***Пояснительная записка***

Рабочая программа учебного предмета «Технология» для обучающихся 7А класса (девочки) составлена в соответствии с требованиями Федерального закона РФ №273-ФЗ «Об образовании РФ» от 29.12.2012г., Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897), ( с изменениями от 31 декабря 2015А., на основании приказа №1577 Министерства образования и науки РФ), с учётом Примерной программы по учебному предмету «Технология», одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15), на основе Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ СОШ №20 г.о Королёв Московской области.

Учебный предмет «Технология» изучается в 5 – 7 классах по два часа в неделю, 70 часов в год, в 8 классе один час в неделю, 35 часов в год. Срок реализации данной программы 4 года в объёме 245 часов.

Данная рабочая программа по технологии ориентирована **на учащихся 7-ых классов.** Уровень изучения предмета - базовый. Тематическое планирование рассчитано на **2 учебных часа в неделю**, что составляет **70 учебных часов в год.**

В системе предметов общеобразовательной школы курс технологии представлен в предметной области «Технология». **Назначение предмета** «Технология» в основной школе состоит в том, чтобы обеспечить формирование и развитие коммуникативной, социально-трудовой, информационной и учебно-познавательной компетенций.

Рабочая программа по технологии ориентирована на обучающихся 7-ых

классов, составлена на основе авторской программы «Технология» 5-8 классы,

**А.Т.Тищенко, Н.В. Синица .М.: «Вентана-Граф», 2014.**

Для обучения технологии в МБОУ СОШ №20 выбрана содержательная линия УМК по технологии авторского коллектива: Синица Н.В., Симоненко В.Д, Главные особенности учебно-методического комплекта (УМК) по технологии состоят в том, что они обеспечивают преемственность курсов технологии в начальной школе и в последующих классах основной и средней школы, а также в полной мере реализуют принципы деятельностного подхода, что полностью соответствует миссии и целям образовательным запросам обучающихся.

Для выполнения всех видов обучающих работ по технологии в 7 классе в УМК имеются **учебник, учебные пособия**:

1) Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома : 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2015 — 160 с.

Нижеуказанные пособия позволяют организовать **методическое** обеспечение учебного предмета «Технология» в 5-8 классах:

1) Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома : 7 класс : методическое пособие / Н.В. Синица, — М. : Вентана-Граф, 2016. — 136 с.

Программа учитывает интеллектуальный и психолого-физиологический уровень развития обучающихся 7А класса, продолжает преемственность в изучении курса «Технология (труд).

**Цели изучения технологии в основной школе (7 класс):**

1. Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.
2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.
3. Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

**Изучение технологии в 7-ом классе основной школы направлено на достижение следующих целей:**

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;

- совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;

- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

**Для достижения поставленных целей в 7 классе необходимо решение следующих задач:**

- освоение различных технологий преобразования материалов;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями;

- формирование умения анализировать и оценивать результаты своей деятельности по созданию нового продукта;

- развитие у обучающихся воображения и творческого мышления;

- воспитание ответственности за результат своего труда;

- воспитание эстетических чувств.

**Ценностные ориентиры содержания учебного предмета технология.**

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках «Технологии» происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у школьников технологического мышления и ресурса практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

**Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 7 класса.**

Изучение технологии в 7 классе основной школы позволяет учащимся овладеть определёнными знаниями, умениями и навыками и обеспечивает достижение следующих личностных, метапредметных и предметных результатов:

**Личностные результаты:**

**В результате изучения курса у обучающегося будет сформировано:**

* ответственное отношение к учению; уважительное отношение к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде;
* представление об основах светской этики;
* ценность здорового и безопасного образа жизни;
* развитость эстетического сознания;
* целостное мировоззрение, соответствующее; современному уровню развития науки и общественной практики;
* основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления.

**Обучающийся получит возможность для формирования:**

* Готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов;
* готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
* осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

**Метапредметные результаты:**

познавательные УУД:

* выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
* строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
* самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
* строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения
* объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
* анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата;
* делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными;
* разрабатывать и реализовывать учебный проект на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата;

коммуникативные УУД:

* определять возможные роли в совместной деятельности;
* представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
* договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
* устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога;
* критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
* предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
* организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
* строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;

регулятивные УУД:

* ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
* формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности
* определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения
* отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
* наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки
* работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата
* оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
* оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности
* сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно;
* самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
* принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
* идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему.

Обучающийся научится:

* проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
* планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
* планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
* проводить оценку и испытание полученного продукта;
* оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
* описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения:
* анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации.
* следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
* получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сфере производства продуктов питания.
* называть и характеризовать актуальные технологии производства и обработки материалов;
* характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сфере производства и обработки материалов.
* объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
* планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
* планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
* разработку плана продвижения продукта;
* анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
* анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* + *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
  + *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
  + *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты.*
  + *оценивать коммерческий потенциал продукта.*

**Предметные результаты**

Обучающийся научится:

* осуществлять поиск и рациональное использование необходимой информации в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
* оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения;
* подбирать и применять инструменты, приборы и оборудование в технологических процессах с учетом областей их применения;
* владеть методами чтения графической информации и способами выполнения чертежа поясного изделия;
* работа с кухонным оборудованием, инструментами; планирование технологического процесса и процесса труда при приготовлении блюд из молока, молочных и кисломолочных продуктов, из различных видов теста, при сервировке сладкого стола;
* расчет себестоимости продукта труда;
* обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
* оценка и учет свойств тканей животного происхождения при выборе модели поясной одежды;

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* владеть способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующей культуре труда и технологической культуре производства;
* применять элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
* планирование технологического процесса и процесса труда;
* соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* разработка освещения интерьера жилого помещения с использованием светильников разного вида, проектирование размещения в интерьере коллекций, книг; поддержание нормального санитарного состояния помещения с использованием современных бытовых приборов;
* выполнение на универсальной швейной машине технологических операций с использованием различных приспособлений;
* планирование и выполнение технологических операций по снятию мерок, моделированию, раскрою, поузловой обработке поясного изделия;
* подбор материалов и инструментов для выполнения вышивки, росписи по ткани;
* соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
* выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной деятельности;
* *примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;*

**Учебно-тематическое планирование 7 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Разделы и темы программы** | **Кол-во часов** |
|  | **Технологии домашнего хозяйства** | **4** |
| 1 | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. | 2 |
| 2 | Гигиена жилища | 2 |
|  | **Электротехника** | **2** |
| 3 | Бытовые электроприборы | 2 |
|  | **Кулинария** | **12** |
| 4 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 2 |
| 5 | Изделия из жидкого теста | 2 |
| 6 | виды теста и выпечки | 4 |
| 7 | Сладости десерты напитки | 2 |
| 8 | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. | 2 |
|  | **Создание изделий из текстильный материалов** | **24** |
| 9 | Свойства текстильных материалов | 2 |
| 10 | Конструирований швейных изделий | 4 |
| 11 | Моделирование швейных изделий | 2 |
| 12 | Швейная машина | 4 |
| 13 | Технология изготовления швейных изделий | 12 |
|  | **Художественные ремесла** | **18** |
| 14 | Ручная роспись ткани | 2 |
| 15 | Вышивание | 16 |
|  | **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **10** |
| 16 | Исследовательская и созидательная деятельность | 10 |
|  | **Всего:** | **70** |

Добавляем 2 часа на изучение темы «Интерьер жилого дома» из раздела «Технология творческой и опытной деятельности», так как обучающиеся выполняют по данной теме творческий проект.

Выделенно 2 часа из разделя «Технология творческой и опытной деятельности» так как обучающиеся выполняют творческий проект по теме «Кулинария».

На изучение темы «Технология шаейных изделий» выделено 4 часа из раздела «Технология творческой и опытной деятельности».

Часы выделенны на раздел «Технологии творческой и опытной деятельности» распределяются таким образом, чтобы можно было выполнить несколько небольших творческий проектов в течение учебного года и один большой проект в конце учебного года.

**Содержание программы**

***Раздел «Технологии домашнего хозяйства»***

**Тема 1. Освещение жилого помещения.** **Предметы искусства и коллекции** **в интерьере**

Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, на стольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

**Тема 2. Гигиена жилища**

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

*Раздел «Электротехника»*

Тема 1. Бытовые электроприборы

Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы) кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор**.** Функции климатических приборов.

**Лабораторно - практические и практические работы.**

Изучение потребности в юных электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

***Раздел «Кулинария»***

**Тема 1. 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. Профессия мастер производства молочной продукции.

***Лабораторно-практические и практические работы*.**

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

**Тема 2. 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. **Региональный компонент.** Масленичные блины.

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Определение качества мёда.

Приготовление блюд из жидкого теста.

**Тема 3. Виды теста и выпечки**

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.

**Региональный компонент.** Пирог по рецепту сестёр Цветаевых. Рождественское печенье.

***Лабораторно-практические и практические работы*.**

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

**Тема 4. 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. Профессия кондитер сахаристых изделий.

**Региональный компонент.** Предприятие ООО «Метатр». Кондитерское производство.

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Приготовление сладких блюд и напитков.

**Тема 5. Сервировка сладкого стола.** **Праздничный этикет**

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.

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

***Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»***

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

Классификация текстильных волокон 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.

**Региональный компонент.** ЗАО «Болшевский текстиль» (бывшая фабрика «1 мая»). История предприятия.

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Тема 2. Швейная машина**

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

**Тема 3. Конструирование швейных изделий**

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

**Региональный компонент.** Рубаха и сарафан в национальном костюме.

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

**Тема 4. 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.

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

Технология изготовления поясного швейного 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 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.

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

***Раздел «Художественные ремёсла»***

**Тема 1. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

**Региональный компонент.** Художественные ремёсла Подмосковья: Сергиево-Посадская матрешка. Жостовская роспись.

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

**Тема 2. Ручная роспись тканей**

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.

**Региональный компонент.** Павло-Пасадские платки.

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

**Тема 3. Вышивание**

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

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. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

***Лабораторно-практические и практические работы.***

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

***Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»***

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

***Практические работы.***

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

**Календарно тематический план 7Акласс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | Тема | Кол-во часов | Планируемая дата | Скорректированная (фактическая) дата |
|  | **Интерьер жилого дома (8 ч)** |  |  |  |
| 1,2 | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в ин­ терьере | 2 |  |  |
| 3,4 | Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки | 2 |  |  |
| 5,6 | Творческий проект «Ум­ ный дом».Обоснова­ ние проекта | 2 |  |  |
| 7,8 | Защита проекта «Умный дом» | 2 |  |  |
|  | **Кулинария (14 ч)** |  |  |  |
| 9,10 | Блюда из молока и кисло­ молочных продуктов | 2 |  |  |
| 11,12 | Изделия из жидкого теста. Виды теста и вы­ печки. Практиче­ ская работа «Приготов­ ление блюд из жидкого теста, тво­ рога» | 2 |  |  |
| 13,14 | Изделия из пресного слоеного теста. Изделия из песочно­ го теста | 2 |  |  |
| 15,16 | Практиче­ ская работа «Приго­ товление изделий из слоеного и песочного теста» | 2 |  |  |
| 17,18 | Технология приго­ товления сладостей, десертов, напитков. Практиче­ ская работа «Приготов­ ление слад­ ких блюд и напитков» | 2 |  |  |
| 19,20 | Сервировка сладко­ го стола. Празднич­ ный этикет. Групповой творческий проект «Празднич­ ный слад­ кий стол». Разработка меню | 2 |  |  |
| 21,22 | Выполне­ ние и защи­ та проекта «Празднич­ ный слад­ кий стол» | 2 |  |  |
|  | **Создание изделий из текстильных материалов** | **28** |  |  |
| 23,24 | Текстильные ма­ териалы из волокон животного происхо­ ждения. Практиче­ ская работа «Определе­ ние сырье­ вого состава тканей и из­ учение их свойств» | 2 |  |  |
| 25,26 | конструи­ рование поясной одежды. Практиче­ ская работа «Снятие ме­ рок для по­ строения чертежа поясного швейного изделия» | 2 |  |  |
| 27,28 | Практиче­ ская работа «Построе­ ние чертежа юбки в мае; штабе 1 :4». Практиче­ ская работа «Построе­ ние чертежа юбки в на­ туральную величину и по своим меркам» | 2 |  |  |
| 29,30 | Моделиро­ вание пояс­ нойодежды. Практиче­ ская работа «Моделиро­ вание юбки в соответ­ ствии с вы­ бранным фасоном» | 2 |  |  |
| 31,32 | Швейные ручные ра­ боты. Практиче­ ская работа «Изготовле­ ние образ­ цов ручных швов». Техника безопас­ ности при выполне­ нии ручных работ | 2 |  |  |
| 33,34 | Технология машинных работ. Практиче­ ская работа «Изго­ товление образцов машинных швов». Техника безопасно­ сти при вы­ полнении машинных работ | 2 |  |  |
| 35,36 | Творческий проект «Празднич­ ный наряд». Обоснова­ ние проекта | 2 |  |  |
| 37,38 | Раскрой поясного швейного изделия. Практиче­ ская работа «Раскрой поясного швейного изделия» | 2 |  |  |
| 39,40 | Примерка поясного изделия, выявление дефектов. Практиче­ ская работа «Дублиро­ вание дета­ лей юбки» | 2 |  |  |
| 41,42 | Практиче­ ская работа «Обработка среднего (бокового) шва юбки с застеж­ кой-молни­ ей» | 2 |  |  |
| 43,44 | Практиче­ ская работа «Обработка складок, вытачек» | 2 |  |  |
| 45,46 | Практиче­ ская работа «Обработка верхне­ го среза прямым притачным поясом».Практиче­ ская работа «Обработка нижнего среза юбки» | 2 |  |  |
| 47,48 | Влажно- тепловая обработка готового из­ делия. Контроль качества из­ делия. Подготовка проекта к защите | 2 |  |  |
| 49,50 | Защита проекта «Празднич­ ный наряд». Контроль и самооцен­ ка изделия | 2 |  |  |
|  | **Художественные ремёсла (20 ч)** |  |  |  |
| 51,52 | Ручная рос­ пись тка­ ней. Технология росписи  ткани в тех­ нике холод­ ного батика | 2 |  |  |
| 53,54 | Практиче­ ская работа «Выполне­ ние образца росписи ткани в технике холодного батика» | 2 |  |  |
| 55,56 | Ручные стежки и швы на их основе. Виды руч­ ных стеж­ ков. Практиче­ ская работа «Выполне­ ние образ­ цов швов» ткани в тех­ нике холод­ ного батика | 2 |  |  |
| 57,58 | Виды счет­ ных швов. Практиче­ ская работа «Выполне­ ние образца вышивки швом крест» | 2 |  |  |
| 59,60 | Виды гладь- евых швов. Практиче­ ская работа «Выполне­ ние образ­ цов вышив­ ки гладью» | 2 |  |  |
| 61,62 | Вышивка лентами. Практиче­ ская работа «Выполне­ ние образца вышивки лентами» | 2 |  |  |
| 63,64 | Творческий проект «Подарок своими ру­ ками». Обоснова­ ние проекта | 2 |  |  |
| 65,66 | Разработка техноло­ гической карты. Выполне­ ние проекта | 2 |  |  |
| 67,68 | Выполне­ ние проек­ та. Подготовка проекта к защите | 2 |  |  |
| 69,70 | Защита про­ екта «Пода­ рок своими руками». Подведение итогов | 2 |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Согласовано.**  Протокол ШМО учителей  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (название предмета(ов))  №\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019\_\_\_г. | **Согласовано.**  Зам. директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) (фамилия, инициалы)  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_19\_\_\_\_г. |