

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №3» с.п.Баксаненок

Рассмотрена	Согласована	Утверждаю
Руководитель ШМО /  /Адыботова А.О.	Заместитель руководителя по УВР МОУ «СОШ №3» /  /Ахметова З.М./	Директор МОУ «СОШ №3»  Гогоков В.М.
Протокол № <u>1</u> от « <u>19</u> » <u>08</u> 20 <u>17</u> г.	« <u>30</u> » <u>08</u> 20 <u>17</u> г.	Приказ № <u>28</u> от « <u>30</u> » <u>08</u> 20 <u>17</u> г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии  
для 7-х (а, б) классов основного общего образования  
(базовый уровень, ФГОС)

Составитель: Тхамитлокова Ф.Х.  
Учитель технологии  
I квалификационной категории

2017 - 2018 учебный год

## 7 класс

### Пояснительная записка

#### Рабочая программа по технологии составлена:

согласно **Федеральному государственному образовательному стандарту (ФГОС)**, на изучение технологии в 7 классе отводится **70** часов (**2** часа в неделю). Обучение ведется по учебнику «Технологии ведения дома» 7 класс, авторы: Синица Н.В. Симоненко В.Д. Издательство: М. Вентана-Граф, 2014 г.

#### Планируемые результаты направления «Технологии ведения дома»

**Основной) целью** изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

**Задачами** изучения учебного предмета «Технология» в 7 классе являются:

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,
- формирование представлений о культуре труда, производства,
- воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности,
- обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

#### Раздел «Кулинария»

##### Выпускник научится:

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

- **Выпускник 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;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

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

##### Выпускник 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. Выпускник 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.

Раздел «Технологии исследовательской, опытно-конструкторской и проектной деятельности»

**Выпускник 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.

**Выпускник 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.

Курс «Технология» составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования. в процессе проектной деятельности.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии изучается в рамках одного из трех направлений: «Индустриальные технологии», «Технологии ведения дома» и «Сельскохозяйственные технологии» (агротехнологии, технологии животноводства).

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием примерной программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;

- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

**В процессе обучения технологии учащиеся:**

**познакомятся:**

- с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, аппаратов, станков, машин, механизмов, инструментов);
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения;

**овладеют:**

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека.

Обучение технологии направлены на достижение

**личностных результатов:**

- 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.

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы по технологии являются

- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- 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.
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы по технологии являются:

### **1.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;
- сочетание образного и логического мышления.

## **Содержание программы**

### **7класс**

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

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

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

#### **Тема. Гигиена жилища**

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

### **Раздел «Электротехника»**

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

### **Раздел «Кулинария»**

#### **Тема. Блюда из молока и 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

#### **Тема. Изделия из жидкого теста**

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.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

#### **Тема. Виды теста и выпечки**

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

#### **Тема. Сладости, десерты, напитки**



Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

### **Тема. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

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

#### **Тема. Свойства текстильных материалов**

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

#### **Тема. Конструирование поясной одежды**

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

#### **Тема. 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, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **Тема. Технология изготовления швейных изделий**

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.

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

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой.

Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### **Тема. Ручная роспись тканей**

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика. Творческий проект «Подарок своими руками».

### **Тема. Вышивание**

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.

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

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

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

### **Тема. Исследовательская и созидательная деятельности**

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

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», , «Праздничный сладкий стол», «Праздничный наряд», «Подарок своими руками».

**Календарно-тематический план по курсу «Технологии ведения дома» 7 класс  
УМК: «Технологии ведения дома» 7 класс, авторы: Синица Н.В. Симоненко В.Д.  
Издательство М. Вентана-Граф, 2014 г.  
Программа рассчитана на 70 часов (2 часа в неделю).**

№ те мы	№ урока п/п	Тема урока	Количество часов	Дата проведения	
				План	Факт
	1.	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок	1	04.09	
	2.	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок	1	05.09	
<b>1</b>	<b>Кулинария: Физиология питания ( 1 час)</b>				
	3	Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая помощь при них	1	11.09	
<b>2</b>	<b>Виды мясного сырья. ( 2 часа)</b>				
	4.	Виды мясного сырья. Первичная обработка мяса. Механическая и тепловая обработка мяса.	1	12.09	
	5	Виды мясного сырья. Первичная обработка мяса. Механическая и тепловая обработка мяса.	1	18.09	
<b>3</b>	<b>Кулинария ( 5 часов)</b>				
	6.	Кисло-молочные продукты и блюда из них.	1	19.09	
	7	Инструменты, приспособления и продукты на приготовление мучных изделий.	1	25.09	
	8	Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников. Изготовление пресного теста и начинки для вареников с творогом	1	26.09	
	9	Фрукты и ягоды	1	02.10	
	10	Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии.	1	03.10	
<b>4</b>	<b>Заготовки продуктов ( 3 часа)</b>				
	11	Заготовки продуктов. Домашнее консервирование. Стерилизованные консервы	1	09.10	
	12	Заготовки продуктов. Домашнее консервирование. Стерилизованные консервы	1	10.10	
	13	Приготовление обедов в походных условиях. Меры противопожарной безопасности.	1	16.10	
	<b>14</b>	<b>Контрольная работа №1 «Кулинария»</b>	<b>1</b>	17.10	
<b>5</b>	<b>Элементы материаловедения ( 4 часа)</b>				
	15	Технология производства технических волокон. Свойства химических волокон.	1	23.10	
	16	Технология производства технических волокон. Свойства химических волокон.	1	24.10	

	17	Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон	1	13.11	
	18	Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон	1	14.11	
<b>6 Элементы машиноведения (3 часа)</b>					
	19	Зигзагообразная строчка и ее применение в изделиях. Инструктаж по охране труда при работе с тканью и утюгом. Выполнение зигзагообразной строчки на образце.	1	20.11	
	20	Приспособление к швейной машине.	1	21.11	
	21	Классификация машинных швов. Изготовление образцов машинных швов.	1	27.11	
	<b>22</b>	<b>Контрольная работа № 2 «Машиноведение»</b>	<b>1</b>	<b>28.11</b>	
<b>7 Конструирование и моделирование плечевого изделия (7ч)</b>					
	23	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде и эскизная разработка модели изделия.	1	04.12	
	24	Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4	1	05.12	
	25	Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою.	1	11.12	
	26	Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование выбранного фасона.	1	12.12	
	27	Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование выбранного фасона.	1	18.12	
	28	Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани.	1	19.12	
	29	Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани.	1	25.12	
<b>8 Технология изготовления плечевого изделия (13 часов)</b>					
	30	Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани. Обработка детали кроя. Скалывание и сметывание детали кроя.	1	26.12	
	31	Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани. Обработка детали кроя. Скалывание и сметывание детали кроя.	1	11.01	
	32	Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачной.	1	12.01	
	33	Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачной.	1	15.01	
	34	Проведение примерки, выявление и устранение дефектов.	1	16.01	
	35	Проведение примерки, выявление и устранение	1	19.01	

		дефектов			
	36	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия.	1	22.01	
	37	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия.	1	23.01	
	38	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия.	1	29.01	
	39	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия.	1	30.01	
	40	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия.	1	05.02	
	<b>41</b>	<b>Контрольная работа №3 « Конструирование и моделирование»</b>	1	06.02	
9	<b>Творческие проектные работы (8 часов)</b>				
	42	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	1	12.02	
	43	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	1	13.02	
	44	Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта.	1	19.02	
	45	Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта.	1	20.02	
	46	Технологический этап выполнения творческого проекта. ( конструирование, моделирование)	1	26.02	
	47	Технологический этап выполнения творческого проекта. (конструирование, моделирование)	1	27.02	
	48	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	1	05.03	
	49	Заключительный этап ( оценка проделанной работы и защита проекта).	1	06.03	
<b>10.</b>	<b>Рукоделие. Вязание крючком. Элементы материаловедения ( 14 часов)</b>				
	50	Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы.	1	12.03	
	51	Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы.	1	13.03	
	52	Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы.	1	19.03	
	53	Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком	1	20.03	
	54	Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком	1	02.04	

	55	Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком	1	03.04	
	56	Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами, вывязывание петель	1	09.04	
	57	Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами, вывязывание петель	1	10.04	
	58	Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами, вывязывание петель	1	16.04	
	59	Технология выполнения различных петель. Вязание полотна крючком	1	17.04	
	60	Технология выполнения различных петель. Вязание полотна крючком	1	23.04	
	61	Вязание крючком образцов	1	24.04	
	62	Вязание крючком образцов	1	30.04	
	63	Вязание крючком образцов	1	07.05	
	<b>64</b>	<b>Контрольная работа №4 Материаловедение</b>		<b>08.05</b>	
<b>11</b>	<b>Интерьер жилого помещения. ( бчасов)</b>				
	65	Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за комнатными растениями и их размещение в интерьере квартиры	1	14.05	
	66	Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за комнатными растениями и их размещение в интерьере квартиры	1	15.05	
	67	Растения в интерьере детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей.	1	21.05	
	68	Растения в интерьере детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей.	1	22.05	
	69-70	Защита творческих проектов	2	28.05 29.05	

