



Частное общеобразовательное учреждение «Немецкая гимназия  
«Петершуле»

(ЧОУ Гимназия «Петершуле»)  
Красногвардейского района Санкт-Петербурга

**ПРОГРАММА ОБСУЖДЕНА**

на заседании  
педагогического совета

протокол № 1 от 27.08.2020 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Генеральный директор  
приказ № 01/45-О  
от 28.08.2020 г.



Е.А.Юпатова

## Рабочая программа

По предмету	Технология
Класс	7
Учебный год	2020 - 2021
Количество часов на уч. год	68
Количество часов в неделю	2
УМК	«Алгоритм успеха»
Составитель	Муравьева М.П.
Квалификационная категория	первая

Санкт-Петербург  
2020 г.

## Пояснительная записка

Программа рассчитана на 2 часа в неделю. При 34 учебных неделях общее количество часов на изучение технологии в 7 классе составит 68 часов.

### Используемый учебно-методический комплекс

Учебник - Технология: 7 класс. Технологии ведения дома: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / под ред. И.А. Сасовой, М.Б. Павлова, М.И. Гуревич и др. /3-е изд., перераб.- М.: Вентана-Граф, 2018-208 с.

Учебник – Технология: 7 класс. Индустриальные технологии: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / под ред. И.А. Сасовой, М.Б. Павлова, М.И. Гуревич и др. /3-е изд., перераб.- М.: Вентана-Граф, 2018 -144 с.

Технология: программа: 5 – 8 классы / И.А. Сасова.- М.: Вентана-Граф, 2015.

### Цели и задачи обучения по предмету «Технология» в 7 классе

**Целевые установки** технологического образования трёхпозиционные.

1. Формирование личности, способной выявлять проблемы (привлекая для этой цели знания из разных областей), определять пути и средства их решения, прогнозировать результаты и возможные последствия разных вариантов решений, устанавливать причинно-следственные связи, оценивать полученные результаты и выявлять способы совершенствования процесса и результатов труда.
2. Обучение способам организации труда и видам деятельности, обеспечивающим эффективность действий в различных сферах приложения усилий человека по удовлетворению выявленных потребностей.
3. Развитие адаптивности к меняющемуся по содержанию труду на основе развития подвижности трудовых функций и активного влияния на совершенствование техники и производственных отношений в процессе преобразующей деятельности.

Достижение поставленных целей предусматривает **решение следующих задач**:

- обеспечение преемственности технологического образования в начальной, основной и старшей школе;
- установление требований к воспитанию, социализации, профессиональному самоопределению обучающихся;
- создание условий для интеллектуальных и творческих соревнований, научно-технического творчества, проектной и учебно-исследовательской деятельности;
- включение обучающихся в процессы познания и преобразования материальных и духовных ценностей для приобретения опыта реальной предметно-преобразующейся инновационной деятельности;
- обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения;
- формирование обще трудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества;
- ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовленной продукции;

- развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.

## **Планируемые результаты освоения учебного предмета**

### **Личностные:**

1. овладения знаниями и умениями предметно-преобразующей деятельности;
2. овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;
3. готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
4. сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности;
5. овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок;
6. способность ставить цели и строить жизненные планы.

### **Метапредметные:**

1. освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий;
2. способность их использования в предметно-преобразующей деятельности;
3. самостоятельность планирования и осуществления предметно-преобразующей деятельности;
4. организация сотрудничества;
5. построение индивидуальной образовательной траектории.

### **Предметные:**

1. освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета;
2. формирование технологического типа мышления;
3. владение научно-технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами труда.

### **В результате обучения учащиеся овладеют:**

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- умениями использовать ИКТ и сеть Интернет для выполнения работ, проектов и их презентации.

В результате изучения технологии обучающийся независимо от изучаемого направления или раздела **получает возможность:**

**ознакомиться:**

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- назначением и технологическими свойствами материалов;
- видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

**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;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- соблюдать безопасные приемы труда;
- осуществлять контроль качества изготавливаемого изделия;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять работы с использованием технологических карт и чертежей;

**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;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; составления технологических карт, чертежей и эскизов изделий;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- пользования ИКТ и сетью Интернет для разработки проектов и их презентации;
- контроля качества выполняемых работ;
- выполнения безопасных приемов труда и правил санитарии и гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
- построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Базовыми для программы являются разделы «Кулинария», «Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность», «Технологии обработки конструкционных материалов», «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии художественных ремесел».

### Содержание учебного предмета

Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов. Организация труда. Полуфабрикаты. Способы хранения пищевых продуктов.

Закуски. Их приготовление и украшение. Физиологическое назначение холодных закусок. Виды холодных закусок.

Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питании. Сроки хранения мяса. Механизм обработки мяса. Инвентарь и оборудование, применяемые при механической и тепловой обработке. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Схема разделки курицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Значение супов в рационе питания. Десерт как завершение обеда. Виды десертов.

Конструкторская и технологическая документация на проектирование и изготовление изделия. Графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отображения и планирования изготовления изделия и результатов исследования. Основные правила оформления чертежа, технических рисунков, эскизов. Анализ формы предмета по чертежу. Схемы, технические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц.

Чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копирование готовой выкройки. Рисунки, эскизы и чертежи поясного швейного изделия.

Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Организация рабочего места для вязания. Расчёт количества петель для изделия. Условные обозначения при вязании крючком. Вязание полотна. Вязание по кругу.

Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком.

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Профессия вязальщица текстильно – галантерейных изделий.

Понятие «современные наукоемкие технологии». Связь наукоемких технологий с потребностями людей. Поиск информации в сети Интернет и в других средствах массовой информации.

Современные условия для обработки текстильных и поделочных материалов. Художественная обработка материалов. Планируемые проекты. Проектирование и изготовление различных полезных изделий.

Ознакомление с различными аспектами домашнего хозяйства, включая исследование по доходам и расходам семьи. Бюджет, доход, расход, баланс, ресурсы, потребительская корзина, прожиточный минимум. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Технология построения семейного бюджета.

Рациональное отношение к семейным ресурсам. Построение вручную и на компьютере графика и диаграмм бюджета семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки.

Способы защиты прав потребителей.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики.

Предоставление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего элемента к последующему. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика учёта потреблённой электроэнергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при электромонтажных работах.

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1	Кулинария	15
2	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность	3
3	Технологии обработки конструкционных материалов	24
4	Технологии домашнего хозяйства	4
5	Электротехника	3
6	Создание изделий из текстильных материалов	12
7	Художественные ремёсла	2
8	Обобщающий урок	5
	<b>Итого</b>	<b>68</b>

Данная программа незначительно отличается от авторской программы Сасовой И.А., все изменения связаны с материально-техническим обеспечением предмета «Технология».

Каждый раздел, предлагаемый для изучения, начинается с входной диагностики, по вопросам, составленным по теме, рекомендованной для повторения (реализованной в IV четверти 2019/2020 учебного года). Результаты входной диагностики не оцениваются, а используются для выявления степени усвоения материала и реализации дальнейшей практической работы, подразумевающей разноуровневые задания для обучающихся, показавших различные результаты.

## Поурочно-тематическое планирование по технологии 7 класс (2020-2021 учебный год)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<b>Раздел 1. Кулинария (15 ч)</b>		
1.1. Входная диагностика. Повторение (1 ч)	Гигиенические и санитарные требования при приготовлении пищи. Знать правила техники безопасности при выполнении работ	
1.2. Технологии обработки пищевых продуктов. (1 ч)	Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов. Организация труда. Полуфабрикаты. Способы хранения пищевых продуктов	Соблюдать последовательность при механической обработке продуктов. Экономить время при подготовке различных блюд. Соблюдать способы хранения пищевых продуктов
1.3. Блюда из мяса (3 ч)	Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питании. Сроки хранения мяса и мясных продуктов в холодильнике. Признаки доброкачественности мяса и мясных продуктов. Механическая обработка мяса. Инвентарь и оборудование, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Характеристика и использование порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Изделия из рубленого мяса. Правила безопасной работы при механической обработке мяса. Тепловая обработка мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам	Определять доброкачественность мяса и мясных продуктов. Подбирать оборудование, инструменты и приспособления для механической обработки мяса. Планировать последовательность выполнения технологических операций по приготовлению мясных блюд. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам
1.4. Блюда из птицы (2 ч)	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное использование. Способы определения качества мяса птицы. Схема разделки курицы (разрезания на части). Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке птицы.	Определять качество мяса птицы. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу	Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Готовить блюда из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Соблюдать безопасные приёмы работы кулинарным оборудованием, инструментами и приспособлениями
1.5. Меню обеда. Приготовление обеда (2 ч)	Меню обеда. Приготовление обеда.	Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда.
1.6. Холодные закуски (1 ч)	Закуски. Их приготовление и украшение. Физиологическое назначение холодных закусок. Столовая посуда для холодных закусок. Виды холодных закусок: блюда из яиц, салаты и винегреты, бутерброды, блюда из рыбы, блюда из консервированных овощей и грибов, блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов	Овладевать навыками нарезки овощей и других продуктов для холодных закусок. Осваивать способы украшения холодных закусок. Находить информацию о различных холодных закусках и их влиянии на пищеварение
1.7. Супы (1 ч)	Супы. Значение супов в рационе питания. Супы на овощных отварах, на квасе и фруктовых отварах, на молоке и кисломолочных продуктах, на бульонах. Правила приготовления супов. Технология приготовления бульонов: рыбного, грибного, овощного	Определять качество продуктов для приготовления супов. Готовить бульон. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Читать и составлять технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд
1.8. Основное блюдо. Блюда из макаронных изделий. (1 ч)	Виды макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Правила приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству блюд.	Подбирать посуду для приготовления макаронных изделий. Планировать последовательность приготовления макаронных изделий. Выполнять требования,



1.9. Десерты (1 ч)	Десерт как завершение обеда. Виды десерта: чай, кофе, компоты, кисели, фрукты, ягоды, фруктовые желе и муссы. Время подачи десерта	предъявляемые к приготовлению блюд из макаронных изделий.  Готовить и оформлять десерт. Выбирать оптимальные продукты для десерта. Осваивать приёмы приготовления разных видов десерта и подачи их к столу
1.10. Сервировка стола к обеду. Проект «Праздничный обед для гостей» (2 ч)	Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборы и посуда для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами. Проект по приготовлению обеда для всей семьи.	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Владеть навыками эстетического оформления стола. Разрабатывать проект

### Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (3 ч)

2.1. Входная диагностика. Этапы проектной деятельности (2 ч)	Классификация проектов. Конструкторская (чертежи, спецификации, схемы, расчёты и др.) и технологическая (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.) документация на разных этапах проектной деятельности. Графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отражения планирования изготовления изделия и результатов исследования	Составлять конструкторскую и технологическую документацию для различных этапов выполнения проекта. Определять затраты времени на различные этапы проектирования и изготовления продукта. Определять примерную стоимость продукта труда.
2.2. Способы представления результатов проектирования (1 ч)	Записи в ТТР, чертежи, рисунки, технологические карты. Отзывы друзей, учителей, родителей, общественности на проект. Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. Рекомендации по использованию полученного продукта труда. Представление продуктов проектной деятельности в виде веб-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета, модели, справочника, чертежа, бизнес-плана и др.	Изготавливать изделие по проекту. Составлять план практической реализации проекта. Представлять свой продукт труда конкретным пользователям для оценки. Определять затраты времени, материалов и других средств для выполнения проекта. Оценивать экономическую стоимость материалов и других ресурсов. Определять примерную стоимость продукта труда. Применять компьютер для презентации проекта.

### Раздел 3. Технологии обработки конструкционных материалов (24 ч)

3.1. Входная диагностика. Графика, черчение (4 ч)	Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб. Чертёж	Выбирать способы графического отображения объекта или процесса. Выполнять чертежи
---	---	---

<p>3.2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов (9 ч)</p>	<p>как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертёжных инструментов. Линии чертежа: сплошная толстая основная, сплошная тонкая, штрихпунктирная, штрихпунктирная с двумя точками.</p> <p>Выполнение на чертеже разных видов детали или изделия: вид спереди, вид сверху, вид сбоку.</p> <p>Спецификация: назначение деталей и изделия, сведения о количестве и материале детали или изделия. Использование линий на чертеже. Проставление размеров. Обозначение толщины детали.</p> <p>Декоративно-прикладное творчество, его виды и многообразие, влияние на местные художественные промыслы, традиции и культуру каждого народа.</p> <p>Определение потребностей в изделиях с использованием традиционных видов ремёсел и народных промыслов. Формулировка задачи. Материалы, инструменты и оборудование для изготовления и художественного оформления запланированного изделия. Разработка критериев, которым должно удовлетворять изделие. Технологическая карта на изготовление изделия или его декоративно-художественное оформление. Разработка эскиза. Свойства красок и лаков для росписи изделий или материалов для орнаментального украшения. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ с древесиной и металлом.</p> <p>Профессии, связанные с художественно-прикладной обработкой материалов.</p>	<p>и эскизы. Соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей.</p> <p>Читать техническую и технологическую документацию: чертежи, эскизы, схемы. Оформлять графическую документацию. Использовать компьютер для оформления графической документации.</p> <p>Выполнять чертежи.</p> <p>Определять потребности в изделиях с использованием традиционных видов ремёсел и народных промыслов. Формулировать задачу проекта.</p> <p>Составлять технологическую карту. Осваивать технологии отделки изделий из древесины.</p> <p>Соблюдать правила безопасной работы с красками, лаками и другими материалами. Выполнять проект «Неваляшка – сестрица Матрешки».</p>
<p>3.3. Технологии обработки и создания изделий из древесины и древесных материалов (5 ч)</p>	<p>Выявление потребностей людей в приспособлениях, облегчающих труд. Разработка проекта. Конструкторская и технологическая документация. Дереворежущие инструменты. Точность измерений, отклонения и допуски на размеры деталей.</p>	<p>Соединять изделия из древесины шкантами и шурупами. Изготавливать детали и изделия различных форм.</p>

	<p>Технология шипового соединения деталей. Соединение деталей шкантами и шурупами в нагель. Технология обработки наружных фасонных поверхностей деталей из древесины. Обработка вогнутой и выпуклой криволинейной поверхностей. Точение шаров и дисков. Технология точения декоративных изделий, имеющих внутренние полости. Контроль качества деталей. Шлифовка и отделка изделий. Экологичность производства обработки древесины и древесных материалов и изготовления изделия.</p> <p>Профессии, связанные с обработкой древесины, изготовлением изделий из древесных материалов</p>	<p>Применять разметочные и контрольно-измерительные инструменты при изготовлении деталей из древесины. Соблюдать правила безопасного труда при работе на станках</p>
<p>3.4. Технологии обработки и создания изделий из металлов (6 ч)</p>	<p>Классификация сталей. Термическая обработка сталей. Резьбовые и болтовые соединения. Технология нарезания наружной и внутренней резьбы вручную. Визуальный и инструментальный контроль качества изделий. Слесарный станок. Токарно-винторезный и фрезерный станки: устройство, назначение. Контрольно-измерительные и разметочные инструменты. Основные операции токарной и фрезерной обработки металлов и искусственных материалов. Свойства искусственных материалов. Профессии, связанные с обработкой металлов, термической обработкой материалов, обслуживанием, наладкой и ремонтом токарных и фрезерных станков.</p>	<p>Изучать устройство токарного и фрезерного станков. Знакомиться с инструментами и приспособлениями для токарных и фрезерных работ. Осваивать операцию нарезания наружной и внутренней резьбы вручную. Разрабатывать операционные карты для изготовления деталей вращения. Соблюдать правила безопасного труда. Продолжать работу над проектом</p>
<p><b>Раздел 4. Технологии домашнего хозяйства (4 ч)</b></p>		
<p>4.1. Входная диагностика. Семейная экономика. Бюджет семьи (4 ч)</p>	<p>Ознакомление с различными аспектами домашнего хозяйства, включая исследования по доходам и расходам семьи. Ознакомление с понятиями: бюджет, доход, расход, баланс, ресурсы, потребительская корзина, прожиточный минимум. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Потребительская корзина, прожиточный минимум. Технология построения семейного бюджета. Рациональное отношение к семейным ресурсам. Построение вручную и на компьютере графика и диаграммы бюджета семьи. Способы защиты прав потребителей. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного</p>	<p>Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать совместно с членами семьи недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товара. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность для увеличения доходов семьи</p>

	бюджета. Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики	
<b>Раздел 5. Электротехника (3 ч)</b>		
Тема 5.1. Входная диагностика. Электротехнические работы в жилых помещениях (3 ч)	Представление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего элемента к последующему. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика учёта потреблённой электроэнергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ	Составлять простейшие схемы электропроводки в жилых помещениях. Определять затраты электроэнергии и её стоимость по показаниям электросчётчика. Соблюдать правила безопасного труда при электротехнических работах
<b>Раздел 6. Создание изделий из текстильных материалов (12 ч)</b>		
6.1. Входная диагностика. Графика, черчение (2 ч)	Основные правила оформления чертежей, технических рисунков, эскизов. Анализ формы предмета по чертежу. Схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц. Чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копирование готовой выкройки. Рисунки, эскизы и чертежи поясного швейного изделия	Проводить анализ изделия по чертежу. Читать схемы, технологические карты, комплексные чертежи несложных изделий. Строить чертёж швейного изделия в заданном масштабе
6.2. Конструирование и моделирование швейных изделий (5 ч)	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок, брюк. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки или брюк для похода. Составление технологических карт. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу со складками. Моделирование брюк для похода. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Профессия художник по костюму и текстилю	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки, брюк. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды. Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу; юбки со складками. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою
6.3. Технологии изготовления швейных поясных изделий (5 ч)	Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки, брюк). Выбор фасона юбки или брюк в соответствии с потребностями пользователя. Выбор ткани	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.

	<p>для изготовления изделия. Расчёт ткани изделия. Декорирование ткани. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани, и подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия. Технологическая последовательность изготовления юбки или брюк. Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя. Проведение примерки. Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка обучающимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем</p>	<p>Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы с ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку. Устранять дефекты после примерки. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки</p>
<b>Раздел 7. Художественные ремёсла (2 ч)</b>		
<p>7.1. Входная диагностика. Вязание крючком и спицами (2 ч)</p>	<p>Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Организация рабочего места. Расчёт количества петель для изделия. Условные обозначения при вязании крючком. Вязание полотна. Вязание по кругу. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Вязание цветных узоров. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий</p>	<p>Находить информацию о вязании крючком и спицами. Подбирать крючки, спицы и нитки для вязания. Вязать образцы крючком и спицами. Создавать схемы для вязания с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий</p>
<p>7.2 Обобщающий урок (5ч)</p>		