

Рабочая программа

по Технологии («Обслуживающий труд»)

Класс:6

Учитель: Бекишиева С.К.

2019-2020 уч.г.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

              Рабочая программа по Технологии («Обслуживающий труд»), на базовом уровне для шестых классов (девочки) составлена на основе  Федерального  государственного образовательного стандарта основного общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010г. № 1897,с изменениями, внесенными в Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования приказом Министерства образования и науки от 31.12.2015 №1577, Основной образовательной программы гимназии на 2016/2017 уч. год, в соответствии с Федеральным перечнем учебников, утвержденным приказом Министерства образовании и науки РФ от 31.03.2014 № 253 и изменениями , внесенными в Федеральный перечень приказом Министерства образования и науки РФ от 08.06.2015г. № 57628,от 28.12.2015 г.№1529, от 26.01.2016 г. № 38.

             Рабочая программа и составлена на основании авторской программы О.А.Кожиной. (Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» /ООО «Дрофа»,2012г.)и ориентирована на использование учебникаО.А Кожиной, Е.А.Кудаковой, С.Э.Маркуцкой. «Технология». «Технологии ведения дома»: 6 класс: /учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М.: Дрофа, 2012./

Содержание рабочей программы построено с учетом возрастных, психофизических особенностей, образовательных запросов, возможностей и потребностей учащихся данного класса и целей общетехнической подготовки. С учетом уровневой специфики данного класса выстроена и система учебных занятий (уроков), спроектированы ожидаемые результаты обучения (планируемые результаты) и произведен выбор практических занятий, отвечающий интересам и психофизическим возможностям учащихся.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА:**

***Раздел «Кулинария»***

*Ученик научится:*

* самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Ученик получит возможность научиться:*

* составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
* организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
* экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
* определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
* выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

***Раздел 2  «Создание изделий из текстильных  и поделочных материалов»***

*Ученик научится:*

* изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Ученик получит возможность научиться:*

* выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
* определять основные стили одежды и современные направления моды.

***Раздел3 «Технология ведения дома»***

*Ученик научится:*

* Выбирать и использовать современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью.
* Удалять пятна с одежды.
* Ремонтировать и отделывать одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

*Ученик получит возможность научиться*

* Самостоятельно производить выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.
* Делать влажную уборку дома с применением современных и безопасных моющих средств.

***Раздел «Электротехнические работы»***

*Ученик научится:*

* читать схемы электрических цепей определять составляющие  их элементы;
* соблюдать правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов; правила оказания первой помощи при поражении электрическим током

*Ученик получит возможность научиться*

* Чертить простейшие схемы осветительных приборов, электрических цепей.
* Производить их ремонт
* Собирать простейшие электрические цепи;
* оказывать первую помощь при поражении электрическим током.

***Раздел «Творческие проекты»***

*Ученик научится:*

* планировать и выполнять учебные технологические  проекты: выявлять и формулировать проблему;
* обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ;
* составлять технологическую карту изготовления изделия;
* выбирать средства реализации замысла;
* осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить
* пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Ученик получит возможность научиться:*

* организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
* планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
* осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
* разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | | **Планируемые результаты** | **Домашнее**  **задание** | **Дата**  **План Факт** | | | | | |
| ***Раздел 1*.  КУЛИНАРИЯ (16 ч по 2 часа в неделю)** | | |  |  |  |  | | | | |
| ***Тема: Физиология питания (2ч)*** | | |  |  |  |  | | | | |
| **1** | Минеральные вещества и их значение для здоровья человека. | | Изучение правил ТБ. Освоение применения приемов ТБ на практике. Полезные свойства микро- и макроэлементов. | Свойства микро-и макроэлем. ПравилатТБ. |  |  | | | | |
| **2** | *Практическая работа:* Определение  примерного количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. | | Презентация информации о содержании в пищевых продуктах микроэлементов | Понятие о микроорганизмах их полезное и вредное влияние на продукты. |  |  | | | | |
| ***Тема:  Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4 ч)*** | | |  |  |  |  | | | | |
| **3** | Блюда из молока и молочных продуктов.  Техника безопасности на кухне. | | Соблюдениеправил ТБ на кухне и оказание первой помощи. Работа в группе. | «Молочные продукты в питании человека» |  |  | | | | |
| **4** | *Практическая работа* Таблица : виды к.мол. продуктов ,условия и сроки хранения. | | Органолептическая оценка ка­чества кисломолочных продуктов. | Виды кисломол.продуктов |  |  | | | | |
| **5** | Кисломолочные продукты и виды бактериальных культур для их приготовления | | Определение сроков хранения молокаи кисломолочных продуктов в разных условиях. | Свойства и полезные вещества в кисломол.продуктах. |  |  | | | | |
| **6** | *Практическая работа:*Приготовление блюда из творога. Сырники со сметаной. | | Приготовление блюда из творога. Работа в группе. | Разновидности «Сырники со сметаной». |  |  | | | | |
| ***Тема:  Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)*** | | |  |  |  |  | | | | |
| **7** | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. | | Экспериментальное определение опти­мального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Приготовление гречневой каши. | Рецепты приготовления блюд из круп |  |  | | | | |
| **8** | *Практическая работа:* Приготовление гарнира из макаронных изделий. | | Приготовление гарнира из макаронных изделий. Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий. Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями. | «История макаронных изделий. Рецепт варки макарон. изделий |  |  | | | | |
| ***Тема:  Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 ч)*** | | |  |  |  |  | | | | |
| **9** | Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы | | Выбор и приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами. Опре­деление срока годности рыбных консервов. | Понятие о пищевой ценности рыбы и не­рыбных продуктов моря для организма че­ловека. |  |  | | | | |
| **10** | *Практическая работа:*разделка соленой рыбы. | | Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки рыбы | Условия и сроки хранения соленой рыбы. |  |  | | | | |
| ***Тема:  Сервировка стола к обеду. Этикет (2ч)*** | | |  |  |  |  | | | | |
| **11** | Сервировка стола к обеду. Этикет. | | Соблюдениеправил поведения за столом. | Соблюдениеправил поведения за столом. |  |  | | | | |
| **12** | *Практическая работа:* Сервировка праздничного стола. | | Выполнение сервировки стола | Выполнение сервировки стола |  |  | | | | |
| ***Тема: Приготовление обеда в походных условиях (2 ч)*** | | |  |  |  |  | | | | |
| **13** | Инструктаж по ТБ Приготовление обеда в походных условиях. Меры противопожарной безопасности | | Освоение применения приемов ТБ на практике | определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;  выполнять мероприятия по предотвращению негативноговлияния техногенной сферы на окружающую среду и человека. |  |  | | | | |
| **14** | *Практическая работа*: Расчет количества и стоимости  продуктов | | Роль запасов в экономном ведении домаш­него хозяйства. | Рассчитать и посчитать стоимости продуктов. |  |  | | | | |
| ***Тема: Заготовка продуктов (2 ч)*** | | |  |  |  |  | | | | |
| **15** | Квашение капусты. | | Способы приготовления до­машних запасов (консервирование, мари­нование, сушка, соление, квашение). | Рецепты приготовления квашеной капусты. |  |  | | | | |
| **16** | *Практическая работа:*засолка огурцов. | | Способы приготовления до­машних запасов (консервирование, мари­нование, сушка, соление, квашение). | «История сахара» «Пряная зелень и овощи» для огурцов. |  |  | | | | |
| **итого** | | | **16 часов** |  |  |  | | | | |
| ***Раздел 2.*СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (38ч по 2 часа в неделю)** | | | |  |  |  | | | | |
| ***Тема: Элементы материаловедения* (2ч)** | | | |  |  |  | | | | |
| **17** | Текстильные материалы из натуральных и химических волокон и их свойства, | | Исследование свойств тканей из натураль­ных волокон. Распознавание видов ткани. Определение вида переплетения нитей в ткани. | Натуральные волокна животного проис­хождения (шелк, шерсть). Способы их получения и свойства нату­ральных волокон. |  |  | | | | |
| **18** | *Практическая работа:* Выполнение простейших переплетений. | | Выполнение простейших переплетений. Работа в группе. | Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. |  | | | |  | |
| ***Тема: Элементы машиноведения (4 ч)*** | | |  |  |  | | | |  | |
| **19** | История швейной машины. Назначение и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины | | Поиск информации об истории развития швейных машин. Анализ конструкции бытовой швейной машины, выявление в ней механизмов преобразования движения. | Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. |  | | | |  | |
| **20** | *Практическая работа:* использование регуляторов. | | Определение регулирования в швейной машине длины стежка, ширины зигзага. Замена иглы в швейной машине. | Действия регуляторов универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. |  | | | |  | |
| **21** | Выполнение швов на тканях с различными характеристиками. Чистка и смазка машины. | | Изучение правил ТБ. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Чистка и смазка швейной машины. Выбор смазочных материалов, | Уход за швейной машиной, чистка и смазка. Подбор толщины иглы и нитей взависимости от вида ткани. |  | | | |  | |
| **22** | *Практическая работа:* подготовить швейную машину к работе, Выполнение образцов швов (обтачного, обтачного в кант)» | | Выполнение безопасных приемов труда. | Выполнение образцов швов (обтачного,обтачного в кант) |  | | | |  | |
| ***Тема:  Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8 ч)*** | | |  |  |  | | | |  | |
| **23** | Требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для юбок. | | Выполнение эскизных зарисовок юбки. Поиск информации о современных направлениях моды. Разра­ботка эскизов различных моделей женской одежды. | Краткие сведения из истории одежды. Юбки в национальном костюме. История появления юбки. Стиль в одежде. |  | | | |  | |
| **24** | *Практическая работа:* Выполнение эскиза проектного изделия. | | Анализ особенностей фигуры человека раз­личных типов. | Понятие о композиции и стиле в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). |  | | | |  | |
| **25** | Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. | | Использование зрительных иллюзий для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. | Зрительные иллюзии в одежде. |  | | | |  | |
| **26** | *Практическая работа:* «Снятие мерок  для построения чертежа поясного изделия» | | Снятие мерок с фигуры че­ловека. | Построение чертежа юбки в натуральную величину по своим мер­кам. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. |  | | | |  | |
| **27** | Построение чертежа основы поясного  изделия | | Запись результатов измерений. |  |  | | | |  | |
| **28** | *Практическая работа:* Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину | | Построение чертежа юбки в масштабе 1: 4. | Построение чертежа юбки в масштабе 1 : 4. |  | | | |  | |
| **29** | Оформление выкройки. Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование. | | Выполнение эскизных зарисовок юбки. Поиск информации о современных направлениях моды. Разра­ботка эскизов различных моделей женской одежды. | Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. |  | | | |  | |
| **30** | *Практическая работа:* Моделирование юбки выбранного фасона | | Моделирование юбки. | Способы моделирования конических и клиньевых юбок |  | | | |  | |
| ***Тема: Технология изготовления поясных швейных изделий (14 ч)*** | | |  |  |  | | | |  | |
| **31** | Подготовка ткани к раскрою | | Выполнение образцов машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. | Конструкция машинных швов, ихусловныеграфические обозначения. |  | | | |  | |
| **32** | *Практическая работа:* Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка  и раскрой юбки на ткани | | Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последователь­ности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани | Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. |  | | |  | | |
| **33** | Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя | | Выполнение образцов машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. | Зависимость ши­рины, шва от свойств материала, от модели изделия |  | | |  | | |
| **34** | *Практическая работа:* Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя | | Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. | Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы рас­кладки и выкройки. |  | | |  | | |
| **35** | Обработка деталей кроя. | | Обработка деталей кроя. | Обработка деталей кроя. |  | | |  | | |
| **36** | *Практическая работа:* Скалывание и сметывание деталей кроя | | Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. | Назначение и техно­логия выполнения соединительных, крае­вых и отделочных швов.. |  | | |  | | |
| **37** | Инструктаж по ТБ.  Обработка боковых срезов швейного изделия. | | Выравни­вание боковых срезов изделия. |  |  | | |  | | |
| **38** | *Практическая работа:* «Обработка боковых срезов швейного изделия», | | Обработка боковых срезов швейного изделия |  |  | | |  | | |
| **39** | «Обработка нижнего среза швейного изделия», | | Выравни­вание низа изделия. | Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия |  | | |  | | |
| **40** | *Практическая работа:* «Обработка нижнего среза швейного изделия», | | Варианты обработки нижнего среза поясного изделия | Обработка пояса. Соединение пояса с юбкой |  | | |  | | |
| **41** | Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей | | Выбор режима и выполнение влажно-тепло­вой обработки изделия. | Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий.. |  | | |  | | |
| **42** | *Практическая работа:* «Подготовка к примерке и примерка изделия». Контроль и оценка качества изделия | | Подготовка и проведение примерки, ис­правление дефектов. | Сборка изделия (скалывание, сметывание). Проведение примерки (уточнение баланса, выявление и исправ­ление дефектов, подгонка изделия по фигу­ре). |  | | |  | | |
| **43** | Окончательная отделка изделия. Вшивание молнии. | | Стачивание деталей. Выполне­ние обработки застежки тесьмой-молнией. | Варианты обработки застежки тесьмой-молнией |  | | |  | | |
| **44** | *Практическая работа:* Проведение примерки, исправление дефектов. | | Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок. Контроль качества готового изделия. | Завершение обработки застежки тесьмой-молнией. |  | | |  | | |
| ***Тема: Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч)*** | | |  |  |  | | |  | | |
| **45** | Лоскутное шитье. Геометрический орнамент и композиция. | | Обсуждение различных видов техники лоскутного шитья. Составление орнамен­тов для лоскутного шитья. | *Лоскутное шитье.*Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Воз­можности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. |  | | |  | | |
| **46** | *Практическая работа* Выполнение эскиза в лоскутной технике | | Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Подбор лоскутов ткани, соответствующих по цвету, фактуре, каче­ству волокнистого состава | Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Материалы для лоскутной пластики. |  | |  | | |  | |
| **47** | Изготовление шаблонов элементов орнамента. | | Изготовление изделия в технике аппликации | Орна­мент в декоративно-прикладном искусстве. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. |  | |  | | | |
| **48** | *Практическая работа* Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы | | Раскрой элементов долевой нити и припусков на швы |  |  | |  | | | |
| **49** | Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье | | Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. | Новая жизнь старым вещам. Использование лоскута. |  | |  | | | |
| **50** | *Практическая работа* Сборка полотна изделия | | Сборка полотна изделия |  |  | |  | | | |
| **51** | Соединение лоскутной основы с подкладкой | | Соединение лоскутной основы с подкладкой | Технология соединения дета­лей между собой и с подкладкой. |  | |  | | | |
| **52** | *Практическая работа* Соединение лоскутной основы с подкладкой | | Соединение лоскутной основы с подкладкой | Технология соединения дета­лей между собой и с подкладкой. |  | |  | | | |
| **53** | Заключительный этап (оценка проделанной  работы) | | Обсуждение наиболее удачных работ. |  |  | |  | | | |
| **54** | *Практическая работа*Декоративное оформление работы. | |  | Окончательная отделка изделия. Оформление работы. |  | |  | | | |
| **итого** | | | **38 часов** |  |  | |  | | | |
| ***Раздел 3.*ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА *(*2 ч по 2 часа в неделю*)*** | | | |  |  | |  | | | |
| ***Тема: Уход за одеждой и обувью (2 ч)*** | | | |  |  | |  | | | |
| **55** | Уход за одеждой и обувью. Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки | | **Знать** правила ремонта одежды, ухода за одеждой и обувью. **Уметь**ремонтировать одежду, удалять пятна, чистить обувь | Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Чистка кожаной обуви. Влажная уборка дома. |  | |  | | | |
| **56** | *Практическая работа:* Инструктаж по ТБ. Выполнение ремонта накладной заплатой | | Инструктаж по ТБ. Выполнение ремонта накладной заплатой | Способы ремонта одежды декора­тивными заплатами, аппликацией. Ремонт одежды накладной заплатой. Удаление пятен с одежды. |  | |  | | | |
| **итого** | | | **2 часа** |  |  | |  | | | |
| ***Тема: Бытовые электроприборы (2 ч)*** | | | | |  | |  | | | |
| **57** | Бытовые электроприборы. Инструктаж по ТБ | | Инструктаж по ТБ с бытовыми приборами. |  |  | |  | | | |
| **58** | *Практическая работа:* Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. | | Обсуждение роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии. Анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов.  Расчет допустимой суммарной мощности электроприборов. | Технические характеристики ламп нака­ливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особеннос­ти эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холо­дильников. Пути экономии электроэнергии в быту. |  | |  | | | |
| **итого** | | | **2 часа** |  |  | |  | | | |
| ***Раздел 5.*ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ (10ч по 2 часа в неделю)** | | | |  |  | |  | | | |
| ***Тема: Проект «Наряд для семейного обеда» (10 ч)*** | | | |  |  | |  | | | |
| **59** | Выбор и обоснование проекта. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. | | Выбор посильной и необходимой работы;  Аргументированная защита своего выбора; | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. |  | |  | | | |
| **60** | *Практическая работа* разработка эскиза изделия, подбор материалов. | | Разработка и выполнение эскизов и подбор материалов для выполнения изделия | Организационно-подготовительный этап выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. |  | |  | | | |
| **61** | *Практическая работа* Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта | | Изучение и использование необходимой литературы; Подбор всего необходимого для воплощения идеи. | Организация рабочего места, оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. |  | |  | | | |
| **62** | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия) | | Конструирование и моделирование, выполнение намеченных работ | Конструирование базовой модели. Моделирование. Изготовление изделия. |  | |  | | | |
| **63** | *Практическая работа*. Оформление документации проектного изделия. | | Оформление пояснительной записки и презентации | Подготовить |  | |  | | | |
| **64** | *Практическая работа* «Изготовление проектируемого изделия». | |  | Подготовить |  | |  | | | |
| **65** | *Практическая работа* «Изготовление проектируемого изделия». | |  | Подготовить |  | |  | | | |
| **66** | *Практическая работа* «Изготовление проектируемого изделия». | |  | Подготовить |  | |  | | | |
| **67** | Заключительный этап (оценка проделанной  работы и защита проекта) | | Оценка выполненной работы и ее защита. | Завершение изготовление изделия, оформление работы |  | |  | | | |
| **68** | Заключительный этап (оценка проделанной  работы и защита проекта) | | Оценка выполненной работы и ее защита. | Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия |  | |  | | | |
| **итого** | | | **10 часов** |  |  | |  | | | |
| **ВСЕГО** | | **68 часов** |  |  |  | |  | | | |