

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

Утверждено
Директор МБОУ «Школа № 113»
И.А. Воронина
Приказ № 326 от 31 августа 2022 г.

Рабочая программа

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

2022 – 2023 учебный год

Рассмотрено
на заседании методического объединения
(протокол № 1 от 29 августа 2022 г.)

Согласовано и рекомендовано к утверждению
на заседании Педагогического совета
(протокол № 1 от 30 августа 2022 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. Сеница.- 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 2022-2023 учебный год рабочую программу необходимо реализовать за 66 учебных часов в 7а, 7б, 7в классах. Программа соответствует федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования по предмету «Технология».

Учебно-методический комплект:

Технология. Технологии ведения дома. 7 класс. Сеница 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

| № | Название разделов | Кол-во час. | Содержание учебных тем раздела курса | Темы практических, лабораторных работ, проектов |
|----------|--|--------------------|--|---|
| 1 | Творческая проектная деятельность | 18 | <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>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> | 14. Защита комплексного творческого проекта. |
| 2 | Кулинария | 16 | <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> |
| 3 | Создание изделий из текстильных материалов | 18 | <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.</p> <p>Снятие мерок для построения чертежа прямой юбки.</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>3. Построение чертежа прямой 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 | 10 | <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> |

| | | | | |
|----------|-----------------------------|----------|---|---|
| 6 | Электротех- ника | 2 | <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 | 1.09 1.09 | | | |
| 3. 4. | Гигиена жилища | 8.09 8.09 | 8.09 8.09 | 8.09 8.09 | 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 | 6.10 6.10 | 6.10 6.10 | 6.10 6.10 | 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 | 13.10 13.10 | 13.10 13.10 | 13.10 13.10 | 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 | 20.10 20.10 27.10 27.10 10.11 10.11 | 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 | 17.11 17.11 | 2ч | <p>Виды сладостей; цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу</p> <p>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</p> |
| 23. 24. | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | 24.11 24.11 | 24.11 24.11 | 24.11 24.11 | 2ч | <p>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.</p> <p>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</p> |

| | | | | | | | |
|--|--|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----|--|--|
| | | | | | | Разработка пригласительных билетов с помощью ПК | эстетического оформления. 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 | 1.12 1.12 8.12 8.12 | 4ч | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта | Выполнять и представлять проект по разделу «Кулинария» |
| Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20ч) | | | | | | | |
| 29. 30. | Свойства текстильных материалов | 15.12 15.12 | 15.12 15.12 | 15.12 15.12 | 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 12.01 12.01 | 22.12 22.12 12.01 12.01 | 22.12 22.12 12.01 12.01 | 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 | 19.01 19.01 | 19.01 19.01 | 19.01 19.01 | 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 | 26.01 26.01 | 26.01 26.01 | 26.01 26.01 | 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 | 2.02 2.02 | 2.02 2.02 | 2.02 2.02 | 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. | 9.02 9.02 | 9.02 9.02 | 9.02 9.02 | 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 | 16.02 16.02 | 16.02 16.02 | 16.02 16.02 | 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 | 2.03 2.03 | 2.03 2.03 | 2.03 2.03 | 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. | Творческий проект «Праздничный наряд» | 9.03 9.03 | 9.03 9.03 | 9.03 9.03 | 2ч | 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» |

| Раздел «Художественные ремёсла», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (12 ч) | | | | | | | |
|---|----------------------------------|----------------|------------------------|----------------|----|--|---|
| 49. 50. | Ручная роспись тканей | 16.03 16.03 | 16.0 3 16.0 3 | 16.03 16.03 | 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 |
| 51. 52. | Ручные стежки и швы на их основе | 6.04 6.04 | 6.04 6.04 | 6.04 6.04 | 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. |
| 53. 54. | Вышивка швом крест | 13.04 13.04 | 13.0 4 13.0 4 | 13.04 13.04 | 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. |
| 55. 56. | Вышивка гладью | 20.04 20.04 | 20.0 4 20.0 4 | 20.04 20.04 | 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 |
| 57. 58. | Вышивка атласными лентами | 27.04 27.04 | 27.0 4 | 27.04 27.04 | 2ч | Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление | Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом |

| | | | | | | | |
|--|--|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----|---|---|
| | | | 27.0 4 | | | готовой работы. Профессия вышивальщица | |
| 59. 60. | Творческий проект « Подарок своими руками» | 4.05 4.05 | 4.05 4.05 | 4.05 4.05 | 2ч | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. | Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла» |
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности (4ч)» | | | | | | | |
| 61. 62. | Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации | 11.05 11.05 | 11.05 11.05 | 11.05 11.05 | 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. |
| 63. 64. 65. 66. | Защита творческого проекта | 18.05 18.05 25.05 25.05 | 18.05 18.05 25.05 25.05 | 18.05 18.05 25.05 25.05 | 4ч | | Защищать творческий проект |
| Итого: | | 64 | 64 | 64 | | | |

