

**Ханты-Мансийский автономный округ - Югра**  
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**  
**"Лицей им. Г. Ф. Атякшева"**

**РАССМОТРЕНО**

на заседании ПО  
Протокол №1  
от «25» августа 2023 г

**СОГЛАСОВАНО**

заместителем директора по  
учебно-воспитательной работе  
Сотниченко М.А.  
«25» августа 2023 г

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом директора  
от «25» августа 2023 г.  
№ 495-О



**Рабочая программа учебного предмета**

**«Технология. Обслуживающий труд»**

(наименование учебного предмета)

Базовый, основное общее, 7 класс

(уровень образования)

68 часов

(количество часов, отводимых на реализацию программы)

**Джавадян Гаяне Вагифовна, учитель технологии**

(Ф.И.О. учителя, составившего рабочую программу)

Югорск, 2023 г.

## 1. Паспорт Рабочей программы

Название программы	Рабочая программа Технология. Обслуживающий труд. 7 класс
Авторы учебника, учебно – методического комплекса, название учебника, год издания	Кожина О.А., Кулакова Е.Н., Маркуцкая С.Э. Технология 7 класс Обслуживающий труд.- М: Дрофа, 2014
Реализует требования ФГОС НОО	Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.12.2010г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями в приказе Минобрнауки РФ от 31.12.2015г. № 1577)
Общие цели рабочей программы с учетом специфики учебного предмета, курса	Базовыми для рабочей программы для 5-8 классов являются разделы «Кулинария», «Технологии ведения дома», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла», «Выполнение творческого проекта» Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.
Описание места учебного предмета, курса в учебном плане	На изучение предмета «Технология» в 7 классе отводится 68 часов в год (34 учебных недель по 2 часа в неделю).
Кол-во учебных часов, на которое рассчитана Рабочая программа	68
Указание того, за счет каких форм организации учебного процесса, в каком соотношении реализуется Рабочая программа	Реализация творческого развития учащихся, осуществление профессиональной ориентации, учение безопасным приемам работы при приготовлении пищи и изготовлении швейных изделий. Групповая, индивидуальная, самостоятельная

## 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностными результатами** освоения обучающимися 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.

**Метапредметными результатами** освоения обучающимися основной школы курса «Технология» являются:

- 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.

**Предметными результатами** освоения обучающимися основной школы программы «Технология» являются:

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 в процессе проектной деятельности.

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

#### Обучающийся научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, nano технологии;

- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нано технологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Обучающийся получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Обучающийся научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:



## Обучающийся получит возможность научиться:

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

## **2. Содержание учебного предмета**

### Раздел 1. Кулинария (16 ч)

#### Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека.

Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

#### Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (8 ч)

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий.

*Пельмени и вареники.* Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

#### Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.
2. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).
3. Приготовление вареников.

#### Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ (4 ч)

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желерующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желерующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. подача десерта к столу.

## Практические работы

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

### Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение.

Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

## Практические работы

1. Приготовление варенья из ягод.
2. Приготовление джема из малины, красной и белой смородины.
3. Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.
4. Приготовление цукатов апельсиновых корок.
5. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

### Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)

#### Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

## Практические работы

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.
2. Определение раппорта в сложных переплетениях.

#### Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

## Практические работы

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

#### Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ (8 ч)

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (14 ч)

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ (10 ч)

*Вязание крючком.* Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком.

В соответствии с решением Научно- координационного совета по вопросам сохранения родного языка и традиционной культуры малочисленных народов ХМАО-Югры от 16.05.2017 г. в раздел включено знакомство с традиционной хозяйственной деятельностью коренных малочисленных народов Севера.

Практические работы

1. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.
2. Изготовление образцов вязания крючком.
3. Изготовление простых изделий в технике плетения.

### Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)

#### Тема 6. ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (4 ч)

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

#### Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

### Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

#### Тема 1. ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ. ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ (2 ч)

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

### Раздел 5. Творческий проект(10 ч)

#### Тема 1.Творческий проект(10 ч)

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление ажурного воротника.
4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

#### Резервное время(2 ч)

#### 4. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

№	Тема урока	Дата		Виды контроля
		план	факт	
<b>1 Элементы материаловедения 2 ч</b>				
1	Инструктаж по ТБ. Химические волокна	04.09		фронтальный опрос.
2	Свойства тканей из искусственных волокон. Интегрированный урок.	04.09		практическая работа
<b>2 Элементы машиноведения 6 ч</b>				
3	Общие сведения о соединении деталей в изделии. Образование челночного стежка.	11.09		устный опрос
4	Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий.(Модуль «Производство и технология» Точка Роста).	11.09		устный опрос
5	Практическая работа «Выстёгивание образца с утепляющей прокладкой»	18.09		практическая работа
6	Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.	18.09		тестирование
7	Выполнение аппликации с использованием зигзагообразной строчки.	25.09		контроль за технологическими приемами
8	Контрольная работа по теме «Материаловедение и машиноведение»	25.09		контрольная работа
<b>3 Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом 8 ч</b>				
9	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. (Модуль «Компьютерная графика и черчение» Точка Роста).	02.10		практическая работа
10	Зрительные иллюзии в одежде. Создание одежды с учетом зрительных иллюзий»	02.10		контроль за технологическими приемами
11	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	09.10		контроль правильности снятия мерок
12	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом»	09.10		практическая работа

13	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М 1:4 и 1:1	16.10		контроль построения чертежа
14	Практическая работа «Построение чертежа» (Модуль «Компьютерная графика и черчение» Точка Роста).	16.10		практическая работа
15	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	23.10		контроль правильности изменения выкройки
16	Практическая работа «Разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом»	23.10		практическая работа
<b>4 Технология изготовления швейных изделий 14 ч</b>				
17	Подготовка выкройки и ткани к раскрою	06.11		контроль правильности раскладки лекал
18	Раскрой изделия.	06.11		контроль качества выполнения
19	Обработка плечевых срезов изделия стачным швом	13.11		контроль качества выполнения шва
20	Практическая работа «Обработка деталей»	13.11		практическая работа
21	Способы обработка нижнего среза цельнокроеного рукава	20.11		контроль за соблюдением технологической последовательности
22	Практическая работа «Обработка нижнего среза цельнокроеного рукава»	20.11		практическая работа
23	Обработка боковых срезов изделия с цельнокроеным рукавом	27.11		контроль ширины шва
24	Практическая работа «Обработка боковых срезов изделия»	27.11		практическая работа
25	Способы обработки горловины плечевого изделия	04.12		контроль за соблюдением технологической последовательности
26	Практическая работа «Обработка горловины»	04.12		практическая работа
27	Обработка нижнего среза изделия с цельнокроеным рукавом	11.12		фронтальный опрос
28	Практическая работа «Обработка нижнего среза изделия»	11.12		практическая работа
29	Окончательная отделка изделия.	18.12		контроль правильности выполнения
30	Контрольная работа «Технология изготовления плечевого	18.12		контрольная работа

	изделия »			
<b>5 Рукоделие 8 ч</b>				
31	Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания крючком.	25.12		устный опрос
32	Основные виды петель и их условные обозначения.	25.12		контроль правильности выполнения
33	Изготовление образцов, связанных крючком	15.01		контроль правильности выполнения
34	Практическая работа « Изготовление образцов, связанных крючком»	15.01		практическая работа
35	Вязание полотна по кругу.	22.01		контроль за соблюдением технологической последовательности
36	Художественное оформление изделия.	22.01		самостоятельная работа
37	Вязание полотна рядами.	29.01		контроль за соблюдением технологической последовательности
38	Художественное оформление.	29.01		самостоятельная работа
39	Орнамент – ритм души народа Региональный компонент	05.02		устный опрос
40	Экскурсия в городской музей	05.02		устный опрос
<b>6 Технология ведения дома 4 ч</b>				
41	Выбор комнатных растений. Уход за растениями.	12.02		устный опрос
42	Оформление интерьера комнатными растениями. (Модуль «Растениеводство» Точка Роста).	12.02		практическая работа
43	Композиции из цветов в интерьере.	19.02		устный опрос
44	Составление декоративного панно из природного материала и искусственных цветов.	19.02		практическая работа
<b>7 Электротехнические работы 2 ч</b>				
45	Электроосветительные приборы. Интегрированный урок.	26.02		тестирование
46	Электронагревательные приборы	26.02		устный опрос
<b>8 Творческие проекты 10 ч</b>				
47	Выбор и обоснование темы проекта.	04.03		устный опрос

48	Разработка конструкции изделия.(Модуль «Компьютерная графика и черчение» Точка Роста).	04.03		индивидуальный опрос
49	Подбор материалов и инструментов.	11.03		контроль за заправильностью выбора
50	Снятие мерок, построение чертежа	11.03		чтение чертежа
51	Разработка технологической последовательности изготовления изделия.	18.03		контроль за технологическими приемами
52	Технологическая карта проекта.	18.03		устный опрос
53	Изготовление изделия по творческому замыслу.	01.04		контроль за технологическими приемами
54	Оценка выполненной работы	01.04		индивидуальный опрос
55	Подготовка презентации проекта.	08.04		контроль качества изготовления проекта и его представление
56	Защита проекта.	08.04		устный опрос
<b>9 Кулинария 16 ч</b>				
57	Понятие о микроорганизмах. Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста.	15.04		фронтальный опрос
58	Приготовление без дрожжевого теста.	15.04		контроль качества выполнения
59	Приготовление песочного печенья.	22.04		контроль качества выполнения
60	Приготовление дрожжевого теста.	22.04		контроль качества выполнения
61	Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши.	29.04		контроль соблюдения последовательности приготовления
62	Практическая работа «Приготовление вареников»	29.04		практическая работа
63	Приготовление горячих сладких блюда.	06.05		контроль соблюдения последовательности приготовления
64	Сервировка десертного стола.	06.05		тестирование



65	Консервирование плодов и ягод.	13.05		устный опрос
66	Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.(Модуль «Технология обработки материалов пищевых продуктов» Точка Роста).	13.05		практическая работа
67	Приготовление холодных десертов. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации.	20.05		фронтальный опрос
68	Итоговая контрольная работа	20.05		контрольная работа