

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
города Ростова-на-Дону «Школа № 113»**

Утверждено  
Директор МБОУ «Школа № 113»  
И.А. Воронина  
Приказ № 274 от 31 августа 2021 г.



## **Рабочая программа**

<b>Предмет</b>	<i>технология (девочки)</i>
<b>Класс</b>	<i>7а, 7б, 7в</i>
<b>Учитель</b>	<i>Анциферова Алина Игоревна</i>
<b>Используемая литература</b>	<i>Технология. Технологии ведения дома. 7 класс. Синица Н.В., Симоненко В.Д. Издательство "ВЕНТАНА-ГРАФ"</i>

**2021 – 2022 учебный год**

Рассмотрено  
на заседании методического объединения  
(протокол № 1 от 27 августа 2021 г.)

Согласовано и рекомендовано к утверждению  
на заседании методического совета  
(протокол № 1 от 30 августа 2021 г.)

## ***1. Пояснительная записка***

Программа по предмету «Технология» для 7-х классов составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования (приказ Минобрнауки России от 17.12.2010 г. № 1897 с изменениями), на основе Примерной программы по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения); Примерной программы по технологии ФГОС ООО второго поколения - Москва, «Просвещение», 2012 год; Методического пособия «Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: ФГОС» Н.В. Синеца.- М.: Вентана-Граф, 2016.

Цели обучения «Технология» в рамках федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования: **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 своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда; **развитие** познавательных интересов, 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 технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Типовая рабочая программа по предмету «Технология» в 7-х классах рассчитана на 70 часов (из расчета 2 часа в неделю, 35 недель). В соответствии с учебным планом, учебным календарным графиком, расписанием уроков МБОУ «Школа № 113» на 2021-2022 учебный год рабочую программу необходимо реализовать за 68 учебных часов в 7а,б, в классах. Программа соответствует федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования по предмету «Технология».

Учебно-методический комплект:

Технология. Технологии ведения дома. 7 класс. Синеца Н.В., Симоненко В.Д. Издательство "ВЕНТАНА-ГРАФ"

## ***2. Планируемые предметные результаты изучения предмета «Технология»***

**Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

***Выпускник научится:***

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами

обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

**Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

***Выпускник научится:***

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

- проводить оценку и испытание полученного продукта;

- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;

- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:

- оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного

продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

– проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- разработку плана продвижения продукта;

– проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

***Выпускник получит возможность научиться:***

– выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;

– модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;

– технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;

– оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

**Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

***Выпускник научится:***

– характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

– характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,

– разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

– характеризовать группы предприятий региона проживания,

– характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

– анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,

– анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,

– анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,

– получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

– получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

***Выпускник получит возможность научиться:***

– предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;

– анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

## ***2. Содержание учебного предмета***

<b>№</b>	<b>Название разделов</b>	<b>Кол-во час.</b>	<b>Содержание учебных тем раздела курса</b>	<b>Темы практических, лабораторных работ, проектов</b>
<b>1</b>	<b>Творческая проектная деятельность</b>	<b>18</b>	<p>1. Вводное занятие. ТБ в кабинете технологии. Запуск проекта раздела «Кулинария». ИОТ № 044.</p> <p>2. Творческий проект «Праздничный сладкий стол». Защита проекта.</p> <p>3. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Технология притачивания застёжки-молнии. ИОТ № 042, 043.</p> <p>4. Технология обработки складок. Обработка складок. ИОТ № 042, 043.</p> <p>5. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Устранение дефектов после примерки. ИОТ № 042.</p> <p>6. Технология обработки юбки после примерки. Технология обработки вытачки. ИОТ № 042, 043.</p> <p>7. Технология обработки юбки после примерки. Технология обработки боковых срезов. ИОТ № 042, 043.</p> <p>8. Технология обработки верхнего среза поясного изделия. Технология обработки пояса. ИОТ № 042, 043.</p> <p>9. Прорезная петля. Пришивание пуговицы. ИОТ № 042.</p> <p>10. Технология обработки</p>	<p><i>Лабораторно-практические и практические работы:</i></p> <p>1. Технология творческих проектов курса 7 класса.</p> <p>Этапы творческого проекта раздела «Кулинария».</p> <p>2. Представлять и защищать творческий проект «Праздничный сладкий стол».</p> <p>3. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.</p> <p>4. Обработка складок.</p> <p>5. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Устранение дефектов после примерки.</p> <p>6. Обработка вытачки.</p> <p>7. Обработка боковых срезов.</p> <p>8. Обработка пояса.</p> <p>Обработка верхнего среза прямым притачным поясом.</p> <p>9. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.</p> <p>10. Обработка нижнего среза юбки. Обработка разреза в шве.</p> <p>11. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.</p> <p>Подготовка к защите творческого проекта.</p> <p>12. Защита творческого проекта «Праздничный наряд».</p> <p>13. Защита творческого проекта «Подарок своими руками».</p> <p>14. Защита комплексного</p>

			<p>нижнего среза юбки. Обработка разреза в шве. ИОТ № 042, 043.</p> <p>11. Окончательная обработка проектного изделия. Подготовка к защите творческого проекта. ИОТ № 042, 043.</p> <p>12. Творческий проект «Праздничный наряд». Защита проекта.</p> <p>13. Творческий проект «Подарок своими руками». Защита творческого проекта.</p> <p>14. Защита комплексного творческого проекта. Подведение итогов.</p>	творческого проекта.
<b>2</b>	<b>Кулинария</b>	<b>16</b>	<p>1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд. ИОТ № 044.</p> <p>2. Изделия из жидкого теста. Приготовление изделий из жидкого теста. ИОТ № 044.</p> <p>3. Виды теста и выпечки. Оборудование, инструменты и приспособления. ИОТ № 044.</p> <p>4. Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста. Технология выпечки изделий. ИОТ № 044.</p> <p>5. Технология приготовления изделий из песочного теста. Технология выпечки изделий. ИОТ № 044.</p> <p>6. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Приготовление сладких блюд и напитков. ИОТ № 044.</p> <p>7. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. ИОТ № 044.</p>	<p><i>Лабораторно-практические и практические работы:</i></p> <p>1. Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.</p> <p>2. Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.</p> <p>3. Приготовление изделий из теста.</p> <p>4. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.</p> <p>5. Приготовление изделий из песочного теста.</p> <p>6. Приготовление сладких блюд и напитков.</p> <p>7. Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.</p>
<b>3</b>	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	<b>18</b>	<p>1. Текстильные волокна животного происхождения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. ИОТ № 042, 043.</p> <p>2. Конструирование поясной одежды. Снятие мерок с фигуры человека. ИОТ № 042.</p> <p>3. Построение чертежа прямой юбки. Чтение чертежа. ИОТ № 042.</p>	<p><i>Лабораторно-практические и практические работы:</i></p> <p>1. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.</p> <p>2. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок для построения чертежа прямой юбки.</p> <p>3. Построение чертежа прямой</p>

			<p>4. Моделирование поясной одежды. Подготовка выкройки к раскрою. ИОТ № 042.</p> <p>5. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета. Подготовка ее к раскрою. ИОТ № 042.</p> <p>6. Раскрой поясной одежды. Дублирование детали пояса. ИОТ № 042, 043.</p> <p>7. Технология ручных работ. Изготовление образцов ручных швов. ИОТ № 042, 043.</p> <p>8. Технология машинных работ. Изготовление образцов машинных швов. ИОТ № 042, 043.</p>	<p>юбки в натуральную величину.</p> <p>4. Моделирование юбки. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.</p> <p>5. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки изделия к раскрою</p> <p>6. Раскрой проектного изделия. Дублирование детали пояса.</p> <p>7. Изготовление образцов ручных работ.</p> <p>8. Изготовление образцов машинных работ.</p>
4	Художественные ремесла	8	<p>1. Ручная роспись тканей. Виды батика. ИОТ № 042, 043.</p> <p>2. Ручные стежки и швы на их основе. Вышивание счетными швами. ИОТ № 042, 043.</p> <p>3. Вышивание по свободному контуру. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. ИОТ № 042, 043.</p> <p>4. Вышивание лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. ИОТ № 042, 043.</p>	<p><i>Лабораторно-практические и практические работы:</i></p> <p>1. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.</p> <p>2. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест.</p> <p>3. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.</p> <p>4. Выполнение образца вышивки атласными лентами.</p>
5	Технологии домашнего хозяйства. (Интерьер жилого дома).	2	<p>1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Гигиена жилища.</p>	<p><i>Лабораторно-практические и практические работы:</i></p> <p>1. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».</p> <p>Систематизация коллекции, книг.</p> <p>Генеральная уборка кабинета технологии.</p> <p>Подбор моющих средств для уборки помещения.</p>

<b>6</b>	<b>Электротех- ника</b>	<b>2</b>	<p>1. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.</p> <p>Творческий проект «Умный дом».</p>	<p>1. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.</p> <p>Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.</p> <p>Выполнение презентации и защита творческого проекта «Умный дом».</p>
----------	-----------------------------	----------	---	---



#### 4. Календарно-тематическое планирование (девочки)

№ уро ка	Тема урока	Дата проведения			Ко л- во ча с	Отрабатываемые УУД	Основной вид учебной деятельности
Разделы «Технологии домашнего хозяйства» «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10ч)							
1. 2.	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	7А	7Б	7В	2ч	Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер
		1.09 1.09	1.09 1.09	2.09 2.09			
3. 4.	Гигиена жилища	8.09 8.09	8.09 8.09	9.09 9.09	2ч	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды

[illegible]

11. 12.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	<b>6.10</b> <b>6.10</b>	<b>6.10</b> <b>6.10</b>	<b>7.10</b> <b>7.10</b>	2ч	<p>Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр, Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши; технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.</p>	<p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания</p>
------------	---	----------------------------	----------------------------	----------------------------	----	--	--

13. 14.	Изделия из жидкого теста	<b>13.10</b> <b>13.10</b>	<b>13.10</b> <b>13.10</b>	<b>14.10</b> <b>14.10</b>	2ч	Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой. Оладий и блинного пирога. Подача их к столу определение качества меда органолептическими и лабораторными методами	Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов
15. 16. 17. 18. 19. 20.	Виды теста и выпечки	20.10 20.10 27.10 27.10 10.11 10.11	20.10 20.10 27.10 27.10 10.11 10.11	21.10  21.10  28.10  28.10  11.11  11.11	6ч	Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания

							выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста
21. 22.	Сладости, десерты, напитки	17.11 17.11	17.11 17.11	18.11 18.11	2ч	Виды сладостей; цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления
23. 24.	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	24.11 24.11	24.11 24.11	25.11 25.11	2ч	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.

						помощью ПК	Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК
25. 26. 27. 28.	Творческий проект «Праздничный сладкий стол»	1.12 1.12 8.12 8.12	1.12 1.12 8.12 8.12	2.12  2.12  9.12  9.12	4ч	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта	Выполнять и представлять проект по разделу «Кулинария»
<b>Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (22ч)</b>							
29. 30.	Свойства текстильных материалов	15.12 15.12	15.12 15.12	16.12  16.12	2ч	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований
31. 32. 33. 34.	Конструирование швейных изделий	22.12 22.12 29.12 29.12	22.12 22.12 29.12 29.12	23.12  23.12  13.01 13.01	4ч	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию

							о конструктивных особенностях поясной одежды
35. 36.	Моделирование поясной одежды	12.01 12.01	12.01 12.01	20.01  20.01	2ч	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с СП и из Интернета	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках
37. 38.	Раскрой швейного изделия	19.01 19.01	19.01 19.01	27.01  27.01	2ч	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсаж. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.
39. 40.	Технология ручных работ	26.01 26.01	26.01 26.01	3.02  3.02	2ч	Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками	Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками.
41. 42.	Швейная машина. Технология машинных работ.	2.02 2.02	2.02 2.02	10.02  10.02	2ч	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения. Выполнять

						помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов; краевой окантовочный шов	подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом
43. 44.	Подготовка и проведение примерки	9.02 9.02	9.02 9.02	17.02  17.02	2ч	Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.
45. 46.	Технология изготовления поясных изделий	16.02 16.02	16.02 16.02	24.02  24.02	2ч	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия	Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки
47. 48. 49. 50.	Творческий проект «Праздничный наряд»	2.03 2.03 9.03 9.03	2.03 2.03 9.03 9.03	3.03  3.03  10.03  10.03	4ч	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта	Выполнять и представлять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»



<b>Раздел «Художественные ремёсла», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (12 ч)</b>							
51. 52.	Ручная роспись тканей	16.03 16.03	16.0 3 16.0 3	17.03  17.03	2ч	Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика, Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах
53. 54. .	Ручные стежки и швы на их основе	6.04 6.04	6.04 6.04	7.04  7.04	2ч	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками.
55. 56.	Вышивка швом крест	13.04 13.04	13.0 4 13.0 4	14.04  14.04	2ч	Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом	Выполнять образцы вышивки швом крест. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица.

57. 58.	Вышивка гладью	20.04 20.04	20.0 4 20.0 4	21.04  21.04	2ч	Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь.	Выполнять образцы вышивки атласной и штриховой гладью
59. 60.	Вышивка атласными лентами	27.04 27.04	27.0 4 27.0 4	28.04  28.04	2ч	Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица	Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом
61. 62.	Творческий проект «Подарок своими руками»	4.05 4.05	4.05 4.05	5.05  5.05	2ч	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.	Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла»
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности (2ч)»</b>							
63. 64.	Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации	11.05 11.05	11.05 11.05	12.05  12.05	2ч	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.
65. 66. 67. 68.	Защита творческого проекта	18.05 18.05 25.05 25.05	18.05 18.05 25.05 25.05	19.05 19.05  26.05  26.05	4ч		Защищать творческий проект
Итого:		68	68	68			

