**СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ**

**Заместитель директора по УВР Директор школы**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Наумцева О.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Лось Л.В.**

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

**п. Клетня Брянской области.**

**Рабочая программа**

**по технологии для 7 класса 2 ступени обучения на 2014-2015 учебный год**

**Фроловой Ирины Ивановны,**

**учителя технологии высшей квалификационной категории**

**Пояснительная записка**

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

 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.

 **Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 7 классов**

***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.

***Должны уметь:***

* 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, творог, блюда из кисломолочных продуктов;
* 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;

- соблюдать гигиену;

- выражать уважение и заботу к членам семьи;

- принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

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

**Учебно-методическое обеспечение рабочей программы 7 класс**

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

**Учебник**

Технология. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2009. -208с

**Учебные пособия**

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

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

3. В.Д. Симоненко. Основы потребительской культуры

**Методическое обеспечение**

1. Технология.7 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2008-281с.

2. Предметные недели в школе 5-11 класс

3. Журнал «Школа и производство»

**Литература для учителя**

Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 7 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 80с.

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

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

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

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

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

**Литература для учащихся**

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

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

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

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

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

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

Интернет-ресурсы.

 **Тематическое планирование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема урока** | **Кол-во часов** |
|
| 1 | Вводный урок. Первичный инструктаж на рабочем месте.  | 2 |
|  | **Кулинария** | **14** |
| 2 | Физиология питания | 2 |
| 3 | Виды мясного сырья.  | 2 |
| 4 | Тепловая обработка мяса | 2 |
| 5 | Кисломолочные продукты и блюда из них | 2 |
| 6 | Мучные изделия | 2 |
| 7 | Фрукты и ягоды | 1 |
| 8 | Сладкие блюда  | 1 |
| 9 | Заготовка продуктов | 1 |
| 10 | Приготовление обеда в походных условиях | 1 |
|  | **Рукоделие** | **10** |
| 11 | Вязание крючком: традиции и современность.  | 2 |
| 12 | Набор петель крючком. Полустолбик. | 2 |
| 13 | Технология выполнения различных петель и узоров.  | 2 |
| 14 | Вязание полотна | 2 |
| 15 | Вязание по кругу | 2 |
|  | **Материаловедение** | **2** |
| 16 | Химические волокна | 2 |
|  | **Уход за одеждой** | **2** |
| 17 | Уход за одеждой | 2 |
|  | **Машиноведение** | **6** |
| 18 | Зигзагообразная строчка  | 2 |
| 19 | Приспособления к швейной машине | 2 |
| 20 | Машинные швы | 2 |
|  | **Конструирование и моделирование** | **6** |
| 21 | Силуэт и стиль в одежде | 1 |
| 22 | Снятие мерок | 1 |
| 23 | Построение основы чертежа плечевого изделия | 2 |
| 24 | Моделирование плечевого изделия | 2 |
|  | **Технология изготовления плечевого изделия** | **14** |
| 25 | Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия | 2 |
| 26 | Подготовка деталей кроя к обработке  | 2 |
| 27 | Подготовка изделия к 1 примерке. Примерка. | 2 |
| 28 | Обработка плечевых и боковых срезов | 2 |
| 29 | Способы обработки горловины и пройм | 2 |
| 30 | Обработка срезов подкройной обтачкой | 2 |
| 31 | Обработка нижнего среза. Окончательная отделка изделия | 2 |
|  | **Творческое проектирование** | **8** |
| 32 | Аналитический этап творческого проекта | 2 |
| 33 | Технологический этап творческого проекта | 2 |
| 34 | Работа над творческим проектом | 2 |
| 35 | Контрольный этап творческого проекта | 2 |
|  | **Интерьер** | **2** |
| 36 | Комнатные растения в интерьере | 2 |
|  | **Гигиена девушки** | **2** |
| 37 | Гигиена девушки  | 2 |

**КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Тема урока | Кол-во часов | Тип урока (форма и вид деятельности) | Элементы содержания | Требования к уровню подготовки обучающихся (результат) | Формы контроля, измерители | Дата проведения |
| план | факт |
| 1 | Вводный урок. Первичный инструктаж на рабочем месте.  | 2 | Беседа  | Введение в курс 7 класса Повторный инструктаж на рабочем месте.  | **Знать** правила по ведения в мастерской и ТБ на раб. месте**Иметь представление** о разделах технологии, предназначенных для изучения в 7 классе | Опрос  |  |  |
|  | **Кулинария** | **14** |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Физиология питания | 2 | Усвоение новых знаний | Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты. Пищевые инфекции и отравления, причины и профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях  | **Знать:** -о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека;-источниках и путях заражении инфекционными заболеваниями.**Иметь представление:**-о средствах профилактики инфекций и отравлений; первой помощи при них | Опрос  |  |  |
| 3 | Виды мясного сырья.  | 2 | Комбинированный | Виды мясного сырья. Определение доброкачественности мяса. Хранение мяса и полуфабрикатов. | **Знать:** виды мяса; условия и сроки хранения мяса**Уметь:** определять доброкачественность мяса | Опрос |  |  |
| 4 | Тепловая обработка мяса | 2 | Комбинированный | Первичная и тепловая обработка мяса. Термическое состояние мяса. Технология приготовления блюд из мяса. | **Знать:** последовательность первичной обработки мяса; термическое состояние мяса; технологию приготовления некоторых блюд из мяса.**Уметь:** применять полученные знания. | Опрос |  |  |
| 5 | Кисломолочные продукты и блюда из них | 2 | Комбинированный | Виды кисломолочных продуктов и способы приготовления блюд из них. Доброкачественность кисломолочных продуктов. | **Знать:** виды кисломолочных продуктов и способы приготовления блюд из них; сроки хранения продуктов и готовых блюд.**Уметь:** определять доброкачественность продуктов | Опрос |  |  |
| 6 | Мучные изделия | 2 | Комбинированный  | Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Виды теста, рецептура и технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия.  | **Знать:** правила первичной обработки муки; технологию приготовления теста и изделий из него.**Уметь** применять полученные знания | Опрос  |  |  |
| 7 | Фрукты и ягоды | 1 | Комбинированный | Группы фруктов. Их пищевая ценность. Хранение фруктов и ягод | **Знать:** классификацию фруктов, их значение для питания человека, способы хранения фруктов и ягод | Опрос |  |  |
| 8 | Сладкие блюда  | 1 | Комбинированный  | Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов. Рецептура сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук и т.д.) Способы украшения десертных блюд.  | **Иметь представление:**-о желирующих веществах и ароматизаторах;-роли сахара в питании человека;-видах сладких блюд и десертов**Знать** и уметь выполнять украшения десертных блюд, правила их подачи к столу и поведения за десертным столом | Опрос  |  |  |
| 9 | Заготовка продуктов | 1 | Комбинированный | Домашнее консервирование. Подготовка к консервированию. Стерилизованные консервы. Консервирование сахаром. Правила консервирования. | **Знать:** способы консервирования; правила консервирования**Уметь:** применять правила | Опрос |  |  |
| 10 | Приготовление обеда в походных условиях | 1 | Усвоение новых знаний | Сроки хранения продуктов. Необходимый минимум посуды и инвентаря для походного обеда. Последовательность приготовления обеда. Правила поведения на природе. | **Знать** правила поведения на природе**Уметь** готовить обед в походных условиях | Тестиро-вание |  |  |
|  | **Рукоделие** | **10** |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Вязание крючком: традиции и современность.  | 2 | Комбинированный  | Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы. Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючком в зависимости от ниток и узора. | **Иметь представление:** -об истории рукоделия; -применении его в современной моде.**Знать**, что такое раппорт узора и как он записывается; правила подготовки материалов и подбора крючка;**Уметь** подбирать материалы и инструменты  | Опрос и проверка схем |  |  |
| 12 | Набор петель крючком. Полустолбик. | 2 | Комбинированный  | Техника набора петель крючком. Способы провязывания петель. Схема образования петель. Вязание начальной петли и полустолбиков. | **Знать** способы провязывания петель**Уметь:** -использовать знания в работе;-набирать петли крючком;- провязывать полустолбики | Проверка качества |  |  |
| 13 | Технология выполнения различных петель и узоров.  | 2 | Практическая работа | Техника выполнения различных петель и узоров крючком. Особенности и способы вязании полотна крючком | **Уметь:**-читать схемы;-выполнять различные петли | Качество образца |  |  |
| 14 | Вязание полотна | 2 | Практическая работа | Вязание прямоугольного полотна с использованием схем.  | **Знать:** условные обозначения**Уметь:** читать схемы; вязать полотно по разным схемам | Качество образца |  |  |
| 15 | Вязание по кругу | 2 |  | Вязание полотна по кругу.  | **Знать:** особенности вязания по кругу**Уметь:** читать схемы; вязать крючком по кругу с использованием схем | Качество образца |  |  |
|  | **Материаловедение** | **2** |  |  |  |  |  |  |
| 16 | Химические волокна | 2 | Комбинированный  | Технология производства и свойства искусственных и синтетических волокон и тканей из них. Использование тканей из химических волокон. Способы переплетений нитей и их влияние на свойства тканей | **Иметь представление:** -о технологии производства и свойствах искусственных и синтетических волокон;-областях их применения. **Знать** способы переплетений и их влияние на свойства тканей | Опрос  |  |  |
|  | **Уход за одеждой** | **2** |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Уход за одеждой | 2 | Комбинированный | Уход за одеждой из химических волокон | **Знать** принципы ухода за одеждой из химических волокон.**Уметь** читать маркировку символов по уходу за одеждой | Опрос  |  |  |
|  | **Машиноведение** | **6** |  |  |  |  |  |  |
| 18 | Зигзагообразная строчка  | 2 | Практическая работа | Применение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки | **Знать** -принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки Уметь обмётывать края детали и промётывать петли | Контроль качества |  |  |
| 19 | Приспособления к швейной машине | 2 | Практическая работа | Приспособления к швейной машине для обмётывания, пришивания пуговиц, подшивания потайным швом, штопки | **Знать:** виды приспособлений и их назначение**Уметь** применять приспособления для обмётывания, пришивания пуговиц, подшивания потайным швом, штопки | Контроль за действиями |  |  |
| 20 | Машинные швы | 2 | Комбинированный | Назначение и конструкция расстрочных, настрочных, накладных, обтачных и окантовочных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения | **Знать** назначение, конструкцию и технологию выполнения машинных швов.**Уметь** их выполнять | Контроль качества |  |  |
|  | **Конструирование и моделирование** | **6** |  |  |  |  |  |  |
| 21 | Силуэт и стиль в одежде | 1 | Комбинированный  | Виды и характеристика плечевых изделий. Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. | **Иметь представление** о видах плечевых изделий, силуэте, стиле, отделках, зрительных иллюзиях.**Уметь** различать силуэты и стили  | Опрос |  |  |
| 22 | Снятие мерок | 1 | Комбинированный  | Правила снятия мерок для плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.  | **Знать:** мерки необходимые для построения чертежа плечевого изделия.**Уметь**: снимать мерки  | Контроль за действиями  |  |  |
| 23 | Построение основы чертежа плечевого изделия | 2 | Комбинированный  | Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4 | **Знать:** правила снятия мерок и последовательность построения основы чертежа плечевого изделия.**Уметь**: строить чертёж | Контроль построения чертежа |  |  |
| 24 | Моделирование плечевого изделия | 2 | Комбинированный  | Особенности моделирования плечевых изделий. Применение цветовых контрастов в отделке швейных изделий | **Знать** последовательность моделирования плечевых изделий.**Уметь** выполнять эскиз и вносить изменения в чертёж основы | Контроль внесения изменений в чертёж  |  |  |
|  | **Технология изготовления плечевого изделия** | **14** |  |  |  |  |  |  |
| 25 | Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия | 2 | Комбинированный  | Правила подготовки выкройки и ткани к раскрою. Экономная раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани. Раскрой | **Знать** правила раскладки деталей на ткани; раскроя ткани.**Уметь** раскраивать изделие | Контроль за действиями  |  |  |
| 26 | Подготовка деталей кроя к обработке  | 2 | Комбинированный  | Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.  | **Знать и уметь** использовать способы переноса контурных и контрольных линий и точек | Контроль за действиями  |  |  |
| 27 | Подготовка изделия к 1 примерке. Примерка. | 2 | Практическая работа | Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки и устранение дефектов | **Знать** последовательность проведения примерки**Уметь** проводить примерку и исправлять недочёты | Контроль качества |  |  |
| 28 | Обработка плечевых и боковых срезов | 2 | Практическая работа | Обработка плечевых и боковых срезов различными швами. Обработка нижних срезов рукавов.  | **Знать** способы обработки срезов**Уметь** обрабатывать срезы | Контроль качества |  |  |
| 29 | Способы обработки горловины и пройм | 2 | Практическая работа | Способы обработки горловины и проймы в зависимости от модели и ткани Обработка выреза горловины и проймы косой бейкой | **Знать** способы обработки горловины и проймы**Уметь** обрабатывать горловинукосой бейкой | Контроль качества |  |  |
| 30 | Обработка срезов подкройной обтачкой | 2 | Практическая работа | Обработка выреза горловины и проймы подкройной обтачкой. Правила подкроя обтачки.  | **Знать** способы обработки горловины и проймы**Уметь** правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину | Контроль качества |  |  |
| 31 | Обработка нижнего среза. Окончательная отделка изделия | 2 | Практическая работа | Способы обработки нижнего среза изделия. Последовательность окончательной обработки изделия. ВТО. | **Знать** способы обработки нижнего среза и последовательность окончательной обработки**Уметь** обрабатывать нижний срез и выполнять окончательную обработку изделия | Контроль качества |  |  |
|  | **Творческое проектирование** | **8** |  |  |  |  |  |  |
| 32 | Аналитический этап творческого проекта | 2 | Усвоение новых знаний | Описание проблемной ситуации. Выдвижение идей. Выполнение эскиза модели. Выбор модели. | **Знать** сущность аналитического этапа творческого проекта**Уметь** изготавливать выкройку, подбирать швейные материалы, выбирать необходимые операции, выбирать оборудование, организовывать рабочее место. | Опрос |  |  |
| 33 | Технологический этап творческого проекта | 2 | Комбинированный | Раскрой, модификация деталей, корректировка изделия, сборка изделия, окончательная обработка изделия. | **Знать** сущность технологического этапа творческого проекта**Уметь** выполнять технологический этап | Опрос |  |  |
| 34 | Работа над творческим проектом | 2 | Практическая работа | Изготовление изделия | **Знать последовательность изготовления изделия.** **Уметь выполнять изделие** | Контроль качества |  |  |
| 35 | Контрольный этап творческого проекта | 2 |  | Оценка качества изделия. Критерии оценки. Презентация проекта. | **Знать** критерии оценки проекта**Уметь** проводить презентацию проекта | Опрос |  |  |
|  | **Интерьер** | **2** |  |  |  |  |  |  |
| 36 | Комнатные растения в интерьере | 2 | Усвоение новых знаний | Разновидности комнатных растений. Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за комнатными растениями | **Знать** о роли комнатных растений в интерьере**Уметь** подбирать комнатные растения | Опрос  |  |  |
|  | **Гигиена девушки** | **2** |  |  |  |  |  |  |
| 37 | Гигиена девушки  | 2 | Усвоение новых знаний | Гигиена девушки. Косметика. Гигиена зрения. Правила ухода за кожей вокруг глаз. Индивидуальный уход за кожей лица | **Знать** правила ухода за кожей вокруг глаз**Уметь** осуществлять уход за кожей лица | Доклады  |  |  |