Пояснительная записка

 Предмет: технология

 Класс: 6

Количество часов в неделю: 2 часа,

Развернутый тематический план разработан в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В.Д.Симоненко (М.2006).

Школьное образование в современных условиях призвано обеспечить функциональную грамотность и социальную адаптацию обучающихся на основе приобретения ими компетентностного опыта в сфере учения, познания, профессионально-трудового выбора, личностного развития, ценностных ориентаций и смыслотворчества. Это предопределяет направленность целей обучения на формирование компетентной личности, способной к жизнедеятельности и самоопределению в информационном обществе, ясно представляющей свои потенциальные возможности, ресурсы и способы реализации выбранного жизненного пути.

Цель обучения технологии:

* освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирование и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельно и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* развитие познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* воспитания 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.

Задачи обучения:

* приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* овладение способами деятельностей:
* умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
* способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т.д., критически осмыслить полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
* умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т.д.;

• освоение компетенций - коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно- саморазвивающей.

Для технологического образования приоритетным можно считать развитие умений самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность (от постановки цели до получения и оценки результата), использовать элементы причинно-следственного и структурно-функционального анализа, определять сущностные характеристики изучаемого объекта, самостоятельно выбирать критерии для сравнения, сопоставления, оценки и классификации объектов - в плане это является основой для целеполагания.

Проектная деятельность учащихся - это совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата. Непременным условием проектной деятельности является наличие заранее выработанных представлений о конечном продукте деятельности, соблюдение последовательности этапов проектирования (выработка концепции, определение целей и задач проекта, доступных и оптимальных ресурсов деятельности, создание плана, программ и организация деятельности по реализации проекта), включая его осмысление и рефлексию результатов Информационно-коммуникативная деятельность учащихся. Учащиеся должны уметь развернуто обосновывать суждения, давать определения, приводить доказательства, объяснять изученные положения на самостоятельно подобранных конкретных примерах, владеть основными видами публичных выступлений, следовать этическим нормами правилам ведения диалога, диспута.

В процессе обучения должно быть сформировано умение формулировать свои мировоззренческие взгляды, бережное отношение к национальным богатствам страны, языку, культуре, традициям, чувство национальной гордости и на этой основе - воспитание гражданственности и патриотизма.

Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 6 класса

Должны знать:

• о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и.т.п.

* о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
* общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
* правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током. Пищевых отравлениях;
* санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
* 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;
* способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краев пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
* назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
* роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
* основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* виды легкого 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;

• единство стиля костюма, прически, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

 оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;

* определять качества мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
* приготавливать простоквашу, кефир (суорат), творог, блюда из кисломолочных продуктов (урун ас);
* приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
* проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
* выращивать комнатные растения и размещать их;
* соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
* закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
* работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
* выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) 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 симметричным и ассиметричным полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
* выполнять штопку швейных изделий.

Учащиеся должны владеть компетенциями: ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно- саморазвивающей, рефлексивной.

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;
* 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.
* соблюдать гигиену

Календарно-тематическое планирование 6 класс 2016-2017гг.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименованиеразделапрограммы | Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности) | Кол-вочасов | Тип урока (форма и вид деятельности) | Элементысодержания | Требования к уровню подготовки обучающихся (результат) | Видконтроля,измерители | Элементыдополнительного(необязательногосодержания) | Датапроведения |
| план | факт |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 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.Иметьпредставление осодержании курса и правилах выполнения проекта | Опрос |  |  |  |
| 3-4 | КУЛИНАРИЯ: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2час) | 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 прод-уктах и их роль в жизне­деятельности организма человека, суточная потр­ебность в них. Расчет ко­личества и состава продуктов для сбаланси­рованного питания | Иметьпредставление:* о значении мине­ральных веществ для здоровья человека;
* суточной потребности в них. Уметь рассчитыв­ать кол-во и состав продуктов
 | Опрос |  |  |  |
| 5-6 | КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (10 часов) | 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- молоч-ные продукты и особен-ности их приготовления | Знать:* о значении и цен­ности для человка молока и продук­тов из него;
* условия и сроки хранения, техноло­гию приготовления блюд из молока
 |  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 7-8 | КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (10 часов) | Приготовление блюд из молочных продуктов | 2 | Практическ ая работа | Приготовление салатов с применением творога или сыра | Знать о свойствахмолочныхпродуктов.Уметь применять эти знания на практике | Кон­тролькачества |  |  |  |
| 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 приготовле-ния пищи в походе. Рас-чет кол-ва и стоимости продуктов | Знать:* правила противо­пожарной безопасности;
* способы сохране-ния продуктов, об­еззараживания во-ды и приготовле-ния пищи в походе
 | Опрос | Съедобныедикорасту­щиерастения |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 15-16 | ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 часа) | Заготовка продуктов (квашеные капусты) | 2 | Практическ ая работа | Процессы квашения и соления продуктов. Кон­сервирующая роль соли и молочной кислоты.Сроки и условия хранения | Иметьпредставление опроцессах, проис­ходящих при ква­шении и солении продуктов;Знать:* условия и сроки хранения кваше­ных и соленых продуктов;
* правила первич­ной обработки ов­ощей и тары перед засолкой
 | Кон­тролькачества | Рецептыквашениякапусты |  |  |
| 17-18 | РУКОДЕЛИЕ. ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЕ (8 часов) | Возможности лоскутно­го шитья и мода. Геоме­трический орнамент и композиция. Выполне­ние эскиза в лоскутной технике | 2 | Комбиниро ванный. 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 | Иметьпредставление отехнике пэчворка (лоск.шитья) орнаменте, симме­трии и композиции Уметь выполнять эскизы, подбирать материалы и инструменты | Опрос.Кон­тролькачества | Квилт, квил- линг - крас­ота из лоск­ута.Рукоделие |  |  |
| 19-20 | Изготовление шаблонов элементов орнамента. Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы | 2 | Практическ ая 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 | Кон­тролькачества |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 21-22 | РУКОДЕЛИЕ. ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЕ (8 часов) | Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье | 2 | Практическ ая работа | Способы сборки полотна в лоскутном шитье. Сборка полотна изделия | Знать правила сборки полотна. Уметь ими пользо­ваться | Кон­тролькачества |  |  |  |
| 23-24 | Соединение лоскутной основы с подкладкой | 2 | Практическ ая работа | Особенности соединения лоскутной основы с под­кладкой | Знать правила со­единения подклад­ки с основной. Уметь выполнять эти правила | Кон­тролькачества |  |  |  |
| 25-26 | ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 часа) | 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 | Иметьпредставление:* о видах и методах получения натура­льных волокон животного проис­хождения;
* процессе их пере­работки в нити и ткани.

Уметь:* отличать сарже­вое и атласное пе­реплетения;
* определять их лицевую сторону и дефекты ткани
 | Опрос |  |  |  |
| 27-28 | ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 часа) | Техника безопасности работы на швейной машине. Регуляторы бытовой универсальной швейной машины. Подбор игл и нитей в зависимости от вида ткани | 2 | Комбиниро-ванный | Правила ТБ работы на швейной машине. Назна­чение. Устройство и принцип действия регуля-торов 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 |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 29-30 | ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 часа) | Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой. Регулировка машинной строчки и замена иглы швейной машины | 2 | Комбиниро -ванный. Практичес­кая работа | Неполадки в работе швей-ной 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 | КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ОДЕЖДЫ(22 часа) | Требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для юбок и снятие мерок для построения чертежа | 2 | Комбиниро -ванный. Практичес­кая 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 | Комбиниро -ванный. Практичес­кая работа | Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последователь­ность построения чертежа основы юбки | Иметьпредставление:-об условных графических изображениях деталей и изделий; -о последователь­ности построения чертежа основы юбки | Кон­тролькачества |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 35-36 | КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ОДЕЖДЫ(22 часа) | Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и модели­рование. Моделирование юбки выбранного фасона | 2 | Комбиниро -ванный. Практичес­кая работа | Форма. Силуэт, стиль, особенности фигуры и выбор фасона. Способы моделирования юбок. Правила подготовки выкройки к раскрою | Иметьпредставление оформе, силуэте, стиле, зависимости выбора фасона от особенностей фигуры.Знать способы мо­делирования и правила подготов­ки выкройки к раскрою.Уметь ими пользоваться | Кон­троль за действия ми |  |  |  |
| 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 действия ми |  |  |  |
| 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 уметьприменять спосо­бы прокладывания контурных и кон­трольных линий и точек | Кон­троль за действия ми |  |  |  |
| 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 | Кон­тролькачества |  |  |  |
| 43-44 | Подготовка юбки к при­мерке. Примерка юбки, выявление дефектов и их исправление | 2 | Комбиниро -ванный. Практичес­кая работа | Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причи-ны. Способы исправления выявленных дефектов | Знать и уметь при­менять на практике правила проведе­ния примерки и способы исправле­ния дефектов | Кон­троль за действия ми |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 45-46 | КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ОДЕЖДЫ (22 часа) | Виды машинных швов, их назначение и конст­рукция. Технология их выполнения | 2 | Комбиниро-ванный | 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 | Кон­тролькачества |  |  |  |
| 47-48 | Машинная обработка пе­реднего и заднего поло­тнищ юбки. Обработка боковых швов и застеж­ки юбки | 2 | Комбиниро -ванный. Практичес­кая работа | Правила стачивания вы­тачек, кокеток, складок и деталей кроя, обработки застежки | Уметь стачивать вытачки, детали кроя и обрабаты­вать кокетки, скла­дки, застежку | Кон­тролькачества |  |  |  |
| 49-50 | Обработка верхнего и нижнего срезов юбки | 2 | Способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки | Знать и уметьприменять способы обработки верхнего нижнего срезов юбки | Кон­тролькачества |  |  |  |
| 51-52 | Особенности влажно-те­пловой обработки шер­стяных и шелковых тка­ней и ТБ ВТО. Контроль и оценка кач-ва изделия | 2 | Комбиниро-ванный | Особенности влажно-те­пловой обработки шерс­тяных и шелковых ткан­ей. Правила ТБ ВТО. Пра-вила контроля и проверки качества | Знать:* особенности ВТО шерстяных и шел­ковых тканей;
* правила ТБ при ВТО
 | Кон­тролькачества |  |  |  |
| 53-54 | ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа) | Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для су­хой и влажной уборки | 2 | Комбиниро-ванный | 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 | Комбиниро-ванный | Правила закладки на хранение шерстяных и меховых вещей | Знать правила хранения зимних вещей | Опрос |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 57-58 | ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕС КИЕ РАБОТЫ (2 часа) | Электрические цепи и их элементы. Правила эле­ктробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Профессии, связанные с электричеством | 2 | Комбиниро-ванный | Виды соединений и элем­ентов в электроцепях, их условные графические изображ.на электр.схемах. Правила электробез-ти и экспл-ции бытовых эл. Приборов и оказания первой помощи при пора-жении током. Профессии, связанные с электр-ом | Уметь:-правила эл.без-ти и эксплуат.быто-вых 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 | Комбиниро-ванный | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организа- ционно-подготовитель- ный 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 | Кон­трольвыпол­нения |  |  |  |
| 61-62 | Выбор оборудования, инструментов и приспо­соблений, составление технологической после­довательности выполне­ния проекта | 2 | Комбиниро-ванный | Организация рабочего ме-ста. Оборудование и при-способления для различ-ных видов работ, состав-ление последовательнос-ти выполнения. Поиск сведений в литературе | Уметь:-пользоваться нео­бходимой литера­турой;-подбирать все не­обходимое для вы­полнения идеи | Кон­трольвыпол­нения |  |  |  |
| 63-66 | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирова­ние, моделирование, из­готовление изделия) Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) | 4 | Комбиниро-ванный | 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 | Кон­трольвыпол­ненияЗащитапроекта |  |  |  |