**Муниципальное общеобразовательное учреждение**

 **гимназия им. А. А. Кекина г. Ростова**

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрена на заседании кафедры протокол № 1 Подпись\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Утверждена приказом по гимназии№ 189-о от 26.08.2022 г. |

**Рабочая программа**

 **основного общего образования для 7 класса**

**по технологии**

**на 2022- 2023 учебный год**

 Разработана учителями

 МО технологии, физической культуры и ОБЖ

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа составлена на основе нормативно-правовых документов.

**Нормативно-правовые документы**

Организация образовательной деятельности по технологии в 5–11 классах будет осуществляться в соответствии со следующими нормативными документами:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» – Режим доступа: <https://base.garant.ru/70291362/0eef7b353fcd1e431bd36a533e32c19f/> (дата обращения 18.04.2019)
2. Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2018 г. № 204
«О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года» – Режим доступа: <http://www.kremlin.ru/acts/bank/43027> (дата обращения 18.04.2019);
3. Национальный проект «Образование». Утвержден президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию
и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 г. № 16). – Режим доступа: <http://static.government.ru/media/files/UuG1ErcOWtjfOFCsqdLsLxC8oPFDkmBB.pdf> (дата обращения18.04.2019);
4. Концепция преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы (Утверждена коллегией Министерства просвещения Российской Федерации 24.12.2018 г.). Режим доступа: <https://docs.edu.gov.ru/document/c4d7feb359d9563f114aea8106c9a2aa> (дата обращения 18.04.2019);
5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями и дополнениями) – Режим доступа: <https://base.garant.ru/55170507/> (дата обращения 18.04.2019;
6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями). – Режим доступа: <https://base.garant.ru/70188902/8ef641d3b80ff01d34be16ce9bafc6e0/> (дата обращения 18.04.2019);
7. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31.12.2015 г. № 1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897». – Режим доступа: <https://base.garant.ru/71320596/> (дата обращения 18.04.2019);
8. Примерная основная образовательная программа основного общего образования. Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 08.04.2015 г. № 1/15) – Режим доступа: <http://fgosreestr.ru/wp-content/uploads/2017/03/primernaja-osnovnaja-obrazovatelnaja-programma-osnovogo-obshchego-obrazovanija.pdf>(дата обращения 18.04.2019);
9. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования. Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от28.06.2016 г. № 2/16-з) - Режим доступа: <http://fgosreestr.ru/wp-content/uploads/2015/07/Primernaya-osnovnaya-obrazovatelnaya-programma-srednego-obshhego-obrazovaniya.pdf> (дата обращения 18.04.2019);
10. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.12.2018г. № 345 «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования». – Режим доступа: <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/72043862/>(дата обращения 18.04.2019)
11. Приказ Министерства образования и науки РФ от 30.03.2016 № 336 «Об утверждении перечня средств обучения и воспитания, необходимых для реализации образовательных программ начального общего, основного общего
и среднего общего образования, соответствующих современным условиям обучения …» (Зарегистрирован в Минюсте России 07.04.2016 № 41705). – Режим доступа: <http://publication.pravo.gov.ru/Document/View/0001201604120013> (дата обращения 18.04.2019)
12. Письмо Министерства образования и науки РФ от 28.08.2015 г. № АК-2563/05 «О методических рекомендациях»: Методические рекомендации по организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ. – Режим доступа: <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/71075428/> (дата обращения 18.04.2019)
13. Письмо Министерства образования и науки РФ от 07.12.2015 № 09-3482 «О направлении информации». Методические рекомендации по организации сетевого взаимодействия общеобразовательных организаций, организаций дополнительного образования, профессиональных образовательных организаций, промышленных предприятий и бизнес-структур в сфере научно-технического творчества, в том числе робототехники. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&base=EXP&n=669347#032712837270957884> (дата обращения 18.04.2019)
14. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ
от 29.12.2010 г. №189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменениями и дополнениями). – Режим доступа: <https://base.garant.ru/12183577/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/> (дата обращения 18.04.2019);
15. Приказ Министерства образования и науки РФ от 04.10.2010 г. № 986 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений». – Режим доступа: <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/55070531/> (дата обращения 18.04.2019);
16. Об утверждении Стратегии социально-экономического развития Ярославской области до 2025 года (с изменениями на 9 июля 2018 года) (в ред. Постановлений Правительства Ярославской области от 01.02.2016 № 73-п,
от 06.06.2017 № 435-п, от 22.12.2017 № 950-п, от 09.07.2018 № 512-п). – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/412703993> (дата обращения 18.04.2019).
17. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» – Режим доступа: <https://base.garant.ru/70291362/0eef7b353fcd1e431bd36a533e32c19f/> (дата обращения 18.04.2019)
18. Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2018 г. № 204
«О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года» – Режим доступа: <http://www.kremlin.ru/acts/bank/43027> (дата обращения 18.04.2019);
19. Национальный проект «Образование». Утвержден президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию
и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 г. № 16). – Режим доступа: <http://static.government.ru/media/files/UuG1ErcOWtjfOFCsqdLsLxC8oPFDkmBB.pdf> (дата обращения18.04.2019);
20. Концепция преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы (Утверждена коллегией Министерства просвещения Российской Федерации 24.12.2018 г.). Режим доступа: <https://docs.edu.gov.ru/document/c4d7feb359d9563f114aea8106c9a2aa> (дата обращения 18.04.2019);
21. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями и дополнениями) – Режим доступа: <https://base.garant.ru/55170507/> (дата обращения 18.04.2019;
22. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями). – Режим доступа: <https://base.garant.ru/70188902/8ef641d3b80ff01d34be16ce9bafc6e0/> (дата обращения 18.04.2019);
23. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31.12.2015 г. № 1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897». – Режим доступа: <https://base.garant.ru/71320596/> (дата обращения 18.04.2019);
24. Примерная основная образовательная программа основного общего образования. Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 08.04.2015 г. № 1/15) – Режим доступа: <http://fgosreestr.ru/wp-content/uploads/2017/03/primernaja-osnovnaja-obrazovatelnaja-programma-osnovogo-obshchego-obrazovanija.pdf>(дата обращения 18.04.2019);
25. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования. Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от28.06.2016 г. № 2/16-з) - Режим доступа:<http://fgosreestr.ru/wp-content/uploads/2015/07/Primernaya-osnovnaya-obrazovatelnaya-programma-srednego-obshhego-obrazovaniya.pdf> **(дата обращения 18.04.2019);**

## **ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ**учащихся 7 классов

***В результате изучения технологии ученик в независимости от изучаемого раздела должен:***

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

**Знать/понимать**

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

**Уметь**

* выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

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

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

**Кулинария**

**Знать/понимать**

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

**Уметь**

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

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

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

**Технологии ведения дома**

**Знать/понимать**

* характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях;
* инженерные коммуникации в жилых помещениях,
* средства оформления интерьера;
* назначение основных видов современной бытовой техники.

**Уметь**

* соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

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

выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенические средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

***Учебно-методическая литература***

1. Технология. Обсуживающий труд. 7кл. Н.В.Синица, О.В.Тубурчак, О.А.Кожина, В.Д.Симоненко ( под ред.В.Д.Симоненко) М. Вентана-Граф, 2007, 2010.
2. Рабочие тетради под ред.Симоненко. Технология. 7 класс М.2009
3. Технология. Технология ведения дома. 7Класс Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Вентана Граф 2018

***Дополнительная литература***:

1. Технология. 5-9 классы. Дополнительные и занимательные материалы. Волгоград.2009.
2. Тематическое планирование 5-11 класс (вариант для девочек), Развернутое тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко. Волгоград. 2009.
3. А. Снегирева «Учимся шить и вязать» М., 2000 г.
4. Э.А. Фомичева «Начинаем вязать спицами и крючком» М., «Просвещение», 1992 г.

Тематическое планирование по технологии для 7–х классов составлено с учетом рабочей программы воспитания.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | РАЗДЕЛ | Кол-во часов |
| 1 | Технология ведения дома | 6 |
| 2 | Кулинария | 10 |
| 3 | Создание изделий из текстильных материалов | 16 |
| 4 | Художественные ремесла | 16 |
| 5 | Технологии творческой и опытнической деятельности | 20 |
|  |  ИТОГО | 68 |

**Календарно-тематический план 7 класс (68часов)**

| № |  | Тема .Раздел | Тема урока | Основные элементы содержания | ЦОРЫ | Планируемые результаты обучения |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1-2  |  | Технология ведения дома. Тема:**«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»** *(2 ч )* | **«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»**  | 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. Пр. р. Выполнение презентации «Освещение жилого дома» |  | 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 |
| 3-4  |  | Тема**«Гигиена жилища»** *(2 ч )* | **«Гигиена жилища»** | Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. Пр. р. генеральная уборка кабинета технологи. |  | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений |
|  |  |
| 5-6  |  | Тема**«Бытовые электроприборы»***(2 ч )* | **«Бытовые электроприборы»** | Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Пр. р. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи. |  | Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностейи доходов семьи |
| **Раздел «Кулинария» *(10 ч)*** |  |
| 7-8  |  | Тема**«Блюда из молока и кисломолочных продуктов»** *(2 ч )* | **«Блюда из молока и кисломолочных продуктов»** | 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. Пр.р. Приготовление блюда из творога. |  | 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. Приготовлять 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 |
| 9-10  |  | Тема**«Изделия из жидкого теста»***(2ч )* | **«Изделия из жидкого теста»** | 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 мёда органолептическими и лабораторными методами Пр. р. Приготовление изделий из жидкого теста. | https://resh.edu.ru/subject/lesson/2714/start/ | Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготовлять 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 |
| 11-12  |  | Тема**«Виды теста и выпечки»***(2 ч )* | **«Изделия из жидкого теста»** | 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. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер. Пр.р. Приготовление изделий из пресного слоёного теста. | <https://resh.edu.ru/subject/lesson/2714/start/><https://resh.edu.ru/subject/lesson/2715/start/>https://resh.edu.ru/subject/lesson/2715/start/ | 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 |
| 13-14  |  | Тема**«Сладости, десерты, напитки»** *(2 ч )* | **«Сладости, десерты, напитки»** | 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. Пр. р. Приготовление сладких блюд и напитков. | https://resh.edu.ru/subject/lesson/2715/start/ | 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 |
| 15-16  |  | Тема**«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»** *(2 ч )* | **«Сладости, десерты, напитки»** | Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК. Пр.р. Разработка меню. Разработка приглашений на праздник. |  | 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. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(16ч)*** |  |
| 17-18  |  | Тема**«Свойства текстильных волокон животного происхождения»***(2 ч )* | **«Свойства текстильных волокон животного происхождения»** | 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. Пр.р. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойства. |  | 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 |
| 19-20  |  | Тема**«Конструирование швейных изделий»** *(2 ч )* | **«Конструирование швейных изделий»** | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. Пр.р. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину. |  | 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 |
| 21-22  |  | Тема**«Моделирование швейных изделий»** *(2 ч )* | **«Моделирование швейных изделий»** | 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 CD и из Интернета. Пр.р. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. |  | 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 |
| 23-24  |  | Тема**«Швейная машина»** *(2 ч )* | **«Швейная машина»** | Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Пр. р. Уход за швейной машиной: чистка и смазка. |  | Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения |
| 25-26 27-28  29-30  |  | Тема**«Технология изготовления швейных изделий»** *(8ч* | **Правила раскладки выкроек. Дублирование детали пояса.**Основные операции при ручных работ**Основные машинные операции**Окончательная обработка изделия | 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.Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. 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. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. 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. Пр.р. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Пр.р. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Пр.р. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки. Пр .р. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка. |  | 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-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготовлять образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. 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 |
| **Раздел «Художественные ремёсла» *(16ч)*** |  |
| 31-32 33-34  |  | Тема**«Ручная роспись тканей»***(4 ч )* | **Понятие о ручной росписи тканей**.**Особенности выполнения узелкового батика** | 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. Пр.р. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика. |  | 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 |
| 35-36 37-38 39-40 41-42 43-44 45-46 |  | Тема**«Вышивание»***(12 ч )* | **Материалы и оборудование для вышивки****Технология выполнения прямых ручных стежков****Техника вышивания швом крест****Техника вышивания художественной гладью****Атласная и штриховая гладь****Швы, используемые в вышивке лентами** | Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Пр.р. Выполнение образцовшвов прямыми, петлеобразными,петельными,крестообразными и косыми стежками.Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Пр.р. Выполнение образца вышивки в технике крест.Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью.Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Пр.р. Выполнение образцов вышивки гладью, французский узелком и рококо.Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. Пр.р. Выполнение образца вышивки атласными лентами. |  | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица.Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом |
| **1Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(20 ч)*** |  |
| 47-4849-50 51-52 53-5455-5657-5859-6061-62 63-6465-66   67-68   |  | Тема**«Исследовательская и созидательная деятельность»** *(20ч )* | **Понятие о творческой проектной деятельности**,**Этапы выполнения проекта: поисковый****Технологический этап проекта****Заключительный этап проекта****Расчет экономических затрат****Подготовка презентации****Защита творческого проекта** | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный),технологический,заключительный (аналитический).Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта |  | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |