведения примерки. <p>Обрабатывать</p>	

	<p>Внесение уточнений после первой примерки.</p> <p>Обработка юбки после примерки. Обработка вытачек и боковых швов.</p> <p>Обработка застежки в боковом шве юбки тесьмой-молнией.</p> <p>Обработка пояса. Соединение пояса с верхним срезом юбки.</p> <p>Обработка нижнего среза юбки. Практическая работа.</p> <p>Обработка петли и пришивание пуговицы</p>	<p>раскрой.</p> <p>Технология соединения деталей в швейных изделиях.</p> <p>Проведение примерки.</p> <p>Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.</p> <p>Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани.</p> <p>Контроль и оценка готового изделия.</p>	<p>застежки тесьмой-молнией.</p> <p>Правила последовательной обработки верхнего среза юбки.</p> <p>Основные способы обработки нижнего среза юбки.</p> <p>Машинный и ручной способы обработки петли.</p>	<p>вытачки и боковые швы.</p> <p>- качественно выполнять влажно-тепловую обработку.</p> <p>Обрабатывать застежку в боковом шве тесьмой-молнией.</p> <p>Обработку верхнего среза юбки поясом.</p> <p>Обрабатывать нижний срез юбки ручным способом.</p> <p>Обрабатывать петлю петельными стежками.</p> <p>Проверять качество готового изделия.</p> <p>Защищать проект</p>	
--	---	--	---	--	--

	Окончательная обработка юбки. Задача проекта «Юбка».				
--	---	--	--	--	--

ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА-2 часа

59	<p>Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища.</p> <p>Освещение жилого дома.</p> <p>Отделка квартиры. Коллекции. Домашняя библиотека. Картины.</p> <p>Что такое НОТ в доме.</p> <p>Гигиена жилища.</p>	<p>Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.</p> <p>Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений.</p> <p>Подбор строительно-отделочных материалов.</p> <p>Подбор средств оформления интерьера жилого</p>		<p>-Понятие интерьера и его основные качества</p> <ul style="list-style-type: none"> - Понятие композиция и зонирование -Элементы декоративного убранства -Роль освещения в интерьере жилья и его виды 	<p>-Выполнять эскиз композиции зоны комнаты</p> <p>-Использовать декоративные элементы в убранстве интерьера</p>	
----	--	---	--	---	--	--

		помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений.			
60	Уход за одеждой из шерстяных и шёлковых тканей. Ремонт одежды. Как заставить одежду подрасти вместе с тобой. Уход за обувью. Уход за волосами. Как мыть голову. Инструменты для ухода за волосами. Причёска для себя и подруги.	Удаление загрязнений одежды бытовыми средствами. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Уход за	-правила ухода за одеждой -как ухаживать за одеждой из шерстяных и шёлковых тканей. -варианты увеличения размеров одежды и её декорирование. -как ухаживать за	-ухаживать за платьем, верхней одеждой, головными уборами, обувью. -пользоваться химическими и природными средствами для выведения пятен с одежды и обуви и защиты одежды от моли и других насекомых	

		волосами. Причёска для себя и подруги.		обувью. средства по уходу за волосами	-уметь ухаживать за волосами и подбирать прическу в соответствии с типом лица	
--	--	---	--	--	---	--

Эстетика пришкольного участка – 8 часов

61	Двухлетники-разнообразие форм и окраски	Растения двулетники.		О жизненных циклах двулетников; о ассортименте двулетников		
62	Условия выращивания двулетников.	Способы посева.	1	Сроки посева и способа их подготовки к сохранению под зиму.	Хранить семена.	
63	Анютины глазки.		1	Размеры, приёмы размножения, сорта	Рассказать исторические сведения; уметь выращивать	
64	Колокольчик средний.		1	Размеры, приёмы размножения, сорта	Рассказать исторические сведения; уметь выращивать	

65	Маргаритка.		1	Размеры, приёмы размножения, сорта	Рассказать исторические сведения; уметь выращивать			
66	Гвоздика турецкая.		1	Размеры, приёмы размножения, сорта	Рассказать исторические сведения; уметь выращивать			

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ-2часа

67-68	Экскурсия на предприятие бытового обслуживания. Профессия швея – мотористка.	Профессия швея – мотористка. Сфера современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и	2	- о профессии швея – мотористка. - о производстве КБО				
-------	---	--	---	--	--	--	--	--

	<p>содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.</p>				
--	---	--	--	--	--

