Министерство образования Республики Саха (Якутия)

Муниципальное казенное учреждение «Муниципальный орган управления образования»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Бердюжская средняя общеобразовательная школа»

РАССМОТРЕНО:	СОГЛАСОВАНО:	УТВЕРЖДЕНО:
на заседании МС	заместитель директора по УВР	директор школы
протокол № 1	_____ (Скорова Л.Н.)	_____ (Григорьев В.Г.)
от «29» августа 2016 г.	«29» августа 2016 г.	«29» августа 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ

на 2016 - 2017 учебный год

Ступень обучения (класс) _____7 класс_____

(основное общее, среднее (полное) общее образование с указанием классов)

Количество часов: 7 класс по 70ч (2 ч в неделю)

Уровень _____базовый_____

(базовый, профильный)

Учитель _____Харайданова Тина Владимировна_____

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

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: Н.В. Синица. О.В. Табурчак, В.Д.Симоненко «Технология. Обслуживающий труд» 7 класс М., Вентана – Граф, 2008.

Методическое пособие для учителя: Технология.5 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2008.

Приоритетными 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.

Требования по разделам технологической подготовки

Кулинария.

Знать: правила поведения в кабинете, санитарно- гигиенические требования. Понятия микроорганизмов. Понятия пищевой ценности продуктов, технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки. Состав теста и способы его приготовления;

- правила первичной обработки муки. Значение количества сахара для сохранения и качества блюда. Рецептура фарша.

Уметь: соблюдать санитарно-гигиенические правила при работе с продуктами. Подбирать инструменты и оборудование для разделки продукта, определять свежесть органолептическим методом, выполнять первичную и тепловую обработку продуктов, определять готовность блюд. Определять готовность блюда, условия и сроки хранения.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Материаловедение.

Знать:технологию производства, св-во тканей, использование в производстве одежды,

Уметь:определять состав ткани.

Машиноведение

Знать: устройство швейной машины выполняющих зигзагообразную строчку, сферой применения при изготовлении различных швейных изделий. Назначение, конструкцию, условное графическое обозначение.

Уметь: выполнять разборку и сборку челночного устройства, образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой, выполнять данные виды швов. Соблюдать технику безопасности.

Конструирование и моделирование поясного изделия.

Знать: характеристики поясных изделий, правила снятия мерок. Формулы необходимые для расчета изделия. Формулы, необходимые для расчета изделия, правила подготовки выкройки к раскрою; способы раскладки изделия, припуски на швы, обмеловка и раскрой ткани. Последовательность выполнения ручных операций. Последовательность проведения первой примерки.

Уметь: Читать чертеж, последовательно строить чертеж изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Выбирать прибавки с учетом вида изделия и назначения, снимать мерки с фигуры человека. Строить чертежи выкроек юбок разных видов, вносить изменения в чертеж брюк в соответствии с выбранным фасоном. Раскладывать выкройку, выкраивать детали, рассчитывать количество ткани. Выполнять ручные швы. Устранять выявленные дефекты в соответствии с выбранной моделью.

Проект

Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя.

Знать:

- знать основные компоненты проекта и этапы проектирования; о ресурсах компьютера при работе над проектом.

Уметь: работать над проектом. Уметь работать с поисковыми системами Интернета

Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя

Знать:

правила стачивания вытачек, кокеток, деталей кроя, обработка застежки. Правила притачивания пояса, виды обработки нижнего среза изделия. Способы отделки изделия.

-особенности ВТО;

-правила техники безопасности при ВТО;

-правила контроля и проверки качества изделия.

Уметь: последовательно выполнять пошив поясного изделия. Применять способы обработки верхнего и нижнего срезов изделия. Проводить анализ проделанной работы.Оценивать проделанную работу и защищать ее.

Технология ведения дома. Эстетика и экология жилища

Знать: инструменты и материалы, используемые при вязании, правила подготовки пряжи, технологию выполнения образца.

Уметь: читать схемы выполнять основные приемы вязания, выполнять образец полотна.

Электротехнические работы.

Иметь представление:

- об электроосветительных приборах, электродвигателях и путях экономии электроэнергии.

Знать:

-правила техники безопасности работы с электроприборами.

Проектирование полезных и поделочных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов.

Иметь представление*:*

-о технике изонити.

Знать:

-способы заполнения угла и окружности

Уметь: работать в технике изонити, работать в технике изонити.

Оформлять законченное изделие.

Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 7 класса

Должны знать:

- об источниках и путях проникновения болезнетворных микробов в организм человека, способах профилактики инфекций и т. п.;
- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- о методах сохранения продуктов при кулинарной обработке;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- пищевой ценности рыбы, способы термической обработки рыбы, условия и сроки хранения полуфабрикатов, правила разделки рыбы;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о различных видах мяса, пищевая ценность мяса, способы термической обработки мяса, условия и сроки хранения, полуфабрикатов и готовой продукции;
- Сахар и роль его в кулинарии и питании человека, виды желирующих веществ и ароматизаторов;
- способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойства тканей от вида переплетения;
- классификацию машинных швов, их назначение, конструкцию и условное графическое изображение;
- принцип образования двуниточного машинного стежка, устройство швейной машины, выполняющей зигзагообразную строчку;
- силуэт и стиль в одежде, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа поясного изделия брюк и юбки, особенности моделирования поясных изделий;

- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- осветительные приборы и пути экономии электроэнергии;
- современные стили в интерьере, основные виды комнатных растений и правила ухода за ними;
- традиционные виды рукоделия – вязание крючком, инструменты и приспособления, узоры;
- историю создания изделий в технике изонить.

Должны уметь:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- работать по технологическим картам;
- разделывать рыбу; готовить блюда из рыбы и полуфабрикатов;
- готовить различные виды теста для кондитерских изделий и блюда из него (печенье, торты)
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
- рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны поясного изделия (брюк и юбок);
- выполнять машинные швы: стачные (двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать притачной пояс;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы;
- работать с электроприборами;
- подбирать крючок и нитки в зависимости от 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.

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.

Оценка качества знаний и умений по технологии

Балл «5» ставится, если ученик:

- С достаточной полнотой знает изученный материал;
- Опирается в ответе на естественнонаучные знания и обнаруживает ясное понимание учебного теоретического материала;
- Полученные знания умеет творчески применять в практической работе – лабораторной и производственной, в частности, при проведении лабораторного эксперимента;
- Практические работы выполняет достаточно быстро и правильно, умеет подготовить рабочее место, средства труда и правильно пользоваться ими в работе с соблюдением правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
- Активно участвует в проведении опытов и наблюдений и систематически ведёт записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

Балл «4» ставится, если ученик:

- Даёт правильные ответы и выполняет практическую и опытную работу, удовлетворяющую требованиям балла «5», но допускает незначительные ошибки в изложении учебного теоретического материала или в выполнении практической работы, которые сам исправил после замечания учителя.

Балл «3» ставится, если ученик:

- Обнаруживает знания и умения лишь основного и учебного материала;
- В основном правильно, но недостаточно быстро выполняет практические и лабораторные работы, допуская лишь некоторые погрешности, и пользуется средствами труда ТВ основном правильно;
- Может объяснить естественнонаучные основы выполняемой работы по наводящим вопросам учителя;
- Принимает участие в проведении опытов и наблюдений, но недостаточно аккуратно ведёт записи в тетради и в альбоме для чертежей.

Балл «2» ставится, если ученик:

- Обнаруживает незнание и непонимание большей части учебного материала;
- Не умеет выполнять практические работы и объяснять их значение и естественнонаучные основы;
- Не принимает участие в проведение опытов и наблюдений, не ведёт записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

Балл «1» ставится, если ученик:

- Проявляет полное незнание учебного материала.

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Наименование раздела. Тема урока	Кол-во часов	Тип урока	Элементы содержания	Прогнозируемый результат. Форма контроля	Домашнее задание	Сроки проведения уроков
I	**Вводное занятие**	**1**					
1-2	Инструктаж по технике безопасности	1	Комбиниров.	Первичный инструктаж на раб.месте	Знать: Технику безопасности при работе в кабинете технологии		02.09 05.09
	Кулинария	**13**					
3-4	Физиология питания.	1	Комбиниров.	Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Способы профилактики инфекций. Оказание первой помощи при ожогах	Знать: Что такое микроорганизмы. Источники и пути проникновения болезнетворных микроорганизмов в организм человека *Уметь:* соблюдать санитарно-гигиенические правила при работе с продуктами.	.§1 стр.5-7	09.09 12.09
5-6	Мясо и мясные продукты Механическая и тепловая обработка мяса	2	Комбиниров.	Кулинарная обработка продуктов. Ассортимент и использование отдельных частей туши животного. Способы термической обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции. Приготовление блюд из мяса.	Знать: Чем полезно мясо как пищевой продукт. Этапы механической обработки мяса. *Уметь:* подбирать инструменты и оборудование для разделки продукта, определять свежесть органолептическим методом, выполнять первичную и тепловую обработку продуктов, определять готовность блюд.	.§2-3 стр.8-15	16.09 19.09
7-8	Кисломолочные продукты и блюда из них	2	Комбиниров.	Кулинарная обработка продуктов. Значение кисломолочных продуктов в питании человека и его ассортимент.	Знать: Значение в питании человека кисломолочных продуктов. Группы получения кисломолочных продуктов. *Уметь*: определять	Пр. раб.№2 .§4 стр.15-19	23.09 26.09

					доброкачественность продукта, готовить блюда с соблюдением правил ТБ . Сервировать стол. Организовывать рабочее место.		
9-10	Мучные изделия	2	Комбиниров.	Кулинарная обработка продуктов. Значение блюд из теста в питании человека. Виды теста и изделия из него. Технология приготовления блюд. ТБ.	Знать: Какие инструменты необходимы для приготовления теста. Какие продукты используют для приготовления мучных изделий. Что такое разрыхлители и для чего их применяют	.§5 стр.19-23	30.09 03.10
11-12	Приготовление изделий из пресного теста	2	Комбиниров.Пр.р.	Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецептура фарша.	Знать: Какое тесто называют пресным. Почему пищевая сода служит разрыхлителем теста. Уметь: применять знания на деле	Пр. раб №3 .§6 стр.23-26	07.10 10.10
13-14	Заготовка продуктов. Домашнее консервирование	2	Комбиниров.Пр.р.	Кулинарная обработка продуктов. Значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов и условия хранения.	Знать: Технологические процессы применяемые при консервировании. Хранение готовых консервов *Уметь:* определять готовность блюда, условия и сроки хранения.	.§9стр.35-39	14.10 17.10
15-16	Приготовление обеда в походных условиях.	2	Комбиниров.	Обеспечениесохранности продуктов, и способы обеззараж. воды в поход.условиях. Меры противопожарной безопаснсти.	Знать: Какой инвентарь необходимо заранее подготовить для похода. Как правильно выбрать место для отдыха.	.§11стр.43-46	21.10 24.10
	Материаловедение	**4**					

17-18	Химические волокна Свойства химических волокон и тканей из них	2	Комбиниров.	Классификация волокон. Процесс получения химических волокон, их св-во. Прокладочные, утепляющие материалы.	Знать: Какова технология производства химических текстильных волокон. Для чего необходимо знать волокнистый состав тканей. Какими свойствами обладают вискозные ткани. *Уметь*: определять состав ткани	.§12,13 стр.47-51 Пр. раб.№9.	28.10 31.10
19-20	Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон	2	Комбиниров.	Процесс получения химических волокон, их св-во. Прокладочные, утепляющие материалы.	Знать: Для чего используют нетканые материалы. Какую информацию содержат символы на маркировочных лентах. *Уметь*: определять состав ткани	§14, 15 стр.52-58 Пр. раб.№10	04.11 11.11
	Швейная машина	**6**					
21-22	Применение зигзагообразной строчки. Приспособления к швейной машине	2	Комбиниров.	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах. Устройство качающего челнока, работа механизма двигателя ткани.	Знать: Для чего необходимо обметывать срезы деталей кроя. Что такое аппликация. Для чего необходимы приспособления к швейной машине. *Уметь:* выполнять разборку и сборку челночного устройства, образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой.	.§16,17 стр.59-67 Пр. раб.№12	14.11 18.11
23-24-25-26	Машинные швы	3	Комбиниров.Пр.р.	Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, Технология выполнения.	Знать: Какой шов является основой для настрочного и расстрочного швов. Какими способами можно выметать обтачной шов *Уметь*: выполнять данные виды швов. Соблюдать ТБ	.§18 стр.67-76 Пр.	21.11 25.11 28.11

						раб.№13	02.12
27-28	Контрольная работа по разделам: материаловедение, швейная машина.	**1**	Комбиниров.	Контроль качества знаний			05.12 10.12
	Конструирование и моделирование плечевых изделий	**8**					
29-30	Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде	2	Комбиниров.	Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Мерки необходимые для построения чертежа. Правила снятия и записи результатов. Основные антропометрические точки.	Знать: Виды силуэтов. Чем отличается классический стиль одежды от спортивного. Какие требования предъявляются к одежде. *Уметь:* определять стиль, делать эскиз плечевого изделия, снимать и записывать мерки.	.§19 стр.77-82	12.12 17.12
31-32	Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2	Комбиниров.Пр.р.	Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Знать: Какие мерки необходимо снять с фигуры человека для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. *Уметь:* определять линии чертежа	.§20 стр.82-85 Пр. раб. №14	19.12 24.12
33-	Построение основы	2	Комбиниров.	Чертежные	Знать: Из каких деталей состоит	.§21	26.12

34	чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом			инструменты. Выполнение расчетов. Построение чертежа в М 1:4.	чертеж плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Чем отличается чертеж спинки от чертежа переда. *Уметь:* определять линии чертежа (базисная сетка, конструктивные линии), строить базисный чертёж, пользоваться инструментами.	стр.85-92 Пр. раб. №15	10.01
35-36	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2	Комбиниров.Пр.р.	Процесс моделирования одежды. Моделирование плечевого изделия.	Знать: Каковы приемы моделирования плечевых изделий. *Уметь*: выполнить моделирование по эскизу модели.	.§22 стр.92-100 Пр. раб. №16	13.01 17.01
	Технология изготовления плечевого изделия	**18**					
37-38	Раскрой изделия	2	Комбиниров. Пр.Р.	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка лекал изделия на ткань. Разметка припусков на швы	Знать: Чем отличаются детали кроя от деталей выкройки. Какие требования нужно выполнять при раскрое. Как выкроить косую бейку под углом 45* к долевой нити *Уметь:* определять детали кроя, срезы, готовить лекала, рассчитывать количество ткани на изделие, раскладывать лекала, обмелять.	.§24 стр.105-107 Пр. раб. №18	20.01 24.01
39-40	Подготовка изделия к примерке	2	Комбиниров. Пр.р.	Познакомить с выполнением переноса линий выкройки на	Знать: Способы перенесения линий выкройки на ткань. По какой линии	.§26	27.01

				детали кроя. Сметывание изделия. Проведение примерки.	прокладывают сметочные строчки. Уметь: готовить изделие к примерке	стр.109-113 Пр. раб. №20	31.01
41-42	Проведение примерки. Устранение дефектов.	2	Комбиниров. Пр.р.	Познакомить с выполнением переноса линий выкройки на детали кроя. Сметывание изделия. Проведение примерки.	Знать: Критерии правильной посадки изделия на фигуре. Уметь: устранять дефекты.	.§27 стр.114-117 Пр. раб. №21	03.02 06.02
43-44	Обработка среднего шва спинки , плечевых швов и нижних срезов рукавов	2	Комбиниров. Пр.р.	Познакомить с технологией стачивания плечевых швов. Обработкой среднего шва спинки. Правилами ТБ и БТ	Знать: Чем отличаются обработка вытачек на талии в платье и в юбке. Зачем при обработке среднего шва спинки нужно установить большую длину стежка в области разреза под застежку и разрез.	.§28 стр.117-120 Пр. раб. №22	10.02 13.02
45-46	Обработка срезов подкройной обтачкой	2	Комбиниров. Пр.р.	Познакомить с последовательностью обработки горловины подкройной обтачкой	*Уметь:* выполнять обработку узла, проверять качество, выбирать способ обработки, соблюдатьТБ .	.§29 стр.120-123 Пр. раб.№23	17.02 20.02

47-48	Обработка срезов косой бейкой	2	Комбиниров. Пр.р.	Познакомить с последовательностью обработки горловины косой бейкой	Знать: Почему для обработки вогнутых срезов нужно применять косую бейку. Почему перед окантовкой необходимо срезать припуски на швы обрабатываемого среза. *Уметь:* выполнять обработку узла, проверять качество, выбирать способ обработки, соблюдатьТБ .	.§30 стр.123-125 Пр. раб.№24	24.02 27.02
49-50	Обработка боковых срезов	2	Комбиниров. Пр.р.	Познакомить с обработкой боковых срезов в изделиях с цельнокроеным рукавом стачным швом.	Знать: Чем отличается обработка боковых срезов в изделиях прямого и приталенного силуэтов. *Уметь:* выполнять обработку узла, проверять качество, выбирать способ обработки, соблюдатьТБ .	.§31 стр.126-127 Пр. раб.№25	03.03 06.03
51-52	Обработка горловины и борта. Обработка отрезного изделия.	2	Комбиниров. Пр.р.	Познакомить с последовательностью обработки горловины подкройной обтачкой и обработкой подборта	Знать: как нужно обрабатывать срезы после обтачивания перед вывертыванием. Как выметывают край изделия после обтачивания и вывертывания. *Уметь:*выполнять обработку узла, проверять качество, выбирать способ обработки, соблюдатьТБ .	.§32 стр.127-128 Пр. раб.№26	10.03 13.03
53-54	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.	2	Комбиниров. Пр.р.	Познакомить с обработкой низа изделия швом вподгибку с закрытым срезом. Окончательной отделки изделия.	Знать: Какими способами можно обработать нижний срез изделия. Какую фурнитуру используют для проектного изделия. *Уметь:*подготовить изделие к	.§33 стр.129-130 Пр. раб.	17.03 20.03

					проверке	№27	
	Учебная проектная деятельность	**6**					
55-56	Аналитический этап	2	Комбиниров.	Понятие творческого проекта. Знакомство с творческими проектами учащихся.	Знать: В чем заключается аналитический этап при проектировании швейного изделия.	.§34 стр.131-134	24.03 03.04
57-58	Технологический этап	2	Комбиниров.	Этапы выполнения творческого проекта. Требования к оформлению. Примерная тематика	Знать: Какие процессы включает технологический этап работы над проектом	.§35	07.04 10.04
				проектов.	*Уметь:* оформлять дизайн-папку, презентовать свою проектную работу.	стр.134-137	
59-60	Контрольный этап	2	Комбиниров.	Защита проектов	Знать: Что включает в себя контрольный этап работы над проектным изделием Уметь: защищать проект	.§36 стр.137-139	14.04 17.04
	Декоративно - прикладное творчество. Вязание крючком	**6**	.				
61-62	Инструменты и материалы для вязания крючком. Основные виды петель	2	Комбиниров. Пр.р.	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы. Правила подготовки пряжи к вязанию. Приемы вязания основных петель. Чтение схем вязания. Правила БТ.	Знать: Чем отличается обработка боковых срезов в изделиях прямого и приталенного силуэтов. *Уметь:* читать схемы выполнять основные приемы вязания.	.§37. 38 стр.140-146	21.04 24.04

63- 64- 65- 66	Вязание полотна. Вязание по кругу Проектная работа	4	Пр.р.	Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Правила БТ	Знать: Что такое проба на плотность и как ее выполнить. Для чего нужна петля поворота и как ее выполнить *Уметь:* выполнять образец полотна.	.§39 стр.147-153 Пр. раб№28-29	28.04 02.05 05.05 09.05
	Технология ведения дома. Интерьер жилого помещения	**2**					
67- 68	Роль комнатных растений в жизни человека	2	Комбиниров.	Уход за комнатными растениями. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Разновидности комнатных растений.	Знать: Правила ухода и размножения комнатных растений. *Уметь:* украсить квартиру цветами.	§41-44 Пр. раб.№ 30	12.05 16.05
69- 70	Резерв	2					19.05 23.05
	Итого	**70 часов**					