**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 5 класса 2 ступени обучения на 2013-2014 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. Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений РФ выделяет в 5 классе 70 часов (2 часа в неделю), но, учитывая годовой календарный учебный график на 2013-2014 учебный год рабочая программа составлена на 68 часов (2 часа в неделю). Все темы программы учтены в полном объёме.

Рабочая программа имеет базовый уровень и направлена на достижение следующих **целей:**

* **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, 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.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции.

**Учебник:** Ю.В. Крупская, Н.И. Лебедева, Л.В. Литикова, В.Д.Симоненко «Технология. Обслуживающий труд» 5 класс Вентана-Граф, 2008 г.

**Приоритетные виды общеучебной деятельности**:

1. определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.
2. комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
3. творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

В разделе «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» увеличено количество часов 42 часа. Из них в разделе «Рукоделие. Художественные ремесла» 4 часов: вышивка, ручные швы, затем отдельно выведена тема «Вышивка», которая изучается в рамках проекта видов рукоделия-8часов. В разделе «Технология изготовления швейных изделий» количество часов увеличено за счет резервного времени -20 часов. Так как изделие изучается и разрабатывается по творческому проекту.

### Требования по разделам технологической подготовки

**Декоративно - прикладное творчество**

**Знать:**способы перевода рисунка на ткань, правила выполнения ручных швов, правила заправки нити перед вышивкой. Правила БТ, последовательность выполнения вышивки.

**Уметь:**выполнять вышивку по технологическим картам выполнять различные швы. Оценивать свою работу.

## Кулинария

**Знать**

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

**Уметь**

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака; выполнять механическую и тепловую обработку овощей; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при ожогах.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; сервировки стола.

**Основы материаловедения**

**Знать:** классификацию текстильных волокон, изготовление тканей и нитей в условиях прядильного и ткацкого производства, ассортимент х/б и льняных тканей, организацию рабочего места для ручных работ, подбор инструментов и материалов, выполнение ручных стежков и строчек.

**Уметь:** определять лицевую и изнаночную сторону ткани, направление долевой нити, выполнять образец полотняного переплетения ткани. Выполнять ручные стежки и строчки, организовывать рабочее место, соблюдать правила БТ

**Швейная машина**

**Знать:** историю швейной машины, виды машин, устройство бытовой швейной машины. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине, заправка верхней и нижней нити.

**Уметь:** подготовить швейную машину к работе, выполнять машинные строчки.

Производить ВТО после каждой операции.

**Проектирование и изготовление швейного изделия**

**Знать**

назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

**Уметь**

выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертеж фартука; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять художественное оформление швейного изделия; проводить примерку изделия; выполнять вышивку.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

## Интерьер жилого дома

**Знать**

характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники;

**Уметь**

соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенические средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

## Требования к уровню подготовки учащихся 5 класса

## Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

## V класс

## Учащиеся должны знать:

общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;

виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и на­резки овощей;

правила санитарии и гигиены при санитарной обработке про­дуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудовани­ем, горячими жидкостями;

способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;

виды бутербродов и горячих напитков, технологию их при­готовления, правила сервировки стола к завтраку;

правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пря­жи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;

технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной ма­шины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;

виды декоративно-прикладного искусства народов на­шей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособле­ния, применяемые в традиционных художественных ремеслах;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требова­ния, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о сис­темах конструирования одежды, правила построения и оформ­ления чертежей швейных изделий, особенности строения жен­ской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;

назначение, конструкция, условные графические обозначе­ния и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, наклад­ного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом.

## Учащиеся должны уметь:

работать с кухонным оборудованием, инструментами, горя­чими жидкостями; определять качество овощей, проводить пер­вичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку ово­щей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутер­броды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаноч­ную сторону ткани;

включать и отключать маховое колесо от механизма маши­ны, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и ниж­нюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее ско­рость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лап­ки), регулировать длину стежка;

переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, вы­полнять простейшие ручные швы;

читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записы­вать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;

выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабаты­вать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать кар­маны, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и опреде­лять качество готового изделия.

***Должны владеть:***

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями.

***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 5 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 5 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.5 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. 5 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.

**КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Тема урока | Кол-во часов | Тип урока | Элементы  содержания | Требования к уровню подготовки учащихся | Формы  контроля, измерители | Дата проведения | |
| план | факт |
| 1 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 10 | 11 |
| 1 | Вводное занятие. Первичный инструктаж на рабочем месте. | 2 | Урок усвоения новых знаний | Введение в курс технологии. Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. | **Знать** общие требования безопасности  **Уметь** применять знания на практике | Опрос |  |  |
| 2 | Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи при ожогах | 2 | Комбинированный | Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила ТБ при кулинарных работах, оказание первой помощи при ожогах и порезах | **Знать** правила санитарии и гигиены, ТБ на кухне и оказание первой помощи  **Уметь** применять знания на практике | Опрос |  |  |
| 3 | Общие сведения о питании. Витамины.  Кухонная посуда и уход за ней. | 2 | Комбинированный | Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах, суточная потребность в них | **Знать**:  о процессах пищеварения, витаминах и их влиянии на здоровье человека;  правила ухода за кухонной посудой.  **Уметь** применять знания на практике | Опрос  Тестирование |  |  |
| 4 | Овощи. Механическая обработка овощей. | 2 | Комбинированный | Виды овощей и содержание в них полезных веществ. Определение качества овощей и влияние на него экологии. Правила первичной обработки овощей и сохранения в них полезных веществ, при обработке. Способы и формы нарезки овощей. | **Знать:**  - правила первичной обработки всех видов овощей;  - способы нарезки;  - пищевую ценность овощей,  **Уметь** определять качество овощей; выполнять первичную обработку овощей | Опрос  Тестирование |  |  |
| 5 | Блюда из сырых и вареных овощей | 2 | Комбинированный | Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Виды салатов. Современные инструменты и приспособления для работ на кухне, способы и формы нарезки овощей | **Знать** последовательность приготовления салатов из сырых овощей; терминологию и правила тепловой обработки  **Уметь**:  составлять технологические карты приготовления блюд из сырых и вареных овощей | Опрос |  |  |
| 6 | Блюда из яиц. | 2 | Комбинированный | Строение яйца. Способы определения свежести яиц и их хранения. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для их приготовления. | **Знать** технологию приготовления блюд из яиц.  **Уметь** определять свежесть яиц | Опрос  Самостоятельная работа |  |  |
| 7 | Бутерброды и горячие напитки. | 2 | Комбинированный | Продукты, используемые для бутербродов.  Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки хранения. Виды горячих напитков и способы их приготовления | **Знать:**  о разновидностях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях.  **Уметь** составлять технологические карты; готовить бутерброды и горячие напитки | Опрос |  |  |
| 8 | Способы заготовки продуктов. | 2 | Комбинированный | Роль продовольственных запасов в экономном ведении хозяйства.  Способы заготовки продуктов. | **Знать:**  - способы заготовки продуктов;  -условия и сроки хранения заготовок  **Уметь** составлять технологические карты | Опрос |  |  |
| 9 | Культура поведения за столом. Сервировка стола к завтраку. | 3 | Комбинированный | Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом | **Знать:** последовательность сервировки стола к завтраку;  - о столовых приборах;  - о правилах этикета  **Уметь** сервировать стол; соблюдать правила поведения за столом. | Опрос.  Эскиз накрытого стола |  |  |
| 10 | Деловая игра «Кулинарный аукцион» | 1 | Урок обобщения и систематизации. | Обобщение и систематизация знаний по разделу «Кулинария»; | **Знать:** правилапроведения деловой игры;  **Уметь:** анализировать полученные знания и делать выводы | Опрос |  |  |
| 11 | Интерьер кухни и столовой. | 2 | Комбинированный | История и национальные традиции в архитектуре. Современные стили в интерьере. Требования к кухне и столовой. Кухонное оборудование, его размещение и уход за ним. Деление кухни на зоны. Санитарное состояние кухни и столовой. | **Знать:**  **-** о требованиях, предъявляемых к интерьеру кухни и столовой;  - об оборудовании и его влиянии на человека;  - о возможностях отделки и декоративного убранства кухни.  **Уметь** графически изображать интерьер кухни | Опрос;  оценка эскиза |  |  |
| 12 | Классификация текстильных волокон.  Производство тканей | 2 | Комбинированный. | Натуральные растительные волокна и процесс изготовления тканей из них. Общие понятия о процессах прядения и ткачества. Основная и уточная нить. | **Знать:** о происхождении волокон, о процессах их обработки, прядения и ткачества.  **Уметь** различать волокна; определять нити основы и утка; лицевую и изнаночную сторону ткани. | Опрос; проверка лабораторной работы |  |  |
| 13 | Виды переплетений. Свойства тканей | 2 | Комбинированный | Виды переплетений. Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент. | **Знать** виды переплетений;  о свойствах тканей из натуральных волокон  **Уметь** выполнять макет полотняного переплетения | Опрос; проверка лабораторной работы |  |  |
| 14 | Ручные работы | 2 | Комбинированный | Организация рабочего места для ручных работ. Правила безопасной работы с ручными инструментами. Понятия: шов, строчка, стежок, длина стежка | **Знать** область применения прямых стежков. Правила безопасной работы  **Уметь** организовывать рабочее место; выполнять стежки и сметочные строчки | Опрос; контроль качества  выполнения работы |  |  |
| 15 | Выполнение ручных стежков и строчек. | 2 | Комбинированный | Прямые стежки и строчки, выполняемые ими: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная. | **Знать:** технологию выполнения заметочной, наметочной, копировальной строчек  **Уметь:** выполнять ручные стежки и строчки | Контроль качества  выполнения работы |  |  |
| 16 | Изготовление игольницы | 2 | Урок отработки навыков | Технологическая последовательность изготовления игольницы  «Шляпка» | **Знать:** последовательность выполнения игольницы  **Уметь**: изготавливать игольницу. | Контроль качества выполнения работы |  |  |
| 17 | Швейные машины | 2 | Урок усвоения новых знаний | Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина и ее технические характеристики. Организация рабочего места для машинных работ. Виды передач движения приводов машины. Безопасные приемы работы | **Знать:**  о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов.  **Уметь:** организовать рабочее место и знать правила ТБ | Опрос. Контроль подготовки рабочего места |  |  |
| 18 | Подготовка швейной машины к работе | 1 | Комбинированный | Подготовка швейной машины к работе: намотка нити на шпульку и заправка нитей. | **Знать** последовательность заправки швейной машины  **Уметь** готовить швейную машину к работе | Контроль подготовки швейной машины к работе |  |  |
| 19 | Выполнение машинных строчек. | 1 | Комбинированный | Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка | **Знать:** технологию выполнения машинных строчек.  **Уметь**:  - управлять швейной машиной;  - строчить по прямой и кривой линиям;  - делать закрепки и поворачивать шов | Контроль качества выполнения работы |  |  |
| 20 | Машинные швы | 4 | Комбинированный. | Краевые и соединительные швы. Конструкция машинного шва. Длина и ширина, назначение и условное графическое обозначение. Технология выполнения соединительных и краевых швов. ВТО | **Знать:**  **-**о конструкции машинных швов;  -виды швов  - технологию выполнения машинных швов  **Уметь:** читать графические схемы швов; выполнять машинные швы | Контроль качества выполнения работы |  |  |
| 21 | Виды рабочей одежды и требования к ней | 1 | Комбинированный | Назначение рабочей одежды и ее ассортимент. Фартук в национальном костюме | **Знать:**  - виды одежды;  - о рабочей одежде и требованиях к ней  **Уметь** различать виды одежды | Опрос |  |  |
| 22 | Правила снятия мерок | 1 | Комбинированный | Особенности строения фигуры человека. Правила снятия мерок и их условные обозначения | **Знать:** правила снятия мерок; обозначение мерок  **Уметь** снимать мерки и записывать их. | Контроль за действиями |  |  |
| 23 | Конструирование фартука | 2 | Комбинированный | Правила пользования чертежными инструментами. Типы линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе. Последовательность построения чертежа выкройки фартука | **Знать:** правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями, типы линий, о масштабе, чертеже, эскизе.  **Уметь** строить чертеж по описанию | Контроль качества выполнения чертежа |  |  |
| 24 | Моделирование фартука | 2 | Комбинированный | Виды отделки швейных изделий (комбинирование тканей, оборки, тесьма, аппликация, вышивка). Особенности и способы моделирования. Понятие о контрасте и форме одежды | **Знать** о видах отделки швейных изделий, способах моделирования.  **Уметь** вносить модельные изменения в выкройку | Контроль качества выполнения  работы |  |  |
| 25 | Раскрой фартука | 2 | Комбинированный. | Способы подготовки выкройки и ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и рисунка | **Знать** о рациональной раскладке, подготовке ткани и выкройки к раскрою;  правила ТБ.  **Уметь** находить лицевую сторону ткани | Контроль качества выполнения  работы |  |  |
| 26 | Перенос контурных и контрольных линий и точек | 2 | Комбинированный | Способы переноса контрольных и контурных линий и точек на ткани | **Знать** способы переноса линий и точек на ткани.  **Уметь** переносить контурные линии и точки на ткань | Контроль качества выполнения  работы |  |  |
| 27 | Обработка нижней части фартука | 2 | Комбинированный | Способы обработки нижней части фартука, их зависимость от ткани и фасона | **Знать** о способах обработки нижней части фартука  **Уметь** обрабатывать нижнюю часть фартука | Контроль качества выполнения работы |  |  |
| 28 | Обработка накладных карманов и пояса | 2 | Комбинированный | Способы обработки карманов, бретелей и пояса | **Знать:** методы обработки карманов, пояса.  **Уметь** обрабатывать карман, пояс | Опрос;  контроль качества выполнения работы |  |  |
| 29 | Окончательная обработка изделия | 2 | Комбинированный | Сборка и отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия. Правила ТБ утюжильных работ. Критерии оценки качества изделия | **Знать:**  последовательность сборки фартука;  - правила ТБ утюжильных работ;  - критерии оценки качества изделия  **Уметь** выполнять окончательную обработку изделия | Опрос;  контроль качества выполнения работы |  |  |
| 30 | Этапы выполнения творческих проектов | 2 | Урок усвоения новых знаний | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов). Составление технологической последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе. | **Знать** определение творческого проекта; последовательность его выполнения.  **Уметь:**  - выбирать посильную и необходимую работу;  - аргументированно защищать свой выбор;  - делать эскизы и подбирать материалы для выполнения | Опрос |  |  |
| 31 | Вышивка | 2 | Урок усвоения новых знаний | Виды декоративно-прикладного искусства. Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее применения в народном и современном костюме. Материалы и инструменты. Цвет и его свойства. Элементы построения узора вышивки (композиция, ритм, орнамент, раппорт). Уход за изделиями с вышивкой. | **Знать:**  - виды декоративно-прикладного искусства;  - материалы и инструменты для вышивания;  - свойства цвета и элементы построения вышивки  **Уметь** различать элементы узора; виды вышивки. | Опрос  Тестирование |  |  |
| 32 | Увеличение и уменьшение рисунка. | 2 | Комбинированный | Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Правила посадки и постановки рук во время вышивания. Правила ТБ. Способы безузелкового закрепления рабочей нити. Заправка ткани в пяльцы | **Знать** способы изменения величины рисунка и перевода его на ткань.  **Уметь** выбирать материалы и технику выполнения вышивки по рисунку | Опрос;  контроль качества выполнения работы |  |  |
| 33 | Вышивальные швы: «вперед иголку», «назад иголку». | 2 | Комбинированный | Техника выполнения швов «вперед иголку», «назад иголку». Декоративные швы на основе шва «вперёд иголку» | **Знать:** технологию выполнения вышивальных швов.  **Уметь:**  -закреплять нити разными способами;  - выполнять швы «вперед иголку», «назад иголку» | Опрос;  контроль качества выполнения работы |  |  |
| 34 | Стебельчатый и тамбурный швы. | 2 | Комбинированный | Техника выполнения стебельчатых и тамбурных швов | **Знать:** технологию выполнения вышивальных швов.  **Уметь:**  -выполнять стебельчатый и тамбурный швы;  - закреплять ткань в пяльцы | Опрос;  контроль качества выполнения работы |  |  |
| 35 | Выполнение простейших вышивальных швов «козлик» и петельный | 2 | Комбинированный | Техника выполнения «козлик и петельный | **Знать:** технологию выполнения вышивальных швов.  **Уметь** выполнять швы: «козлик» (крестообразные стежки) и петельный | Опрос;  контроль качества выполнения работы |  |  |
| 36 | Уход за одеждой. Ремонт одежды | 2 | Комбинированный | Заплаты. Ремонт распоровшихся швов. Уход за одеждой из х/б и льняных тканей. Символы по уходу за одеждой. | **Знать** значение символов; последовательность выполнения заплат.  **Уметь** выполнять подкладную заплату; термоаппликацию. | Опрос;  контроль качества выполнения работы |  |  |