

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №156 с углубленным изучением информатики
Калининского района Санкт-Петербурга

«Рассмотрено»

На заседании МО
Руководитель МО

Чугреева И.Е.

Протокол № _____ от
« 20 » 08 2017 г.

«Согласовано»

Заместитель директора
по УВР

Макшилова Г.Г.

« 30 » 08 2017 г. № 152

«Утверждено»

Директор школы

Белый А.Е.

Протокол № 100 от
« 31 » 08 2017 г.



**Рабочая программа
по технологии (девочки)
7 класс
(2 часа в неделю; всего 68 часов)
Базовый уровень**

Составитель: учитель технологии Цвелева Л.А.

Санкт-Петербург
2017-2018

Пояснительная записка

Статус документа

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» для учащихся 7 классов разработана на основе следующих нормативно-правовых документов:

- Закона РФ «Об образовании» с п.7 ст.32, п. 5.2 ст.29; № 3266-1 ФЗ от 10.07.1992 г. с последующими изменениями;
- Федерального компонента государственного образовательного стандарта основного общего образования.;
- Программа основного общего образования по образовательной области «Технология» (допущены Министерством образования Российской Федерации) по направлению «Обслуживающий труд». «Сборник нормативных документов. Технология / сост. С23 Э. Д. Днепров, А.К. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2007.- 198, под ред. В.Д. Симоненко (М., 2007);
- Технология. 7 класс (вариант для девочек): развернутое тематическое планирование по программе под редакцией В. Д. Симоненко, Н.В. Сеница, (и др.).- Изд. 3-е.переработанное, -М. Вентана-Граф, 2012. – 176с
- Приказа Министерства образования и науки РТ «Об утверждении базисного и учебных планов для образовательных учреждений РТ, реализующих программы начального и основного общего образования» №4154/12 от 09.07.12г.;
- Положение школы «О рабочей программе педагога», утвержденного Локальным актом (Протокол №3 от 21.01.11 г.);
- Федерального перечня учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
- Постановление от 29.12.2010г. №189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно - эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» с 03.03.2011г.

Программа детализирует и раскрывает содержание стандарта, определяет общую стратегию обучения, воспитания и развития учащихся средством учебного предмета в соответствии с целями изучения технологии, которые определены стандартом.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Технология определяется как наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техники) преобразования и использования указанных объектов. В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека.

Главная цель образовательной области «Технология» — подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

Цели:

- 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, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организационных 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.

Задачи:

- 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, об информационных технологиях 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;
- развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации;
- развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Охрана здоровья учащихся

На занятиях по образовательной области «Технология» необходимо самое серьезное внимание уделять охране здоровья учащихся. Устанавливаемое оборудование, инструменты и приспособления должны удовлетворять психофизиологические особенности и познавательные возможности учащихся, обеспечивать нормы безопасности труда при выполнении технологических процессов.

Должна быть обеспечена личная и пожарная безопасность при работе учащихся с тепловыми приборами и кухонными печами, утюгами и т.д. Все термические процессы и пользование нагревательными приборами школьникам разрешается осуществлять только под наблюдение учителя. Серьезное внимание должно быть уделено соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены. Особенно это относится к выполнению ими технологических процессов по обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.

Учащихся необходимо обучать безопасным приемам труда с инструментами и оборудованием. Их следует периодически инструктировать по правилам ТБ, кабинеты и мастерские должны иметь соответствующий наглядно-инструкционный материал.

Важно обращать внимание учащихся на экологические аспекты их трудовой деятельности. Акценты могут быть сделаны на уменьшение отходов производства, их утилизацию или вторичное использование, экономию сырья, энергии, труда. Экологическая подготовка должна производиться на основе конкретной предметной деятельности.

С позиции формирования у учащихся гражданских качеств личности особое внимание следует обратить на формирование у них умений давать оценку социальной значимости процесса и результатов труда. Школьники должны научиться прогнозировать потребительскую ценность для общества того, что они делают, оценивать возможные негативные влияния этого на окружающих людей. При формировании гражданских качеств необходимо развивать у учащихся культуру труда и делового общения.

Базовым для рабочей программы для 7 классов являются разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология ведения дома», «Выполнение творческого проекта», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное самоопределение». Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. Раздел «Черчение и графика» изучается в процессе построения чертежей, эскизах, схем, технологических карт при изготовлении изделия, при вязании (образцов), при разработке творческого проекта).

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. В течение года учащиеся выполняют один проект. При разработке творческого проекта, изучают вязание на спицах, изготавливают игрушку. При организации творческой или проектной деятельности учащихся, очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Из резерва учебного времени (8часов) добавлено недостающее время для изучения тем:
 - 2 часа на тему: «Вводный урок»;
 - 2 часа на тему: «Рукоделие. Вязание крючком»;
 - 4 часа на тему: «Технология изготовления плечевого изделия» на практическую работу.

Рабочая программа рассчитана на 68часов (2 урока в неделю), при продолжительности учебного года 34 недель.

Всего –68 часов.

В неделю – 2 часа.

Для проведения лабораторных работ – 1 час.

Для проведения практических работ – 20 часов.

Контрольное тестирование – 20 минут, по окончании каждой четверти (Приложение №1).

Для выполнения проекта – 10 часов (4 четверть).

Содержание программы.

Согласно примерной программе на изучение «Технологии» отводится 68 часов; по учебному плану отводится 68 часов. Исходя из этого, предполагается следующее распределение часов:

Наименование раздела программы	Количество часов		
	Всего часов	Теория	Практика
Водный урок. Анализ программы	2	2	-
Кулинария. Микроорганизмы. Пищевые инфекции	2	2	-
Кулинария. Технология приготовления пищи.	10	2	8
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Элементы материаловедения.	2	2	-
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Конструирование и моделирование плечевого изделия.	6	2	4
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Элементы машиноведения.	4	2	2
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Технология изготовления плечевого изделия.	16	2	14
Творческие, проектные работы.	10	4	6
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Вязание крючком.	12	2	10
Технология ведения дома. Эстетика и экология жилища.	4	1	3
Всего часов:	68	21	47

Требования к уровню подготовки учащихся 7 классов (базовый уровень).

Должны знать:

- правила поведения в мастерской и охраны труда на рабочем месте, о полезных и вредных микроорганизмах, источниках и путях заражения инфекционными заболеваниями;
- состав пресного теста, способ его приготовления, рецептуру начинок, украшение десертных блюд, правило подачи к столу и поведение за десертным столом;
- особенности приготовления сладких заготовок, условие и сроки хранения;
- условные обозначения применяемые при вязании на спицах, правило подготовки материалов и подбора спиц, способы провязывания петель;
- виды переплетений, влияние на свойства тканей, устройства качавшегося челнока, принцип получения двухниточного машинного стежка, простой и зигзагообразной строчки;
- правило снятия мерок, и последовательность построения основы чертежа, плечевого изделия;
- особенности моделирования, применять правила построения и подготовки выкройки к раскрою, использовать способы переноса контрольных и контурных линий и точек;
- правила ТБ при ВТО, правила проведения примерки;
- требования предъявляемые к интерьеру детской и прихожей;
- знать правила ТБ работы с электроприборами.

Должен уметь:

- применять знания на деле при приготовлении из пресного теста, выполнять украшение десертных блюд;
- уметь читать схемы вязания спицами, уметь набирать петли спицами, вязать плотно по разным схемам;
- регулировать швейную машину, устранение неполадок, замена игл;
- делать эскизы, применять правила снятия мерок и последовательность основы чертежа, плечевого изделия;
- использовать правильно способы переноса контурных и контрольных линий и точек, правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделия, правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачкой;
- выявлять и устранять дефекты, выбирать посильную необходимую работу, аргументировано защищать свой выбор, делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия;
- пользоваться необходимой литературой, конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы;
- оценивать выполненную работу и защищать её.

Критерии и нормы оценки знаний, умений и навыков, обучающихся по предмету «Технология».

Нормы оценки знаний

Отметка **«5»** ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка **«4»** ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно отвечает на дополнительные вопросы.

Отметка **«3»** ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценки практической работы

Организация труда

Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд или соблюдался план работы, предложенным учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, техники безопасности, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечания учителя.

Приемы труда

Отметка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

Норма времени

Отметка «5» ставится, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

Отметка «4» ставится, если норма времени не довыполнена: 7-й классы - на 5-10%;

Отметка «3» ставится, если норма времени не довыполнена: 7-й класс – на 10-15%;

Отметка «2» ставится, если норма времени не довыполнена: 7-й класс – на 25%;

Качество изделия (графической работы)

Отметка «5» ставится, если изделие (графическая работа) выполнено с учетом установленных требований.

Отметка «4» ставится, если изделие (графическая работа) выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

Отметка «3» ставится, если изделие (графическая работа) выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

Отметка «2» ставится, если изделие (графическая работа) выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

Учебно – методическое и программное обеспечение.

Литература для учащихся:

- 1.Технология. Обслуживающий труд : 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (Н.В.Синицина,О.В.Табурчак,О.А.Кожина и др.); под ред. В.Д. Симоненко. – М.:Вентана – Граф,2012.
- 2.Боттон Николь. Мягкие игрушки своими руками. /Пер. с фр. В.А.Мукосеевой. – М.: ООО «Мир книги», 2007. – 96с.
- 3.Стильные штучки для вашего дома. – М.: АСТ-Пресс Книга, 2006. – 120с.
- 4.Фомина Ю.А. Интерьер к торжеству. Украшаем дом к приему гостей и делаем подарки. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64с.
- 5.Чибрикова О.В. Прикольные подарки к любому празднику. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64с
- 6.Махмутова Х.И. Предметы интерьера в технике батик и аппликация. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64.
- 7.Лучшие техники для любителей вышивки /Под ред. Анны Скотт; пер. с англ. А. Шевченко – М.: «Альбом», 2006. – 159с.
- 8.Кришталева В. С. «Вязание узоров спицами» Москва 2007.
- 9.Терешкович Т.А. «Школа вязания» Минск «Полымя»2010.

Литература для учителя:

- 1.Технология. Обслуживающий труд : 7класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (Н.В. Синицина, О.В. Табурчак О.А. Кожина и др.); под ред. В.Д. Симоненко. – М.:Вентана – Граф,2012.
2. Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство “Экзамен”, 2006. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”)
3. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 80с.
4. Программа основного общего образования по образовательной области «Технология» (допущены Министерством образования Российской Федерации) по направлению «Обслуживающий труд». «Сборник нормативных документов. Технология / сост. С23 Э. Д. Днепров, А.К. Аркадьев. – М.: Дрофа,2007.- 198, под ред. В.Д. Симоненко (М., 2007);
- 5.Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): развернутое тематическое планирование по программе В. Д. Симоненко / авт.-сост. Е.А. Киселёва (и др.).- Изд. 2-е.- Волгоград: Учитель, 2010,- 111 с.
6. Технология. 5 класс: Сборник проектов: Пособие для учителя / М.И. Гуревич, М.Б. Павлова, И.Л. Петрова, Дж. Питт, И.А. Сасова / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2009. – 144 с.: ил.
7. Гаевая, Р. А. Хлеб на вашем столе / Р. А. Гаевая, М. А. Яценко. - Киев: Урожай,2006., 2006.

Интернет-ресурсы:

- информационный проект кафедры технологии лицея № 8 «Олимпия» г. Волгограда // <http://master-class.narod.ru>
- Ярославский институт развития образования. Раздел «Технология» // www.ipk.yar.ru
- Начала экономики // www.besh.websib.ru
- Игры и задачи на развитие творческого мышления // www.rozmisel.ru
- Сайт о стиле и моде // www.sarafan.ru
- Сайт о стиле и моде // www.shpilka.ru
- Сайт с технологическими описаниями изготовления праздничных поделок // www.sneg.by.ru
- Академия школы дизайна // www.designacademy.ru
- Культурно-просветительский центр дизайна упаковки // www.kpcdesign.ru
- Интернет-портал, посвященный рекламе, маркетингу // www.sostav.ru
- Современное экономическое образование // www.spb-economics.narod.ru
- Детский театр моды «Меланж» // www.melange.by.ru
- Виртуальный вернисаж изделий декоративно-прикладного искусства (береста, золотное шитье, кожа и дерево, резьба по дереву и капу, роспись по ткани, керамика и др.) // www.webvernissage.com

Сроки контрольного тестирования.

№п/п	Содержание темы	По плану
1	Технология приготовления пищи.	
2	Вязание спицами.	
3	Технология изготовления плечевого изделия.	
4	Творческие, проектные работы.	

Календарно – тематический план изучения учебного материала по технологии (девочки) для 7 классов.

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип урока	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Дата проведения	
						По плану	По факту
Вводный урок. – 2 часа.							
1-2	Вводное занятие. Анализ программы	2	Беседа.	Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 7 класса.	Знать правила поведения и технику безопасности на рабочем месте. Иметь представление о разделах технологии, предназначенных для изучения в 7 классе.		
Кулинария. Физиология питания. – 2 часа.							
3-4	Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая помощь при них.	2	Комбинированный.	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; -источники и путей заражения инфекционными заболеваниями. Иметь представление: -о средствах профилактики инфекций и отравлений; -первой помощи при них.		
Кулинария. Технология приготовления пищи. – 10 часов.							
5-6	Значение мясных блюд. Первичная и тепловая обработка. Технология приготовления мясного салата	2	Комбинированный	Виды мяса. Выбор мяса. Признаки доброкачественного мяса. Первичная обработка мяса. Тепловая обработка.	Знать виды мясного сырья. -признаки доброкачественного мяса; -этапы первичной обработки; -пищевая ценность мяса -санитарно-гигиенические требования при работе с мясопродуктами Иметь представление пищевой ценностью мяса определение качества мяса.		

7-8	Виды теста. Определение доброкачественности муки. Изделия из пресного теста	2	Комбинированный	Виды теста. Продукты, используемые для приготовления теста. Разрыхлители. Определение доброкачественности муки	Знать: -виды теста, -виды разрыхлителей, -определять доброкачественность продуктов, Уметь : -приготовить песочное тесто - подбирать посуду - определять доброкачественность и готовность готового блюда		
9-10	Приготовление изделий из пресного теста. Технология приготовления слоеного теста	2	комбинированный	Технология приготовления рогаликов	Знать: -требования к используемым продуктам, тесту, готовому изделию, -технология приготовления, Уметь применять знания на практике		
11-12	Бисквитное тесто. Приготовление изделий из бисквитного теста.	2	комбинированный	Технология приготовления торта	Знать: -требования к используемым продуктам, тесту, готовому изделию, -технология приготовления, Уметь применять знания на практике		
13-14	Дрожжевое тесто. Опарный и безопарный способ.	2	комбинированный	Технология приготовления булочек с маком	Знать: -продукты, используемые для приготовления дрожжевого теста, -условия приготовления, -требования к используемым продуктам, тесту, готовому изделию, Уметь применять знания на практике		
15-16	Способы консервирования. Технология приготовления сладких десертов	2	Комбинированный	Рецептура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада и т.д. Способы определения готовности, условия и сроки хранения. Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и	Знать: -особенности приготовления сладких заготовок; -способы определения готовности; -условия и сроки хранения. Уметь: -определять доброкачественность продуктов, -определять готовность, -применять различные виды тепловой обработки , -выполнять первичную подготовку продуктов, --		

				ароматизаторов. Рецептура сладких блюд	-выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила подачи к столу и поведения за десертным столом. Иметь представление: -о желирующих веществах и ароматизаторах; -роли сахара в питании человека; -о видах сладких блюд и десертов.		
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Элементы материаловедения. – 2 часа.							
17-18	Химические волокна. Классификация химических волокон. Свойства химических волокон.	2	теория	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Использование тканей из искусственных волокон. Виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей.	Иметь представление: -о технологии производства и свойствах волокон; -о областях их применения Знать виды переплетений и их влияние на свойства тканей.		
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Элементы машиноведения. – 4 часа.							
19-20	Виды соединений в узлах механизмов и машин. Принцип образования двухниточного челночного стежка.	2	Комбинированный.	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.	Иметь представление о видах соединений в узлах механизмов и машин. Знать устройство качающегося челнока; -принцип получения двухниточного машинного стежка простой и зигзагообразной строчки. -виды машинных швов		
21-22	Неполадки в работе швейной машины.	2	Комбинированный.	Правила регулировки и наладки швейной машины.	Знать: - виды неполадок и причины возникновения, - способы устранения, Уметь регулировать швейную машинку и устранять неполадки.		
Технология ведения дома. Эстетика и экология жилища. – 4 часа.							
23-24	Технология ведения дома. Интерьер жилых помещений.	2	теория	Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные устройства для	Уметь: -поддерживать микроклимат Знать:		

				поддержания температурного режима, влажности.	-способы регулирования температуры и влажности в жилище,		
25-26	Интерьер дома. Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновидности.	2	комбинированный	Интерьер, флористика, дизайн. Роль комнатных растений. Уход за растениями. Презентация или творческий проект «растения в интерьере кухни». История появления растений в жизни человека, для чего нужны комнатные растения. Пересадка растений.	<i>Энциклопедия комнатных растений, журналы, книги о цветах.</i> Иметь представление о цветах и их размножении		
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Рукоделие. Вязание спицами. -12 часов.							
27-28	Вводное занятие. Знакомство с техникой вязания. Условное обозначение петель. Виды резинки	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.	Иметь представление: -об истории рукоделия; -применении его в современной моде; Знать , что такое раппорт узора и как он записывается Уметь читать схемы.		
29-30	Виды вязки. Набор петель спицами. Вязание носка	2	Комбинированный.	Правила подготовки материалов к работе, подбора размера спиц в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель спицами.	Знать правила подготовки материалов и подбора спиц -использовать эти правила в работе; -набирать петли спицами.		
31-32	Вязание носка.	2	Практическая работа.	Способы провязывания петель. Схема образования петель	Знать и уметь использовать различные способы провязывания петель. Рассчитывать высоту резинки		
33-34	Формирование пятки носка. Вязание носка.	2	Практическая работа.	Техника выполнения различных петель и узоров. Особенности и способы вязания полотна спицами.	Уметь: -читать схемы; -выполнять различные петли.		
35-36	Соединение пятки с верхней частью носка. Вязание носка.	2	Практическая работа.	Вязание полотна по кругу.	Уметь вязать полотно по разным схемам.		
37-38	Вязание носка. Вязание средней части носка	2	Практическая	Вязание полотна по кругу.	Уметь вязать полотно по разным схемам.		

			работа.				
39-40	Формирование мыска. Убавление петель. Вязание мыска	2	Практическая работа.	Вязание полотна по кругу.	Уметь вязать полотно по разным схемам.		
35-36	Уход за изделием. Окончательная отделка изделия.	2	Практическая работа.	Вязание полотна по кругу. Уход за вязаными изделиями.	Уметь вязать полотно по разным схемам, убавлять петли.		
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Конструирование и моделирование плечевого изделия. – 6 часов.							
37-38	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде и эскизная разработка модели изделия.	2	Комбинированный	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде. Эскизная разработка модели изделия.	Иметь представление о видах женского легкого платья и спортивной одежды, силуэте, стиле, отделках, зрительных иллюзиях. Уметь делать эскизы.		
39-40	Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4.	2	Комбинированный	Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом .	Знать и уметь применять правила снятия мерок и последовательность построения основы чертежа плечевого изделия.		
41-42	Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного фасона.	2	Комбинированный	Особенности моделирования плечевых изделий. Применение цветовых контрастов в отделке швейных изделий.	Знать особенности моделирования плечевых изделий. Уметь их применять.		
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Технология изготовления плечевых изделий. – 16 часов.							
43-44	Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою.	2	Практическая	Правила подготовки выкройки к раскрою.	Знать и уметь применять правила построения и подготовки выкройки к раскрою.		
45-46	Правила подготовки ткани к раскрою и	2	Комбинированный	Правила подготовки к раскрою. Раскладка деталей на ткани с	Знать правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани.		

	экономная раскладка. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани.		ванный. Практическая работа.	учетом рисунка и фактуры ткани.	Уметь выполнять эти правила.		
47-48	Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани.	2	Комбинированный	Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Способы обработки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани.	Знать и уметь использовать способы переноса контурных и контрольных линий и точек.		
49-50	Обработка деталей кроя. Складывание и сметывание деталей кроя.	2	Практическая работа.	Правила сметывания деталей кроя.	Уметь правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие.		
51-52	Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачкой.	2	Практическая работа.	Правила ТБ ВТО. Правила подкроя обтачки. Технология обработки выреза горловины обтачкой.	Знать правила ТБ ВТО. Уметь правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачкой.		
53-54	Проведение примерки, выявление и устранение дефектов.	2	Практическая работа.	Правила проведения примерки. Дефекты и способы их устранения.	Знать правила проведения примерки. Уметь выявлять и устранять дефекты.		
55-56	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.	2	Практическая работа.	Способы обработки застежек, пройм и швов. Обработка плечевых срезов тесьмой и притачивание кулиски.	Иметь представление о способах обработки застежек, пройм и швов.		
57-58	Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия.	2	Комбинированный	Особенности ВТО различных тканей. Приемы проведения контроля качества.	Знать: -особенности ВТО различных тканей -правила проведения контроля качества изделия.		
Творческие, проектные работы. - 10 часов.							
59-60	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта.	2	Комбинированный.	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждения, обоснование выбора, разработка эскиза изделия,	Уметь: -выбирать посильную и необходимую работу -аргументировано защищать свой выбор -делать эскизы и подбирать материалы для выполнения.		

				подбор материалов).			
61-62	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта.	2	Комбинированный.	Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе.	Уметь: -пользоваться необходимой литературой -подбирать все необходимое для выполнения идеи.		
63-64	Этапы выполнения. Организационно – подготовительный этап выполнения творческого проекта.	2	Практическая работа.	Этапы выполнения. Организационно-подготовительный этап (разработка эскиза изделия, подбор материалов).	Уметь: -выбирать посильную и необходимую работу -аргументировано защищать свой выбор -делать эскизы и подбирать материалы для выполнения.		
65-66	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия).	2	Комбинированный.	Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия.	Уметь: -конструировать и моделировать -выполнять намеченные работы.		
67-68	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта).	2	Комбинированный.	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия.	Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее.		