

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 2 города Гвардейска»**

238210, Калининградская область,
гор. Гвардейск, ул. Тельмана 30-а,

тел/факс: 8-401-59-3-16-96
E – mail: gvardejskschool@mail.ru
<http://www.gvardejskschool.ru>

Рекомендована к использованию
Педагогический совет
Протокол от 03.07.2017г.№10

Утверждаю

Приказ от 04.07.2017г.№ 470

Директор школы

Дуганова Г.И.



Рабочая программа

Наименование учебного предмета	<u>технология</u>
Класс	<u>7</u>
Срок реализации программы, учебный год	<u>2017-2018</u>
Рабочую программу составил (а)	<u>Ермолаева Ю.А.</u>

г.Гвардейск

2017год

СОДЕРЖАНИЕ

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета	3 стр.
2. Основное содержание учебного предмета и внутрипредметного модуля	8 стр.
3. Поурочно – тематическое планирование	14 стр.
4. Описание учебно - методического обеспечения образовательного процесса	15стр.

1. Планируемые результаты освоения учебной программы по предмету «Технология»

Предметные результаты

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Обучающийся 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 пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Обучающийся получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Обучающийся научится:

- находить в учебной литературе и сети Интернет сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов;
- 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.

Обучающийся 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.

Раздел «Кулинария»

Обучающийся научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, бутерброды, горячие напитки, отвечающие

требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Обучающийся получит возможность научиться:

- 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 с целью сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.

Планируемые результаты освоения внутрипредметного модуля «Русские традиции»

- Знать историю появления шерстяных и шелковых тканей. Изучить технологию производства шерстяной и шелковой ткани на Руси.
- Познакомить с историей появления юбки. Знать разновидности юбок на Руси и традиции их ношения.
- Познакомить с историей появления батика. Изучить особенности декоративно-прикладного искусства росписи по ткани в России. Знать техники нанесения краски на ткань.
- Познакомить с историей народной вышивки. Особенности русской вышивки. Знать особенности технического исполнения вышивки северных, северо-западных областей России.
- Изучить особенности народной вышивки крестом. Знать разновидности счетной вышивки.
- Изучать особенности питания русского народа. Узнать о значении употребления молока и молочных продуктов.
- Познакомить с историей появления блинов. Изучить традиции и особенности приготовления блинов на Руси. Знать о традициях приготовления блинов на масленицу, рецепты блинов.
- Расширить знания о разумном потреблении сладостей русского народа. Познакомить с рецептами сладких блюд, особенностями приготовления.

Метапредметные

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

В познавательной сфере:

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

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;

- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

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

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;

Личностными

- результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:
- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

2. Основное содержание учебного предмета и внутрипредметного модуля

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Теоретические сведения.

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

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы:

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

«Праздничный наряд».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла»:

«Подарок своими руками. Русский узор».

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»:

«Умный дом».

Творческий проект по разделу «Кулинария»:

« Чаепитие на Руси. Праздничный сладкий стол».

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Материаловедение

Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. *Теоретические сведения.*

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.

Лабораторно-практические работы.

1. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Машиноведение

Технология машинных работ. Изготовление образцов машинных швов.

Теоретические сведения.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, притачивание потайной застежки - молнии и окантовывания среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Практические работы.

1. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

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

Технология ручных работ. Изготовление образцов ручных швов.

Теоретические сведения.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Практические работы.

1. Прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Конструирование швейных изделий

Конструирование поясной одежды.

Теоретические сведения.

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок.

Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4. М 1:1.

Теоретические сведения.

Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Практические работы:

1. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.
2. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4.

Моделирование поясной одежды.

Теоретические сведения.

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, и из Интернета.

Практические работы:

1. Моделирование юбки.
2. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.
3. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Технология изготовления швейных изделий

Раскрой поясного швейного изделия и дублирование деталей пояса.

Теоретические сведения.

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.

Практические работы:

1. Раскрой проектного изделия.
2. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Подготовка деталей кроя к обработке.

Теоретические сведения. Сметывание деталей кроя: средний шов, боковые срезы. Заметывание вытачек. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок.

Практические работы:

1. Заметывание вытачек.
2. Сметывание деталей кроя.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Теоретические сведения.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Определение правильности посадки изделия на фигуре. Проверка ширины изделия, положение вытачек, среднего и бокового шва, длина изделия. Коррекция дефектов.

Практические работы:

1. Подготовка и проведение примерки поясной одежды

Технология обработки юбки после примерки.

Теоретические сведения.

Устранение дефектов после примерки. В местах исправления прокладывают прямые стежки, распарывание старых строчек, прокладывание новых. Перенос исправлений на парные детали. Прокладывание строчки по новым линиям.

Практические работы:

1. Устранение дефектов после примерки.

Технология обработки среднего шва юбки с застежкой – молнией и разрезом.

Теоретические сведения.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Технология притачивания застежки – молнии. Технология обработки складок (односторонней, встречной, бантовой).

Практические работы:

1. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

2. Обработка складок.

Технология обработки складок, вытачек, боковых срезов.

Теоретические сведения.

Технология обработки вытачек, боковых срезов. Обработка разреза в шве.

Практические работы:

1. Обработка вытачек, боковых срезов.

Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки.

Теоретические сведения.

Последовательность обработки верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия (шов вподгибку с закрытым срезом, открытым срезом, подшив низа потайным стежком).

Практические работы:

1. Обработка пояса, выметывание петли, пришивание пуговицы.

Влажно – тепловая обработка готового изделия. Контроль качества изделия.

Теоретические сведения.

Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла»

Ручная роспись тканей. Технология росписи ткани в технике холодного батика.*Теоретические сведения.*

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.

Практические работы:

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Вышивание.

Ручные стежки и швы на их основе. Виды ручных стежков.

Теоретические сведения.

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.

Выполнение образцов швов.

Практические работы:

Выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Выполнение образца вышивки швом крест.

Теоретические сведения.

Использование компьютера в вышивке крестом. Создание схемы вышивки с помощью компьютера.

Практические работы:

1.Выполнение вышивки швом крест.

Выполнение образцов вышивки гладью.

Теоретические сведения.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Практические работы:

1.Выполнение образцов вышивки гладью.

Вышивка лентами. Выполнение образца вышивки лентами.

Теоретические сведения.

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.

Практические работы:

1.Выполнение образца вышивки атласными лентами.

2.Изготовление проектного изделия«Подарок своими руками. Русский узор».

Раздел Интерьер жилого дома

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.

Гигиена жилища.

Теоретические сведения.

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, настольные, 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.

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

Практические работы:

1.Генеральная уборка кабинета технологии.

2.Подбор моющих средств для уборки помещения.

Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.

Теоретические сведения.

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.

Практические работы:

- 1.Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.
- 2.Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.
- 3.Творческий проект «Умный дом».

Раздел «Кулинария»

Блюда из молока. Блюда из кисломолочных продуктов.

Теоретические сведения.

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.

Виды теста и выпечки.

Теоретические сведения.

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.

Практические работы:

- 1.Приготовление изделий из жидкого теста.

Приготовление изделий из жидкого теста. Изделия из пресного слоёного теста. Изделия из песочного теста. Технология приготовления изделий из слоеного и песочного теста.

Теоретические сведения.

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. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Практические работы:

- 1.Приготовление изделий из песочного теста.
- 2.Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.

Теоретические сведения.

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, бэзе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт и технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий. Лабораторно - практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.

Теоретические сведения. 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.

Практические работы:

1. Разработка меню.
2. Сервировка сладкого стола.
3. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.
4. Творческий проект «Чаепитие на Руси. Праздничный сладкий стол».

Основное содержание внутрипредметного модуля «Русские традиции»

Производство шерсти и шелка в России.

Теоретические сведения. История производства шерсти на Руси. Кустарное производство тканей из шерсти. Ткачество в домах крестьян, монастырях и княжеских дворах. Создание первых суконных фабрик. Появление тонкорунных тканей.

Секрет изготовления шелка. Производство шелка в период петровских реформ. Известные шелкоткацкие фабрики России.

История появления юбки на Руси.

Теоретические сведения.

Прообраз юбки на Руси (понева и плахта). Их конструкция, разновидности, отделка и украшение. Возрастные ограничения в ношении юбки. Введение Петром I придворного этикета в России - особый свод правил в одежде высших сословий. Юбки в деревне 19 - 20 века, традиции ношения.

Творческий проект «Праздничный наряд».

Творческий проект «Подарок своими руками. Русский узор».

Теоретические сведения.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

История батика в России.

Техника росписи ткани в древней Руси – восковой батик. Кубовое крашение. Ткани применяемые для батика. Развитие батика в 20 – е годы прошлого столетия. Технологии нанесения краски на ткань. Упадок и расцвет производства батика в России.

Русская народная вышивка.

Теоретические сведения.

Вышивка - традиционный вид рукоделия на Руси. История народной вышивки. Знакомство с образцами изделий русских мастериц. Использование вышивки в русском костюме. Национальные особенности русской вышивки. Христианская символика в орнаменте русской вышивки. Характер изобразительных мотивов и особенности технического исполнения вышивки северных, северо- западных областей России. Владимирская вышивка. Сюжет и образы природы в изделиях русских мастериц.

Выполнение образцов декоративных швов.

Практические работы:

Выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Русская народная вышивка крестом. Виды счётных швов.

Теоретические сведения.

Особенности народной вышивки. Технические приемы исполнения узора, орнаментальные мотивы русской народной вышивки. Счётные швы для вышивания (строчная вышивка, набор, роспись, русская гладь, счетная гладь, гобеленовый шов,

крест). Композиция, мотив, орнамент (геометрический, растительный зооморфный и антропоморфный). Правила подбора цвета для русской вышивки.

История вышивки гладью в России. Виды гладьевых швов.

Теоретические сведения.

История вышивки гладью в России. Старейшие швы, применяемые на Руси - является счетная гладь. Позднее была изобретена цветная перевить, гипюр, белая и цветная гладь, и прочие техники. Золотое шитье в России. Виды глади (белая гладь с настилом, атласная, художественная цветная гладь, русская гладь). Техника вышивания гладью.

Особенности питания наших предков. Молочные продукты.

Теоретические сведения.

Сезонное употребление молока. Употребление молочных продуктов в постах. Блюда из молока. Кисломолочные продукты народов России.

Русская классика, изделия из жидкого теста.

Теоретические сведения.

История появления блинов. Основной принцип приготовления. Основное угощение на масленицу, символ праздника. Рецепты блинов (ржаных, овсяных, с картошкой, с творогом и т.д.), блины с припеком. Традиции и суеверия связанные с выпеканием блинов.

Какие сладости ели на Руси.

Теоретические сведения.

Полезные свойства традиционных сладостей русского народа. Основные кондитерские изделия на Руси (медовый пряник). Обряды и ритуалы связанные с ним. Мед и сладости на его основе (ягоды, орехи, зерно), конфеты. Яблочно-медовая пастила. Технология приготовления яблочной пастилы.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.

Теоретические сведения.

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.

Творческий проект «Чаепитие на Руси. Праздничный сладкий стол».

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

3. Поурочно - тематическое планирование

№ п/п	Название раздела (с указанием общего количества часов, отводимых на освоение этого раздела)
<u>Раздел 1. Творческие проектные работы проекты (2 часа)</u>	
1-2	Этапы выполнения проекта. Разработка конструкторско - технической документации. Описание проекта. Как защитить творческий проект
<u>Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (32 часа)</u>	
Материаловедение (2 часа)	
3-4	Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства.

	Модуль 1 Производство шерсти и шелка в России.
Машиноведение (4 часа)	
5-6	Входной мониторинг. Технология машинных работ. Образцы машинных швов.
7-8	Технология ручных работ. Изготовление образцов ручных швов.
Конструирование швейных изделий (6 часов)	
9-10	Конструирование поясной одежды. Модуль 2 История появления юбки на Руси.
11-12	Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия. Построение чертежа прямой юбки в М1:4. М 1:1
13-14	Моделирование поясной одежды.
Технология изготовления швейных изделий (20 часов)	
15-16	Модуль 3-4 Творческий проект «Праздничный наряд».
17-18	Раскрой поясного швейного изделия и дублирование деталей пояса.
19-20	Подготовка деталей кроя к обработке.
21-22	Подготовка и проведение примерки поясного изделия.
23-24	Технология обработки юбки после примерки.
25-26	Технология обработки складок, вытачек, боковых срезов.
27-28	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой – молнией и разрезом.
29-30	Контрольная работа за I полугодие. Обработка верхнего среза прямым притачным поясом.
31-32	Обработка нижнего среза юбки. Влажно – тепловая обработка готового изделия. Контроль качества изделия.
33-34	Модуль 5-6 Творческий проект «Праздничный наряд».
Раздел 3. Художественные ремёсла (16 часов)	
35-36	Модуль 7-8 Творческий проект «Подарок своими руками. Русский узор».
37-38	Ручная роспись тканей. Технология росписи ткани в технике холодного батика. Модуль 9 История батика в России.
39-40	Модуль 10 Русская народная вышивка. Ручные стежки и швы на их основе. Виды ручных стежков.
41-42	Модуль 11 «Выполнение образцов швов» Урок – соревнование «Чья работа лучше» Выполнение образцов швов
43-44	Модуль 12 Русская народная вышивка крестом. Виды счётных швов. Выполнение образца вышивки швом крест.
45-46	Модуль 13 История вышивки гладью в России. Виды гладьевых швов. Выполнение образцов вышивки гладью.
47-48	Вышивка лентами. Выполнение образца вышивки лентами.
49-50	Модуль 14-15 Выполнение проекта «Подарок своими руками. Русский узор»
Раздел 4. Интерьер жилого дома (6 часов)	
51-52	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Гигиена жилища.
53-54	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.
55-56	Творческий проект «Умный дом».
Раздел 5. Кулинария (12 часов)	
57-58	Модуль 16 Особенности питания наших предков. Молочные продукты.

	Блюда из молока. Блюда из кисломолочных продуктов.
59-60	Модуль 17 «Русская классика Изделия из жидкого теста».
	Виды теста и выпечки.
61-62	Изделия из пресного слоёного теста. Изделия из песочного теста.
	Промежуточная аттестация
63-64	Модуль 18 «Какие сладости ели на Руси». Урок – презентация.
	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.
65-66	Модуль 19 Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.
	Модуль 20 Групповой творческий проект «Чаепитие на Руси. Праздничный сладкий стол»
67-68	Выполнение и защита проекта « Чаепитие на Руси. Праздничный сладкий стол»
	Итого: 68 часов, модульных занятий – 20 часов

4. Описание учебно - методического обеспечения образовательного процесса

Учебник Технология «Технологии ведения дома» 7 класс, под ред. Н. В. Синица, В. Д. Симоненко, Москва Издательский центр «Вентана – Граф» 2017 год