

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
КАЛИНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ  
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа «Школа будущего»

---



Рабочая программа

По предмету  
«Технология. Технологии ведения дома»

7 класс

Количество часов – 70

Учитель: Н.В.Дюндина

Программа разработана на основе авторской программы к учебникам  
Н.В.Синица, В.Д.Симоненко «Технология. Технологии ведения дома»,  
издательство Вента-Граф 2014г.

## **1. Пояснительная записка.**

Современный образовательный процесс, ориентирован на усиление внимания к подготовке творческой, целостной личности, открытой для восприятия нового опыта, способной на осознанный и ответственный выбор в разнообразных жизненных ситуациях. Таким образом, трудовая подготовка играет значительную роль в образовательном процессе, который в свою очередь определяет социализацию личности как процесс не только обогащения ее опытом, но и реализации своих внутренних потенциальных возможностей, влияния на жизненные обстоятельства и окружающих людей. Для женщины процесс социализации, вхождения в общество является более сложным и болезненным в силу ее социального положения и психофизиологических особенностей. Ввиду этого, образовательная программа для девочек должна учитывать эти важные для развития личности аспекты.

Программа по учебному предмету «Технология» для 7 классов создана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России на основе авторской программы по технологии В. Д. Симоненко, Н. В. Сеница, Издательский центр «Вентана-Граф», 2014 год.

Главной целью образовательной области «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе; развитие и воспитание широко образованной, культурной, творческой и инициативной личности. Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе.

### **Цели:**

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организационных способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Задачи:**

-приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, об информационных технологиях технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;

- обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;

- овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;

- использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации;

- развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

*Программа разработана с учетом учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса.*

*Учебно-методический материал для учителя:*

1. Методическое пособие «Технология ведения дома» Н.В.Синица 5 класс, Изд. Центр «Вента-Граф» 2013год.
2. Программа «Технология» ФГОС 5-8 класс Н.В.Синица, П.С.Самородский, Изд. Центр «Вента-Граф» 2014 год.
3. Учебник «Технология» Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, Изд. Центр «Вента-Граф» 2014 год.
4. Интернет ресурсы. [www.zavuch.info](http://www.zavuch.info) , [www.ikt45.ucoz.ru](http://www.ikt45.ucoz.ru) , [www.ikt45.ucoz.ru](http://www.ikt45.ucoz.ru) .

*Учебно-методический материал для учащихся:*

1. Учебник «Технология» Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, Изд. Центр «Вента-Граф» 2014 год.

Материально-техническое обеспечение:

1. Компьютер -1
2. Проектор – 1

3. Экран – 1
4. Таблицы в соответствии с темой урока.
5. Оборудованные кабинеты «Швейное дело» и «Домоводство и кулинария»

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

В настоящее время растет число детей с ограниченными возможностями здоровья. Образование детей с ОВЗ предусматривает для них создание среды, обеспечивающее получение адекватных условий образования наравне с обычными детьми. Тем не менее, эти дети нуждаются в индивидуальном подходе обучения, выходящим за рамки стандартного обучения, для реализации их потенциала. Ключевым моментом этой ситуации является то, что дети с ОВЗ не приспособляются к правилам и условиям общества, а включаются в жизнь на своих условиях, которые общество принимает и учитывает. При работе с детьми с ОВЗ, учитываются их особенности и применяются методики по поэтапному разъяснению, последовательному выполнению работ, повторение учащимися инструкций к выполнению заданий, близость к учащимся во время объяснения работы. Подразумевается перемена видов деятельности и индивидуальное оценивание ответов и результатов работы.

## **2. Планируемый результат.**

*Учащиеся должны знать:*

- Правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях.
- Общие сведения о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря, о возможности кулинарного использования рыбы разных пород, методы определения качества рыбы;
- Способы первичной обработке рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;
- Виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;
- Технологию приготовления кулинарных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, способы определения готовности и правила подачи рыбных блюд к столу;
- Общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об

ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления, особенности приготовления сырой и отварной пасхи.

- Способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев, правила варки изделий из пресного теста, способы определения готовности.

- Возможности применения техники вышивания стежков и узоров, их условные обозначения.

- Основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения.

- Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах.

- Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки.

- Виды поясных изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы строчки и трусов, особенности моделирования поясных изделий на основе чертежа, способы моделирования.

- Назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с закрытым и открытым срезами, окантовочного тесьмой). Технологическую последовательность обработки подкройной и косой обтачкой, кружевом, обработки застежки планкой и на молнии.

- Экономную раскладку выкройки на ткани с направлением рисунка, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявлении и исправлении дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия.

*Учащиеся должны уметь:*

- Оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, пищевых отравлениях.

- Приготовить простоквашу, кефир, творог и другие кисломолочные продукты в домашних условиях, блюда из творога, сырые и вареные пасхи.

- Определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки, варить и жарить рыбу и рыбные полуфабрикаты, готовить блюда из рыбной котлетной массы, определять готовность рыбных блюд, подавать их к столу.

- Приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебурек.

- Приготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от

толщины нити, выполнять раппорт узора по записи.

- Соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерской.
- Применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях.
- Определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы.
- Разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой.
- Работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны платья и купальника.
- Выполнять машинные швы: стачные и краевые, обрабатывать подкройной обтачкой, кружевом, тесьмой, обрабатывать застежку планкой, молнией.
- Выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и симметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья и выреза трусов косой обтачкой или тесьмой, обрабатывать край купальника под резинку, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.

Выполнить штопку швейных изделий с помощью швейной машины, поднимать петли на трикотажных изделиях

### **3. Содержание программы:**

*Краткая общая характеристика учебного предмета «Технология»*

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

Базовым для рабочей программы для 7 классов являются разделы: «Интерьер жилого дома», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология ведения дома», «Художественные ремесла». Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. Приемы черчения изучаются в процессе построения чертежей, эскизах, схем, технологических карт при изготовлении изделия (юбка), при вышивании атласными лентами, при разработке творческого проекта).

*Базисным учебным планом школы на этапе основного общего образования отводится 210 учебных часа для обязательного изучения предмета «Технология. Ведение дома». На изучение предмета «Технология. Ведения дома» в 7 классе 70 часов, по 2 часа в неделю. Занятия проходят в двух, специально оборудованных, кабинетах «Швейное дело» и «Домоводство и кулинария».*

**В первом разделе** учащиеся получают основные знания по видам и типам освещения в доме, правилам расстановки предметов искусства и их освещении. Правила и нормы гигиены жилища, познакомятся с электроприборами для создания комфорта в квартире. Выполняют первый творческий проект «Умный дом».

**В разделе кулинария** продолжают знакомство с обработкой пищевых продуктов, узнаю новые рецепты, выполняют практические работы на закрепление навыков и умений. Освоят технологию приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Узнаю виды и способы приготовления теста и рецептами выпечки. Познакомятся с технологией приготовления сладостей. Также выполняют творческий проект «Праздничный сладкий стол».

**Разделе «Создание изделий из текстильных материалов»**, закрепят навыки работы на швейной машине, работы с тканью, правила раскроя и сборки готового изделия. Познакомятся с технологией изготовления поясного изделия (юбки). Научатся работать с выкройками из журнала мод и выполняют творческий проект «Праздничный наряд».

**В разделе «Художественные ремесла»** несколько видов творческих работ. Учащиеся получают знания и навыки работы с тканью в области росписи по ткани. Повторят знакомые и освоят новые виды стежков в разных техниках вышивки. Выполняют творческий проект «Подарок собственными руками».

***Личностные, предметные и метапредметные результаты освоения предмета «Технология. Ведения дома»***

***Личностными результатами:***

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

***Метапредметными результатами:***

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;



- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

***Предметными результатами:***

***В познавательной сфере:***

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

***В трудовой сфере:***

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической

и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

***В мотивационной сфере:***

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

***В эстетической сфере:***

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

***В коммуникативной сфере:***

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

6. Тематическое планирование:

<i>№</i>	<i>Разделы и темы</i>	<i>Количество часов</i>	<i>Планируемый результат</i>	<i>Вид деятельности учащихся</i>	<i>Формы и методы контроля</i>
<b>1</b>	<b>Раздел «Творческая проектная деятельность»</b>	8			
<b>1.1</b>	Вводный урок.	2	Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Вводный инструктаж по охране труда.	- Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте; - закрепление понятий «проект», «основные компоненты проекта», «этапы проектирования».	Входной контроль, тест по ТБ
<b>1.2</b>	Предметы искусства.	2	Как освещали жилище наши предки, когда ещё не было освещения. Сто такое «Умный дом»	Синтез знаний из других предметных областей. (история) Получение новых знаний, работа с учебником.	Проверочная работа
<b>1.3</b>	Освещение жилого дома.	2	Что такое коллекции, какие коллекции есть в вашем доме?	Получение новых знаний, работа с учебником.	Практическая работа

			Что такое библиотека и где она размещается.		
1.4	Гигиена жилища.  Бытовые приборы для уборки. Творческий проект «Умный дом»	2	Виды уборки и регламент её проведения.  Знакомство с видами электроприборов для уборки помещений. Работа с документацией по оформлению творческого проекта.	Практическая работа, вымыть столы и стулья кабинета.  Получение новых знаний, конспект с учебника. Классификация полученных знаний. Практическая работа знаний, оформление документации.	
2	<b>Кулинария</b>	16			
2.1	Блюда из молока и молочных продуктов	2	Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определять качество молока и кисломолочных продуктов органолептическими методами.</li> <li>- Определять срок годности кисломолочных продуктов.</li> <li>- Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.</li> <li>- Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд.</li> <li>- Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями.</li> </ul>	Практическая работа

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Готовить молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога.</li> <li>- Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов.</li> <li>- Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</li> <li>- Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции.</li> </ul>	
2.2	Мучные изделия Практическая работа.	2	Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.</li> <li>- Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки.</li> <li>- Осваивать безопасные приёмы труда.</li> <li>- Готовить изделия из жидкого теста.</li> </ul>	Практическая работа
2.3	Виды теста.	2	Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки мучных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбирать и готовить изделия из пресного, слоёного или песочного теста.</li> <li>- Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки</li> </ul>	Проверочная работа

2.4	Технология приготовления песочного теста.	2	Знакомство с различными технологиями приготовления песочного теста. Практические советы.	- Готовить изделия из песочного теста, начинки для печений.	Практическая работа
2.5	Сладкие блюда	2	Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладких напитков и десертов.</li> <li>- Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий.</li> <li>- Осваивать безопасные приёмы труда.</li> <li>- Выбирать, готовить и оформлять сладкие напитки и десерты.</li> <li>- Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.</li> <li>- Находить и предъявлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления</li> </ul>	Тест
2.6	Сервировка сладкого стола	2	Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола.</li> <li>- Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола.</li> <li>- Составлять меню.</li> <li>- Выполнять сервировку сладкого</li> </ul>	Практическая работа

				стола, овладевая навыками его эстетического оформления. - Разрабатывать пригласительный билет с помощью компьютера	
2.7	Сладкий стол	2	Практическая работа «Сладкий стол», проект по кулинарии.	- Выполнить писк рецепта и приготовить блюда для сладкого стола.	
2.8	Защита проекта «Праздничный сладкий стол»	2	Оформление документации по проекту, защита проекта.	Презентация выполненной работы по защите проекта.	Практическая работа
3	<b>Свойства текстильных материалов</b>	32	Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон	- Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. - Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. - Определять сырьевой состав тканей. - Находить и предъявлять информацию о шёлкоткачестве. - Оформлять результаты исследований	
3.1	Швейная машина	2	Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза	Изготавливать образец косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивание потайным швом; обмётывание петли; пришивание пуговицы; окантовывание среза с помощью приспособлений к швейной машине	Практическая работа
3.2	Поисковый этап	2	Выбор темы проекта.	- Участие в беседе;	Проверочная



	проектирования. Выбор темы проекта.		Обоснование необходимости изготовления изделия. Силуэт и стиль в одежде. Виды женского легкого платья. Зрительные иллюзии в одежде.	- усвоение основных понятий и определений; - просмотр видеороликов с моделями одежды; - работа с журналами Мод;	работа
3.3	Выбор модели проектируемого изделия.	2	Рекомендации по выполнению эскизов одежды. Разработка требований к проектируемому изделию. Сравнительный анализ идей по критериям.	- выполняют эскизы моделей одежды; - производят сравнительный анализ моделей по заданным критериям и выбирают лучшую из них.	
3.4	Конструирование и моделирование швейных изделий, поясной одежды. Измерение фигуры.	2	Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Правила записи мерок.	- Участие в беседе; - усвоение основных понятий и определений; - практическая работа в парах «Снятие мерок»	Тест
3.5	Технологический этап проектирования. Получение выкройки.	5	Подбор материалов и инструментов. Планирование технологии изготовления.	- подбор материалов для изготовления изделия в зависимости от их свойств; - составляют план работы над проектом.	Практическая работа
3.6	Конструирование швейных изделий.	2	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	- Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. - Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Тест

				- Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий	
3.7	Моделирование одежды.	2	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование поясной одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму	- Выполнять эскиз проектного изделия. - Изучать приёмы моделирования формы поясной одежды с застёжкой на пуговицах и на молнии. - Моделировать проектное швейное изделие. - Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек - Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. - Знакомиться с профессией художник по костюму швейного производства	Проверочная работа
3.8	Технология изготовления швейных изделий	2	Разработка технологической документации	- Разработка технологической карты на изготовление узла изделия; - подсчитать затраты на изготовление изделия.	Практическая работа
3.9	Раскрой изделия деталей и дублирование		Последовательность выполнения раскроя изделия. Правила ТБ при выполнении раскройных работ.	- Подготовка ткани к раскрою; - раскладка выкроек, - обмеловка выкройки с учетом припусков на швы, - выкраивание деталей швейного изделия	Практическая работа

				- соблюдение правил ТБ.	
3.10	Обработка деталей.	2	Правила ТБ при выполнении машинных и ВТР работ. Технология обработки обтачкой	- Участие в беседе по теме; - усвоение основных операций и понятий по теме; - обработка деталей; - соблюдение правил ТБ.	Практическая работа
3.11	Обработка срезов .	2	Технология обработки нижнего среза.	- Участие в беседе по теме; - усвоение основных операций и понятий по теме; - обработка срезов ; швом в подгибку с закрытым срезом; - соблюдение правил ТБ.	Практическая работа
3.12	Обработка боковых срезов.	2	Способы обработки боковых срезов изделия.	- Участие в беседе по теме; - усвоение основных операций и понятий по теме; - обработка боковых срезов изделия; - соблюдение правил ТБ.	Практическая работа
3.13	Обработка нижнего среза. .	2	Способы обработки нижнего среза изделия в зависимости от ткани и назначения изделия.	- Участие в беседе по теме; - усвоение основных операций и понятий по теме; - обработка срезов рукавов; швом в подгибку с закрытым срезом; - Соблюдение правил ТБ.	Практическая работа

3.14	Окончательная ВТО изделия. Контроль качества готового изделия	2	Последовательность выполнения ВТО готового изделия. Критерии оценки качества готового изделия	Практическая работа	Практическая работа
3.15	Документационный этап проектирования	2	Анализ выполнения творческого проекта.	Работа в парах по анализу выполненного проекта.	
3.16	Итоги проектной деятельности по модулю.	2	Защита проекта	Защита проекта	
<b>4</b>	<b>Художественные ремесла.</b>	14			
4.1	Роспись тканей.	2	История возникновения техники батик, знакомство с понятием роспись тканей и техниками.	Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.	Тест
4.2	Вышивка. Ручные стежки.	2	Виды вышивки. Инструменты и материалы. Вышивание лентами. Основные вышивальные швы.	Практическая работа	Практическая работа
4.3	Использование компьютера в вышивке. Вышивка по свободному контуру.	2	Знакомство с техникой вышивки на компьютере. Программа вышивки крестом. Художественная гладь. Владимирская гладь. Атласная и штриховая гладь.	Практическая работа, создание рисунка  Выполнение швов.	

4.4	Швы французский узелок и рококо. Вышивание лентами.	2	Вышивание французским узелком. Вышивание лентами. Основные вышивальные швы.	Практическая работа	Практическая работа
4.5	Проектная деятельность. Декоративные картины.	2	Знакомство с понятием декоративных картин и техник их выполнения.	Выполнение простых шагов.	
4.6	Эскиз проектной работы и экономический расчет.	2	Работа по рисунку. Расчет материалов и подбор инструментов.	Практическая работа.	Практическая работа
4.7	Технологический этап. Эстетическое оформление работы, коррекция.	2	Применение техник вышивки в работе над картиной. Эстетика готового изделия.	Практическая работа.	Практическая работа
	<i>итого</i>	70			

