

АНОО Иркутская Вальдорфская школа

УТВЕРЖДЕНА
На заседании педагогической коллегии
25 августа 2017 г.
Ведущий коллегии
_____ Н.В Иваненко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Предмет	Технология (рукоделие)
Учебный год	2017 - 2018
Класс	7
Количество часов в год	70

Учитель: И.П.Шендерова

Иркутск, 2017

Планируемые результаты

В результате изучения курса технологии по данной программе у учеников 6 класса школы будут сформированы **предметные** знания, умения, навыки и представления, предусмотренные программой курса, а также **личностные** и **метапредметные** результаты (регулятивные, познавательные, коммуникативные универсальные учебные действия как основа умения учиться).

Обучающийся на конец 7 класса:

Ценностно-смысловые ориентации личности	
Осознает ценность:	<i>Л1</i>
<ul style="list-style-type: none"> • семьи как соучастника благотворительных мероприятий; • и важность душевных отношений в семье; • культуры и традиций народов мира. 	
Осознает ценность общества в целом и социальных групп, к которым принадлежит. Осознает важность дружеских отношений.	<i>Л2</i>
Знаком с русским и зарубежным фольклором, играми, обычаями, особенностями ландшафта и диалекта отдельных регионов, культурными особенностями (в том числе и на иностранных языках).	<i>Л3</i>
Знаком с историей и культурой Рима и средних веков.	
Морально-нравственные ориентации личности	
Имеет опыт разработки и следования коллективным морально-нравственным нормам.	<i>Л4</i>
Знаком с морально-нравственными нормами Рима и римского права.	<i>Л5</i>
Ориентируется в различных культурно-исторических формах морали (моральный кодекс рыцаря Средневековья как идеал морали; куртуазная мораль как способность управлять своими инстинктами; христианская мораль как объединяющий социокультурный фактор).	
Способен действовать из своего понимания ответственности, осознает последствия норм поведения (правомерное поведение).	
Личностное и социальное самоопределение учащегося	
Способен к пониманию своих возможностей относительно других и отношений с ними (в рамках культурологических проектов).	<i>Л6</i>
Обладает навыками общественного гендерного поведения и самосознания.	
Осознает соотношение биологического и социального в человеке, врождённых и приобретённых качеств, способностей. Осознает гендерные особенности человека, его социальные свойства, способы взаимодействия с другими людьми.	<i>Л7</i>
Способен к начальным формам самопрезентации.	
Осознает необходимость регулирования поведения людей.	<i>Л8</i>
Способен к осознанию себя как гражданина своей страны.	
Знаком с основными правовыми формами государств (Древний Рим, Средние века, Древняя Русь).	
Мотивационно-смысловые компоненты учебной деятельности	
Сознает возможность реализации разнообразной деятельности в едином контексте темы или предмета.	<i>Л9</i>

	Способен к самостоятельной реализации проекта по интересующей теме (индивидуального и класса).	
	Основы здоровьесберегающих стратегий жизнедеятельности	
	Знаком с культурой здорового отдыха.	Л1
	Знаком с правилами и практикой походов.	0
	Обладает нравственной позицией по отношению к природе и окружающему миру как к живому организму.	Л1 1
Регулятивные УУД	Умение планировать, контролировать и оценивать действия в соответствии с задачами и целью деятельности	
	Способен к осознанию познавательной проблемы в практической деятельности.	P1
	Способен к поддержанию цели без внешней системы оценки.	P2
	Способен самостоятельно обозначить цель, которая требует индивидуальных действий.	P3
	Волевая саморегуляция личности	
	Способен к самостоятельному выполнению домашнего задания и своевременной сдаче заданий	P4
	Способен к физической саморегуляции и координации тела в пространстве.	P5
	Внешнее подкрепление как опора для волевого усилия.	
	Рефлексивное и критическое мышление личности	
	Способен к сопоставлению полученного практического результата деятельности и возможных причин, которые приводят к тому или ному результату.	P6
Познавательные УУД	Безоценочное непосредственное восприятие действительности	
	Способен к безоценочному непосредственному восприятию феномена физического эксперимента и его описанию.	P7
	Собственная познавательная активность учащегося	
	Способен к реализации индивидуальной проектной деятельности.	П1
	Способен к самостоятельному проведению физического опыта.	
	Общие приёмы решения учебных задач	
	Способен к переживанию простых физических феноменов в их связи с естественными природными явлениями жизни человека.	П2
	Способен создать простую модель наблюдаемых явлений.	П3
	Способен создать текст посредством базовых средств текстовых редакторов.	П4
	Способен к пониманию и чувству красоты и гармонии языка (повседневному и художественному).	П5
Социально-личностные УУД	Социокультурная компетенция личности	
	Способен объективно воспринимать свой неуспех и успех другого человека в ситуации поединка или соперничества.	К1
	Способен к рефлексии в кругу, к озвучиванию ожиданий и чувств.	К2
	Способен к переживанию и пониманию понятий противостояния, поединка, чести, благородства и правил, инстинктов и страстей.	
	Навыки свободного группового и межличностного взаимодействия	
	Способен к реализации и представлению группового проекта.	К3

Коммуникативные УУД	Способен к свободной групповой работе.	
	Способен обозначить суть ситуации конфликта и причину возникновения.	К4
	В урегулировании конфликта опирается на стратегии, предложенные учителем.	

Планируемые предметные результаты

<p>Раздел «Кулинария» Ученик научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. <p>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» Ученик научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. <p>Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности» Ученик научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; 	<p>Ученик получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ; экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека. <p>Ученик получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий; определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять художественную отделку швейных изделий; изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
--	---

<p>контролировать ход и результаты выполнения проекта;</p> <ul style="list-style-type: none"> • представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите. 	<ul style="list-style-type: none"> • определять основные стили одежды и современные направления моды. <p><i>Ученик получит возможность научиться:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; • осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
---	--

Содержание курса

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся моделировать одежду и другие изделия по собственным эскизам. Так раздел технологии «Изготовление животных» тесно интегрирован с темой географии и зоологии.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Раздел 1. Создание изделий из текстильных материалов (22 часа)

Свойства текстильных материалов (2 часа)

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.
Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

Конструирование швейных изделий (4 часа)

Классово-социальное положение человека и его отражение в costume. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Выполнение эскизов национальных костюмов.

Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам

Моделирование швейных изделий (2 часа)

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Технология изготовления швейных изделий (12 часов)

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

обработка деталей кроя;
обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;
обметывание швов ручным и машинным способами;
обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;
обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;
обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

Раздел 3. Художественные ремесла (8 часов)

Вязание крючком (4 часа)

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

Примерная тема практической работы:

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

Вязание на спицах (4 часа)

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ: Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Раздел 4. Оформление интерьера

Интерьер жилого дома (1 час)

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Примерная тема лабораторно-практической работы:

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

Комнатные растения в интерьере (2 часа)

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

Раздел 5. Технологии творческой и опытнической деятельности (21 час)

Исследовательская и созидательная деятельность

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Проекты социальной направленности.

Тема	Содержание	Характеристика видов деятельности учащихся	Кол-во часов
Раздел «Оформление интерьера»(3 часа)			
Интерьер жилого дома	<p>Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.</p> <p>Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.</p>	<p>Анализировать темы урока и участие в постановке задач урока. Учащиеся самостоятельно называют правила техники безопасности на уроках.</p> <p>Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты.</p> <p>Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон.</p> <p>Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.</p>	1
Комнатные растения в интерьере	<p>Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.</p>	<p>Выполнять эскиз интерьера с комнатными растениями.</p> <p>Выполнять эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.</p>	1
	<p>Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.</p>		1
Раздел « Кулинария» (14 часов)			

Тема	Содержание	Характеристика видов деятельности учащихся	Кол-во часов
Блюда из рыбы и морепродуктов	<p>Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.</p> <p>Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.</p>	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими и лабораторными методами.</p> <p>Определять срок годности рыбных консервов.</p> <p>Оттаивать и подвергать механической кулинарной обработке свежемороженую рыбу.</p> <p>Подвергать механической кулинарной обработку чешуйчатую рыбу.</p>	1
	<p>Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования</p>	<p>Разделять соленую рыбу.</p> <p>Готовить блюда из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Определять качество термической обработки рыбных блюд.</p>	1
	<p>Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.</p>	<p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Проводить оценку качества термической обработки рыбных блюд.</p>	1
	<p>Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.</p>	<p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p>	1

Тема	Содержание	Характеристика видов деятельности учащихся	Кол-во часов
Блюда из птицы	<p>Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы.</p>	<p>Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p>	1
	<p>Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.</p>	<p>Находить и представлять информацию о блюдах из птицы. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола.</p>	1
Блюда из мяса	<p>Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.</p>	<p>Определять качество мяса органолептическими методами.</p> <p>Определять качество мяса лабораторными методами.</p>	1
	<p>Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.</p>	<p>Готовить мясные блюда (по выбору).</p>	1
	<p>Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.</p>	<p>Определять качество термической обработки мясных блюд.</p>	1
	<p>Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.</p>		1

Тема	Содержание	Характеристика видов деятельности учащихся	Кол-во часов
Заправочные супы	<p>Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.</p>	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию.</p>	1
	<p>Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.</p>	<p>Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах.</p>	1
Сервировка стола. Этикет	<p>Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака.</p>	1

Тема	Содержание	Характеристика видов деятельности учащихся	Кол-во часов
	<p>Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки.</p>	<p>Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола.</p> <p>Складывать салфетки.</p> <p>Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».</p>	1
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 часа)			
Свойства текстильных материалов	<p>Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон.</p>	<p>Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператора на производстве химических волокон</p>	1
	<p>Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.</p>		1
Конструирование швейных изделий	<p>Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом.</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p>	1
	<p>Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.</p>	<p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p>	1
	<p>Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p>	<p>Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p>	1
	<p>Изготовление выкроек для образцов</p>	<p>Находить и представлять информацию об истории швейных изделий</p>	1

Тема	Содержание	Характеристика видов деятельности учащихся	Кол-во часов
	ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).		
Моделирование швейных изделий	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды.	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художника по костюму.	1
	Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.		1
Элементы машиноведения	Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка.	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью	1

Тема	Содержание	Характеристика видов деятельности учащихся	Кол-во часов
	<p>Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.</p>	<p>швейной машины. Овладевать безопасными приемами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц.</p>	1
Технология изготовления швейных изделий	<p>Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Овладевать безопасными приемами труда.</p>	1
	<p>Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.</p>	<p>Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.</p>	1
	<p>Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом.</p>	<p>Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Выполнять образцы ручных стежков, строчек и швов.</p>	1
	<p>Правила выполнения следующих технологических операций: обработка деталей кроя; обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;</p>	<p>Подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками. Отрабатывать техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.</p>	1
	<p>Обметывание швов ручным и машинным способами; обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;</p>	<p>Обрабатывать детали кроя. Скалывать и сметывать детали кроя. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.</p>	1
	<p>Обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.</p>	<p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.</p>	1
	<p>Обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.</p>	<p>Стачивать детали и выполнять отделочные</p>	1
	<p>Сборка изделия.</p>		1
		<p>Проведение примерки, выявление и</p>	1

Тема	Содержание	Характеристика видов деятельности учащихся	Кол-во часов
	исправление дефектов.	работы.	
	Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия.	Проводить влажно-тепловую обработку изделия.	1
	Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон.	Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	1
	Контроль качества готового изделия.	Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды.	1
Раздел «Художественные ремесла» (8 часов)			
Вязание крючком	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде.	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания.	1
	Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора.		1
	Технология выполнения различных петель.		1
	Раппорт узора и его запись. Изготовление образцов вязания крючком		1
Вязание на спицах	Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания.	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы на спицах. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием на спицах. Создавать схемы для вязания с помощью ПК.	1
	Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити.		1
	Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.		1
	Вязание образцов и изделий на спицах.		1
Раздел «Технологии творческой и опытной деятельности» (21 час)			

Тема	Содержание	Характеристика видов деятельности учащихся	Кол-во часов
Исследовательская и созидательная деятельность	<p>Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.</p>	<p>Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформление интерьера декоративными растениями. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.). Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани. Блюда национальной кухни для традиционных праздников. Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества. Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок. Проекты социальной направленности.</p>	21
Резерв			2
Всего			70