

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Верхнеачакская средняя общеобразовательная школа имени А.П.Айдак»
Ядринского района Чувашской Республики**

Рассмотрено
на заседании ШМО
Протокол № 1
Руководитель

«Согласовано»
зам. директора по УВР
_____ С.В.Степанова
«30» август 2022г

«Утверждаю»
Директор
_____ Т.А.Яжейкина
Приказ №236 «30»августа 2022г

**Рабочая учебная программа
по технологии для 7 класса
на уровне основного общего образования**

**Составитель Степанова Светлана Владимировна,
учитель первой категории**

Верхние Ачаки – 2022г

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА:

Раздел «Кулинария»

Ученик научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, различных видов теста, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность научиться:

- 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;

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»

Ученик научится:

- 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.
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны изделия;
- выполнять машинные швы: стачные (двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые, обрабатывать притачной пояс;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы;

Ученик получит возможность научиться:

- 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;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.
- выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:
- рационально организовывать рабочее место;

- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;

Раздел «Технология ведения дома»

Ученик научится:

- Выбирать и использовать в оформлении интерьера комнатные растения, изучив их влияние на микроклимат помещения.
- Подбирать на основе рекламной продукции современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.

Ученик получит возможность научиться

- Самостоятельно производить выбор стиля, и средств в оформлении интерьера.
- изготавливать декоративные изделия для оформления.
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;

Раздел «Электротехнические работы»

Ученик научится:

- Соблюдать правила техники безопасности.
- Экономить электрическую энергию
- Разбираться в схемах подключения коллекторных двигателей к источнику тока.

Ученик получит возможность научиться

- Чертить простейшие схемы осветительных приборов, электрических цепей.
- Производить их ремонт
- оказывать первую помощь при поражении электрическим током.
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;

Раздел «Творческие проекты»

Ученик научится:

- 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; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить
- оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Ученик получит возможность научиться:

- 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 УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

РАЗДЕЛ 1. КУЛИНАРИЯ (8 ч по 1 часу в неделю) Физиология питания Первичный инструктаж на рабочем месте. Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Первая помощь при пищевых отравлениях. Физиология питания Первичный инструктаж на рабочем месте. Понятие о микроорганизмах. Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста».

Практическая работа «Приготовление изделий из песочного теста».

РАЗДЕЛ 2. МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ (2 ч) «Химические волокна». Свойство волокон. Практическая работа Изучение свойств тканей из искусственных волокон.

РАЗДЕЛ 3. МАШИНОВЕДЕНИЕ (3 ч) Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.

РАЗДЕЛ 4. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ (9 ч) «Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом». Практическая работа.

РАЗДЕЛ 5. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (4ч.) Снятие мерок и запись результатов измерений. Разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом». Практическая работа. Моделирование изделия выбранного фасона. «Изготовление халата с цельнокроеным рукавом».

Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.

РАЗДЕЛ 6. РУКОДЕЛИЕ (2ч). Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Практическая работа. Определение количества петель и ниток.

РАЗДЕЛ 7. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (3 ч). Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Оформление интерьера комнатными растениями. Практическая работа Уход за комнатными растениями.

РАЗДЕЛ 8. ЭЛЕКТРОТЕХНИКА (2ч). Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Практическая работа . Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

№№ урок а	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
	Кулинария (8ч)	
1	Понятие о микроорганизмах	1
2	Виды теста. Инструменты и приспособления	1
3	Приготовление бездрожжевого теста	1
4	Приготовление дрожжевого теста	1
5	Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши	1
6	Приготовление холодных десертов	1
7	Приготовление горячих сладких блюд	1
8	Консервирование плодов и ягод	1
	Материаловедение (2ч)	
9	Химические волокна	1
10	Свойства волокон.	1
	Машиноведение (3ч)	
11	Общие сведения о соединении деталей в изделии	1
12	Образование челночного стежка	1
13	Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий	1
	Конструирование и моделирование (9ч)	
14	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	1
15	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	1
16	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	1
17	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	1
18	Построение чертежа воротника	1
19	История брюк	1
20	Снятие мерок для построения чертежа брюк	1
21	Построение чертежа основы брюк	1
22	Моделирование брюк	1
	Технология изготовления швейных изделий (4ч)	
23	Изготовление блузки с цельнокроеным рукавом	1
24	Технология обработки застежки плечевого изделия с притачным подбортом	1
25	Изготовление шорт	1
26	Изготовление шорт на притачном поясе	1
	Рукоделие (2ч)	
27	Вязание крючком	1
28	Макраме	1
	Технология ведения дома (3ч)	
29	Оформление интерьера комнатными растениями	1
30	Выбор комнатных растений	1
31	Уход за растениями	1
	Электротехника (2ч)	
32	Электроосветительные приборы	1
33	Электронагревательные приборы	1
34	Итоговый урок	1

Система оценки достижений учащихся

При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

2. При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

При выполнении практических работ

Оценка «5» ставится, если учащийся:	выполнил	90 - 100 % работы
Оценка «4» ставится, если учащийся:	выполнил	70 - 89 % работы
Оценка «3» ставится, если учащийся:	выполнил	30 - 69 % работы
Оценка «2» ставится, если учащийся:	выполнил	до 30 % работы

Используемые виды, методы и формы контроля позволяют получать данные о предварительных, текущих, промежуточных и итоговых результатах учебно-воспитательного процесса, оценивать их путем сопоставления с планируемыми результатами, вносить в учебный процесс необходимую корректировку и намечать пути его дальнейшего совершенствования.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 7 КЛАСС

№ п/п	Тема урока	Элементы содержания	Планируемый результат	Национально-региональный компонент
1	Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ	Цели и задачи курса «Технология». Правила внутреннего распорядка. Инструктаж по ТБ. Санитарно-гигиенические требования	Знать санитарно гигиенические требования при работе в школьных мастерских	
Раздел I. «Кулинария» (14 ч)				
2-3	«Физиология питания. Определение доброкачественности продуктов» (2 ч)	Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях	Знать воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Уметь определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам	
4-5	«Блюда из молока и кисломолочных продуктов» (2 ч)	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	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер	Национальные блюда и напитки

			производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания	
6-7	«Изделия из жидкого теста» (2 ч)	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	Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов	Национальные блюда
8-10	«Виды теста и выпечки» (3 ч)	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	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и	Национальные блюда

			современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста	
11-12	«Сладости, десерты, напитки» (2 ч)	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	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления	Национальные блюда и напитки
13	«Заготовка фруктов» (1 ч)	Заготовка сушеных фруктов в домашних условиях. Оборудование и инвентарь. Подготовка к сушке. Значение сахара. Способы сушки, определения готовности. Условия и сроки хранения. Правила сушки	Знать способы приготовления сушеных фруктов. Уметь соблюдать технику безопасности при работе	
14-15	«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» (2 ч)	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Поддача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его	

			эстетического оформления. Разрабатывать приглашенный билет	
Раздел II. «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)				
16-17	«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (2 ч)	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер	
18	«Гигиена жилища» (1 ч)	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений	
19	«Роль комнатных растений в интерьере.» (1ч)	Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновидности. Растения в интерьере квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. Оформление балконов, лоджий. Национальные мифы и легенды о растениях	Знать влияние комнатных растений на микроклимат в жилище. Уметь ухаживать за комнатными растениями	
Раздел III. «Электротехника» (1 ч)				

20	«Бытовые электроприборы» (1 ч)	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи	
Раздел IV. «Создание изделий из текстильных материалов» (24 ч)				
21-22	«Свойства текстильных материалов» (2 ч)	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований	
23-24	«Конструирование швейных изделий» (2 ч)	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды	
25-30	«Моделирование швейных изделий» (6 ч)	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	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного	Традиционная национальная одежда и современная одежда с элементами национальной

			изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках	символики.
31-32	«Швейная машина» (2ч)	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения	
33-44	«Технология изготовления швейных изделий» (12 ч)	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять	

			<p>подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.</p> <p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки</p>	
Раздел V. «Художественные ремёсла» (16 ч)				
45-50	«Ручная роспись тканей» (6 ч)	<p>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</p>	<p>Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах</p>	<p>Национальные виды рукоделия. Использование национальных элементов в художественной обработке тканей и различных материалах</p>
51-60	«Вышивание» (10 ч)	<p>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</p>	<p>Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в</p>	<p>Национальные виды рукоделия. Использование национальных элементов в художественной обработке тканей и различных материалов</p>

		оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица	технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом	
Раздел VI. «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10 ч)				
61-70	«Исследовательская и созидательная деятельность» (10 ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделам «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла» (по выбору). Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	