****

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии 6 класс разработана для ребёнка-инвалида с заболеванием ДЦП на основе авторской программы «Технология» для общеобразовательных учреждений, рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования РФ для 5–8 классов., авт.-сост. О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э. Маркуцкая — М.: ООО «Дрофа»2010.

Данная рабочая программа ориентирована на учащихся 6р1 класса и реализуется на основе следующих нормативно- правовых документов:

* Федерального закона «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2012г. №1067 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию на 2018-2019учебный год»
* Авторской программы. 5–8 классы., авт.-сост. О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э. Маркуцкая — М.: ООО «Дрофа»2010.
* Учебный план МБОУ лицей №5 на 2020-2021 учебный год.
* Учебник «Технология. Обслуживающий труд» 6 класс авт. О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Маркуцая— М.: ООО «Дрофа» 2013г

 Индивидуальная образовательная программа ориентирована на индивидуализацию образования и предоставление ребёнку-инвалиду равных стартовых возможностей для обучения в образовательном учреждении, реализующем основную образовательную программу основного образования.

 При составлении индивидуальной образовательной программы учитывались характер течения заболевания, особенности психофизического развития и возможности обучающегося, индивидуальные особенности ребёнка-инвалида.

 В индивидуальной образовательной программе определяется специфическое для данного ребёнка соотношение форм и видов деятельности, индивидуализированный объём и глубина содержания, специальные психолого-педагогические технологии, учебно-методические материалы и технические средства.

**Цели изучения ученого предмета «Технология»:**

 Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

* формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и распространенных в нем технологиях;
* формирование представлений о технологической культуре производства ;
* развитие культуры труда;
* становление системы технических и технологических знаний и умений;
* воспитание трудовых, гражданских, патриотических качеств.

**Общая характеристика учебного предмета.**

 В процессе обучения дети-инвалиды приобретают технологические знания, умения и навыки, используют знания, полученные на уроках по общеобразовательным предметам, на практике. Уроки технологии создают наиболее благоприятные условия для развития творческого потенциала детей-инвалидов. Сравнительно высокие возможности развития мыслительных процессов на уроках технологии объясняются, прежде всего тем, что в решении технологической задачи учащиеся действуют в соответствии со своим желанием, а не только выполняют вою учителя. Этим же в значительной мере определяется эффективность нравственного физического и эстетического воспитания школьников в трудовом обучении.

Программа состоит из следующих разделов:

-элементы материаловедения;

-элементы машиноведения;

-конструирование и моделирование;

-технология изготовления поясного изделия;

-кулинария;

-культура дома;

-рукоделие;

-проектная работа.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические работы, учебно-практические работы. При организации творческой и проектной деятельности учащихся особое внимание уделяется потребительскому назначению создаваемого изделия.

**Место предмета «Технология» в базисном учебном плане.**

Базисный учебный план образовательного учреждения на эта­пе основного общего образования должен включать 204 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 6р1 классе— 68 часов из расчёта 2 часа в неделю. С учётом местных со­циально-экономических условий изучение раздела «Кулинария», целесообразнее изучать в начале учебного года (1 четверть).

**Планируемые результаты обучения**

В результате освоения предметного содержания предлагаемого курса технологии у учащихся предполагается формирование универсальных учебных действий (познавательных, регулятивных, коммуникативных), позволяющих достигать предметных, метапредметных и личностных результатов.

Важнейшие предметные результаты:

Выпускник научится:

В познавательной сфере:

1) рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;

2) давать оценку технологических свойств материалов и областей их применения;

3) ориентироваться в имеющихся возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

4) распознавать виды инструментов, приспособлений, оборудования и их технологических возможностей;

5) овладевать методами чтения и способами графического представления технической информации;

6) применять знания в процессе осуществления технологической деятельности;

7) овладевать способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и культуре производства;

8) применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

1)планировать технологический процесс и процесс труда;

2)организовывать рабочее место с учетом требований эргономики и НОТ;

3) осуществлять подбор материалов с учетом характера объекта труда;

4)проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектирование объекта труда;

5)подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

6)планировать последовательность операций и составление технологической карты;

7)выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов, и ограничений;

8)определять качества сырья и пищевых продуктов лабораторными методами;

9)способу приготовления кулинарных блюд из молока, овощей, мяса, птицы и т.д. с учетом требований здорового образа жизни;

10) ответственно относится к сохранению своего здоровья;

11)составлять меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

12)заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением пищевой ценности

13)соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

14)соблюдать трудовую и технологическую дисциплину;

15)выбор и использование кодов и средств представления технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

16)контролировать промежуточный и конечный результат труда.

В эстетической сфере выпускник научится способам действий:

1)дизайнерское конструирование изделий;

2)применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (вышивка, роспись, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

3)моделирование художественного оформления объекта труда;

4)способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенностей фигуры;

5)эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

6)сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

7)создание художественного образа и воплощение его в материале;

8)развитие пространственного художественного воображения;

9) развитие композиционного решения;

10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

12)понимание роли света в образовании формы и цвета;

13)решение художественного образа средствами фактуры материалов;

14)использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов модели;

15)сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов;

16)применение художественного проектирования в оформлении жилого дома, школы и др.

17) применение методов художественного проектирования одежды;

18)художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

19)соблюдение правил этикета;

В физической сфере выпускник научится способам действий:

1)развитие моторики и координации движения рук;

2) развитие глазомера;

3) развитие осязания, вкуса, обоняния;

4)достижение необходимой точности движения и ритма при выполнении различных технологических операций;

5)соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований.

Важнейшие личностные результаты:

Ученик научится:

1. проявлять познавательные интересы и творческую активность в данной области предметной технологической деятельности;
2. выражать желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
3. развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
4. овладевать установками, нормами и правилами НОТ;
5. давать самооценку своих умственных и физических возможностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации;
6. планировать образовательную и профессиональную карьеру;
7. осознавать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
8. бережно относится к природным и хозяйственным ресурсам;
9. проявлять технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Важнейшие метапредметные результаты.

Выпускник получит возможность научиться:

1. планировать процесс познавательной деятельности;

2. ответственно относится к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни;

3. определять адекватные условия и способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

4. проявлять нестандартные подходы к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

5. самостоятельно выполнять различные творческие работы по созданию оригинальных изделий декоративно прикладного искусства;

6. виртуально и натурно моделировать художественные и технологические процессы и объекты;

7. аргументировано защищать в устной или письменной форме результаты своей деятельности;

8. выбирать различные источники информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет – ресурсы и другие базы данных;

9.использовать дополнительную информацию при проектировании и создании объектов имеющих личную или общественно значимую потребительную стоимость;

10. давать объективную оценку своего вклада в решение общих задач коллектива;

11.давать.оценку своей познавательно трудовой деятельности с точки зрения нравственных правовых норм, эстетических ценностей под принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

12. соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

13 .соблюдать безопасные приемы познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

С учётом общих требований федерального государственно­го образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

* развитие инновационной творческой деятельности обучаю­щихся в процессе решения прикладных учебных задач;
* активное использование знаний, полученных при изуче­нии других учебных предметов, и сформированных универ­сальных учебных действий;
* совершенствование умений осуществлять учебно-исследо­вательскую и проектную деятельность;
* формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
* формирование способности придавать экологическую на­правленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

**Методы достижения планируемых результатов.**

При организации занятий школьников 6р1 класса по технологии необходимо использовать различные методы и средства обучения с тем, чтобы достичь наибольшего педагогического эффекта:

* словесные методы обучения (рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником);
* наглядные методы (наблюдение, иллюстрация, демонстрация наглядных пособий, презентаций);
* практические методы (устные и письменные упражнения, выполнение графических работ, моделирование, практические работы);
* проблемное обучение;
* метод проектов;
* ролевой метод.

*Основные типы уроков:*

* урок изучения нового материала;
* урок контроля знаний;
* обобщающий урок;
* комбинированный урок.

**Способы оценки достижения планируемых результатов.**

Формы контроля и возможные варианты его проведения.

*Виды контроля:*

* *входной* – осуществляется в начале каждого занятия, актуализирует ранее изученный учащимися материал, позволяет определить их уровень подготовки к уроку;
* *промежуточный* - осуществляется внутри каждого урока. Стимулирует активность, поддерживает интерактивность обучения, обеспечивает необходимый уровень внимания, позволяет убедиться в усвоении обучаемым порций материала;
* *проверочный* – осуществляется в конце занятия; позволяет убедиться, что цели достигнуты, учащиеся усвоили понятия, предложенные им в ходе занятия;
* *итоговый* – осуществляется по завершении крупного блоки или всего курса; позволяет оценить знания и умения.

*Устная проверка знаний:*

 1.Опрос учащихся по ранее изученному материалу.

 2.Оценка отдельных сообщений и ответов школьников в процессе сообщения нового материала.

 3.Оценка по совокупности всех ответов и дополнений в ходе урока.

 4.Оценка сообщений, подготовленных дома.

*Письменная проверка.*

 1.Карточки – задания с вопросами в нескольких вариантов.

 2.Карточки – задания, тесты, в нескольких вариантах с готовыми ответами.

 3.Диктанты.

*Практическая проверка.*

 1.На каждом уроке оценка выставляется за выполнение отдельных технологических операций или за выполнение определённого вида работы.

2. Представление творческого проекта.

 **Содержание учебного предмета**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Раздел** | **Количество****часов** | **Контрольные,****Лабораторные,****Практические работы****(количество часов)** |
| Кулинария | 16 часов | 4 часа |
| Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.  | 34 часа | 30 часов |
| Декоративно-прикладное творчество.  | 8 часов. | 7 часов |
| Технологии творческой и опытнической деятельности. | 10 часов | 10 часов |
| **Итого:** | **68 часов** | **51 час** |

**1.Кулинария. 16 часов**

**1.1. Физиология питания. 1 час.**

*Теоретические сведения*. Понятия «минеральные вещества», «микроэлементы», «макроэлементы» и их содержание в продуктах питания. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Источники основных минеральных веществ. Суточная потребность в минеральных веществах.

*Практические работы.* Составление меню, удовлетворяющего суточную потребность организма в минеральных веществах.

*Варианты объектов труда*. Суточное меню школьника.

**1.2. Технология приготовления блюд. 11 часов.**

*Теоретические сведения*. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Домашние животные, молоко которых используют в питание человека. Виды молока и молочных продуктов. Критерии определения качества молочных продуктов. Первичная обработка молока (кипячение, пастеризация, стерилизация). Приготовление топлёного молока. Технология приготовления молочных супов и каш. Приготовление молока из сухого или сгущенного молока. Требования к качеству готовых блюд.

 Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Признаки и способы определения доброкачественности рыбы. Особенности кулинарного использования рыбы и морепродуктов. Сроки хранения. Шифр на консервных банках. Краткая характеристика мяса живой, охлаждённой, мороженной и солёной рыбы. Правила оттаивания рыбы. Последовательность механической (первичной ) обработки рыбы. Способы разделки рыбы в зависимости от её размеров. Разделка солёной рыбы. Инструменты и приспособления для разделки рыбы. Санитарные требования к обработке рыбы. Способы тепловой обработки рыбы (отваривание, припускание, жарение, запекание). Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели, зразы и рулеты). Кулинарное использование нерыбных продуктов моря: криветок, кальмаров, мидий и др. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

 Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Соотношение в них крупы и жидкости. Запеканки, пудинги, котлеты, биточки. Технология их приготовления. Подготовка и варка фасоли, гороха, сои, чечевицы. Способы варки макаронных изделий. Количество жидкости и время варки макаронных изделий и бобовых. Посуда и инвентарь, применяемые при варки каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача блюд к столу.

 Пищевая ценность и механическая обработка муки. Отличительные особенности в приготовлении теста для блинов, блинчиков и оладий. Блины с припёком. Технология выпечки. Посуда и инвентарь для приготовления теста и выпечки. Подача изделий к столу.

 Роль сладких блюд в питании. Продукты для их приготовления. Ассортимент сладких блюд. Желирующее вещество, крахмал, виды и свойства. Технология приготовления киселей и компотов. Условия сохранения витаминов при тепловой обработке фруктов и ягод. Прохладительные напитки.

*Практические работы.* Приготовление блюд из молока. Рецепты блюд. Приготовление блюд из рыбы, круп, бобовых и макаронных изделий; блюда из жидкого теста: блинов, блинчиков и оладий; сладких блюд. Рецепты блюд. Разбор технологии приготовления блюд.

**1.3. Домашние заготовки. 2 часа.**

*Теоретические сведения.* Способы заготовка продуктов впрок с помощью соли. Подготовка продуктов к солению, мочению. Способы соления и мочения овощей и ягод. Условия и сроки хранения.

*Практические работы.* Подготовка к солению и мочению овощей и ягод. Рецепты консервирования овощей и ягод. Разбор технологии консервирования овощей и ягод.

**4. Творческое задание. 2 часа.**

*Теоретические сведения.* Приготовление ужина. Меню ужина. Расчёт количества и качества продуктов. Приготовление ужина. Особенности сервировки стола к ужину. Набор столовых приборов и посуды для ужина. Культура питания и поведения за столом. Правила приглашения и приёма гостей. Приём и дарение цветов, подарков. Этика и такт во взаимоотношениях в семье.

*Практические работы***.** Составление меню ужина. Сервировка стола к ужину.

*Варианты объектов труда*. Меню ужина. Блюда для ужина. Рецептура. \разбор технологии приготовления блюд.

**2.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. ( 34 часа)**

**2.1 Швейные материалы. 2 часа.**

*Теоретические сведения*. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения, первичная обработка. Виды шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения волокнистого состава тканей из натуральных волокон. Виды ткацких переплетений. Механические, гигиенические и технологические свойства тканей из волокон животного происхождения. Прокладочные материалы. Способы соединения прокладочных материалов с тканью. Понятие «фурнитура». Виды фурнитуры. Выбор материалов для изготовления юбки с учётом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

*Практические работы***.** Изучение видов и свойств волокон животного происхождения.. Выбор материалов и фурнитуры для поясного изделия.

*Варианты объектов труда.* Коллекция шерстяных и шёлковых тканей, прокладочных материалов и фурнитуры.

**2.2. Бытовая швейная машина. 2 часа**

*Теоретические сведения*. Регуляторы натяжения верхней и нижней нитей. Причины возникновения и способы устранения дефектов машинной строчки. Устройство и установка машинной иглы. Правила подбора машинной иглы и ниток в зависимости от вида ткани. Уход за швейной машиной.

*Практические работы***.** Регулировка качества машинной строчки. Установка машинной иглы, подбор ниток и иглы в зависимости от вида ткани. Очистка швейной машины.

*Варианты объектов труда.* Бытовая швейная машина. Машинная игла. Образцы машинных строчек.

**2.3. Конструирование и моделирование. 4 часа**

*Теоретические сведения.* Понятия «поясная одежда», «конструирование», «моделирование». Эстетические, гигиенические и эксплуатационные требования к одежде. Ассортимент женской одежды. Мерки, необходимые для построения основы чертежа швейного поясного изделия. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа поясного изделия. Способы моделирования выкроек. Подготовка выкройки швейного изделия к раскрою. Способы контроля качества выкройки.

*Практические работы***.** Снятие мерок. Изготовление выкройки проектного швейного изделия. Моделирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою.

*Варианты объектов труда*. Чертёж и выкройки конической, клиньевой и прямой юбки.

**2.4. Раскройные работы. 2 часа**

*Теоретические сведения*. Понятие «раскрой», «выкраивание». Правила безопасного труда при выполнении раскройных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и модели. Экономические требования. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя. Последовательность раскроя швейного изделия.

*Практические работы***.** Выкраивание деталей кроя для изготовления образцов швов и узлов. Раскладка выкройки на ткани. Выкраивание изделия.

*Варианты объектов труда*. Ткань. Выкройки. Клеевой прокладочный материал.

**2.5. Технология швейных работ. 24 часа.**

*Теоретические сведения.* Правила безопасного труда при выполнении машинных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка. Инструменты и приспособления для машинных работ. Понятия «стежок», «строчка», «шов». Виды машинных стежков и строчек.

 Требования, предъявляемые к выполнению машинных работ. Технология выполнения операций (притачивание деталей, застрачивание шва, складок; вытачек, настрачивание шва, подшивание деталей). Способы контроля качества. Классификация машинных швов.

 Технология обработки вытачек, складок, застёжки тесьмой «молния»; верхнего среза юбки притачным или внутренним поясом; обработка нижнего среза изделия.

 Типовая последовательность изготовления поясного изделия с проведением примерки. Придание изделию окончательной формы. Способы контроля качества готового изделия. Расчёт материальных затрат на изготовление изделия.

 Критерии оценки изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения.

*Практические работы.* Изготовление образцов соединительных и краевых машинных швов. Выполнение влажно-тепловых работ. Изготовление образцов узлов и деталей швейного изделия.

 Изготовление проектного изделия по индивидуальному плану. Придание окончательной формы изделию. Расчёт материальных затрат на изготовление изделия. Презентация готового изделия.

*Варианты объектов труда*. Образцы машинных строчек, швов; узлов и деталей швейного изделия. Проектное изделие.

**2.6. Декоративно-прикладное творчество. 8 часов.**

*Теоретические сведения.* История вышивки счётными швами. Современные центры народных промыслов. Материалы и инструменты для вышивания, дополнительное оборудование. Организация рабочего места. Схемы для вышивки. Подготовка ткани к работе. Заправка ткани в пяльцы. Подготовка ниток мулине к работе. Закрепление рабочей нити на ткани. Технология выполнения счётных швов. Окончательная обработка вышитых изделий. Технологическая последовательность создания декоративного изделия. Этапы работы над творческим заданием. Способы окончательной обработки декоративного изделия. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий.

*Практические работы***.** Создание идеи (замысла) для выполнения творческого задания. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия или выбор из «банка идей». Изготовление схем для вязания или вышивки «крестом» по авторским рисункам вручную или с помощью ПЭВМ. Изготовление проектного изделия. Окончательная обработка творческого изделия.

*Варианты объектов труда.* Образцы вязок. Образцы счётной вышивки. Вышитые панно, полотенце, наволочка, салфетка, скатерть.

**3. Технологии творческой и опытнической деятельности.10 часов**

*Теоретические сведения*. Ассортимент женской одежды. Понятие «художественное моделирование». Зависимость модели от эстетических, экологических требований, традиций народа. Анализ модели из банка творческих проектов. Требования к готовому изделию.

*Практические работы***.** Выдвижение идеи для выполнения проекта. Выполнение эскиза авторской модели или выбор модели из банка идей. Выделение элементов модели и связи между ними.

*Варианты объектов труда.* Творческие проекты: юбка, вязаные изделия, вышивки, меню и блюда для ужина и др..

**Тематическое планирование 6р1 класс.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п\п** | **Наименование разделов, тем** | **Дата проведения** |
| **1** | Физиология питания | 01.09 |
| **2** | Роль минеральных веществ в питании человека. | 01.09 |
|  **3** | Молоко и его свойства | 08.09 |
| **4** | Блюда из молока. | 08.09 |
| **5** | Приготовление блюд из молока. | 15.09 |
| **6** | Блюда из бобовых культур. | 15.09 |
| **7** | Рыба и морепродукты. | 22.09 |
| **8** | Ассортимент морепродуктов. | 22.09 |
| **9** | Первичная обработка рыбы. | 29.09 |
| **10** | Приготовление блюд из рыбы. | 29.09 |
| **11** | Мука и мучные изделия.  | 06.10 |
| **12** | Тесто. | 06.10 |
| **13** | Технология приготовления теста | 13.10 |
| **14** | Блины, оладьи, блинчики. | 13.10 |
| **15** | Сладкие блюда. Приготовление и подача блюд. | 20.10 |
| **16** | Домашние заготовки. | 20.10 |
| **17** | Натуральные волокна животного происхождения | 27.10 |
| **18** | Свойства тканей. Дефекты тканей. | 27.10 |
| **19** | Регуляторы швейной машины. Уход за машиной.  | 10.11 |
| **20** | Соединительные швы. | 10.11 |
| **21** | Краевые швы.  | 17.11 |
| **22** | Работа на швейной машине. | 17.11 |
| **23** | Лёгкая одежда. Требования к одежде.. | 24.11 |
| **24** | Правила снятия и записи мерок | 24.11 |
| **25** | Покрой юбок. | 01.12 |
| **26** | Конструирование юбок. | 01.12 |
| **27** | Чертёж выкройки юбки | 08.12 |
| **28** | Выкройка прямой двушовной юбки. | 08.12 |
| **29** | Моделирование поясного изделия. | 15.12 |
| **30** | Правила раскроя | 15.12 |
| **31** | Технология раскроя поясного изделия | 22.12 |
| **32** |  Раскрой юбки. | 22.12 |
| **33** | Подготовка деталей кроя к обработке.  | 12.01 |
| **34** | Подготовка изделия к примерке. . | 12.01 |
| **35** | Первая примерка.  | 19.01 |
| **36** | Недочёты, причины и способы устранения. | 19.01 |
| **37** | Обработка вытачек, боковых швов и срезов.  | 26.01 |
| **38** | Приёмы влажно-тепловой обработки | 26.01 |
| **39** | Вмётывание застёжки «молния». | 02.02 |
| **40** | Обработка застёжки тесьмой «молния». | 02.02 |
| **41** | Притачной пояс. | 09.02 |
| **42** | Внутренний пояс. | 09.02 |
| **43** | Обработка среза притачным поясом. | 16.02 |
| **44** | Обработка среза внутренним поясом. | 16.02 |
| **45** | Вторая примерка. | 02.03 |
| **46** | Уточнение посадки и длины изделия. | 02.03 |
| **47** | Способы обработки низа изделия. | 09.03 |
| **48** | Обработка низа изделия. | 09.03 |
| **49** | Окончательная отделка изделия | 16.03 |
| **50** | Представление поясного изделия. | 16.03 |
| **51** | Техника «горизонтальный крест» | 23.03 |
| **52** | Техника«вертикальный крест» | 23.03 |
| **53** | Техника «диагональный крест» | 06.04 |
| **54** | Гобеленовый шов. | 06.04 |
| **55** | Свободная вышивка по схеме. | 13.04 |
| **56** | Оформление вышивки.  | 13.04 |
| **57** | Оформление выполненных работ. | 20.04 |
| **58** | Представление творческой работы. | 20.04 |
| **59** | Выбор темы. Обоснование выбора . | 27.04 |
| **60** |  Эскиз модели. | 27.04 |
| **61** | Конструирование. | 04.05 |
| **62** | Моделирование. | 04.05 |
| **63** | Технология выполнения работы. | 11.05 |
| **64** | Поузловая обработка деталей изделия. | 11.05 |
| **65** | Технологии сборочных работ. | 18.05 |
| **66** | Требования к готовому изделию. | 18.05 |
| **67** | Экономическое обоснование. | 25.05 |
| **68** | Окончательная отделка изделия. | 25.05 |

СОГЛАСОВАНО:

Протокол заседания МО

учителей-обществоведов

МБОУ лицея №5

от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

руководитель МО -\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Гогу М.А.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по НМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 год