

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Средняя школа №22"

Приложение к основной образовательной
программе основного общего образования
приказ №523 от 30.08.2019



Рабочая программа



г.Нижневартовск

Содержание:

1. Пояснительная записка
2. Планируемые результаты изучения учебного предмета
3. Содержание учебного предмета
4. Тематическое планирование

Пояснительная записка

Рабочая программа *технологии* для обучающихся 7 класса составлена в соответствии со следующими нормативными документами:

1. Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 №273-ФЗ, с изменениями и дополнениями).
2. Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 года № 1897,

с изменениями и дополнениями (Приказ Минобрнауки России от 31.12.2015 N 1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. N 1897»
3. Основной образовательной программой основного общего образования МБОУ «СШ № 22»
4. Учебным планом МБОУ «СШ № 22» на 2019-2020 учебный год.
5. Федеральным перечнем учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования» (приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28 декабря 2018 г. № 345 с изменениями).
6. Программой *к завершенной предметной линии учебников –Технология (технологии ведения дома).*

Рабочая программа по *технологии* рассчитана на реализацию в объеме 68 часов (2 часа в неделю), что соответствует учебному плану МБОУ «СШ № 22», годовому календарному учебному графику.

Основными целями изучения учебного предмета "Технология" в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательской деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности; воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентации.

Предметные результаты освоения учебного предмета

Изучение технологии в основной школе по направлению «технологии ведения дома», обеспечивает достижение следующих результатов:

Личностные результаты:

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты:

1. Планирование процесса познавательной деятельности.

2. Ответственной отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение, адекватных условиям, способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно – прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет – ресурсы и другие базы данных.

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно – трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно – трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно – трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- 1) Рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда.
- 2) Оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) Ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда.
- 4) Владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.
- 5) Распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей.
- 6) Владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации.
- 7) Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности.
- 8) Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.
- 9) Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- 1) Планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.
- 3) Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) Проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда.
- 5) Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально – энергетических ресурсов.
- 6) Планирование последовательности операций и составление технологической карты.
- 7) Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений.
- 8) Определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами.
- 9) Приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни.
- 10) Формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья.
- 11) Составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья.
- 12) Заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности.
- 13) Соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены.
- 14) Соблюдение трудовой и технологической дисциплины.
- 15) Выбор и использование кодов, средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и тд.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
- 16) Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля.
- 17) Документирование результатов труда и проектной деятельности.

В мотивационной сфере:

- 1) Оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности.
- 2) Выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения.
- 3) Выраженная готовность к труду в сфере материального производства.
- 4) Согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно – трудовой деятельности.
- 5) Осознание ответственности за качество результатов труда.
- 6) Наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.
- 7) Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) Дизайнерское конструирование изделия.
- 2) Применение различных технологий декоративно – прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры.

- 3) Моделирование художественного оформления объекта труда.
- 4) Способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры.
- 5) Эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды.
- 6) Сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности.
- 7) Создание художественного образа и воплощение его в материале.
- 8) Развитие пространственного художественного воображения.
- 9) Развитие композиционного мышления.
- 10) Развитие чувства цвета, гармонии и контраста.
- 11) Развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы.
- 12) Понимание роли света в образовании формы и цвета.
- 13) Решение художественного образа средствами фактуры материалов.
- 14) Использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей.
- 15) Сохранение и развитие традиций декоративно – прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве.
- 16) Применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.

В коммуникативной сфере:

- 1) Умение быть лидером и рядовым членом коллектива.
- 2) Формирование рабочей группы с учетом общности.
- 3) Выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации.
- 4) Публичная презентация и защиты идеи, варианта изделия, выбранной технологии.
- 5) Способность к коллективному решению творческих задач.
- 6) Способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива.
- 7) Способность прийти на помощь товарищу.
- 8) Способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

- 1) Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями, развитие глазомера, осязания, вкуса.
- 2) Достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций.
- 3) Соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований

Содержание учебного предмета

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема Интерьер кухни, столовой

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Тема Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Кулинария»

Тема. Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема. Физиология питания

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка

Практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема . Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема . Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Проектирование и создание изделий из текстильных материалов»

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости

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

Тема . Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения Классификация текстильных волокон . Способы получения и свойства химических волокон. Получение прядельного раствора, нитей и тканей в условиях прядельного, ткацкого и отделочного современного производства. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Общие свойства химических материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств химических тканей.

Тема . Конструирование и моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек плечевого изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия..

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема . Швейная машина

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема . Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Обработка накладных карманов. Обработка пояса (в фартуке). Профессии закройщик, портной.

Практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла»

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Технология вязания крючком и спицами.

Практические работы Технология вязания крючком и спицами. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Календарно-тематическое планирование 7 класс

№ п.п	тема урока	Кол-во часов	Примечание	Календарные сроки	
				план	факт

1	Технология домашнего хозяйства.	2 ч	Составление конспекта в виде таблицы, схемы.		
2	Интерьер жилого дома.				
3	Освещение жилого дома.	2ч	Зонирование квартиры. Виды освещения.		
4	Предметы искусства и коллекции в интерьере.				
5	Гигиена жилища.	2ч	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах		
6	Бытовые приборы для уборки.				
7	ТБ и СГТ в кабинете. Проект.	2ч	Находить и представлять информацию о содержании в морских продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.		
8	Технология приготовления блюд.				
9	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	2ч	Находить и представлять информацию о содержании в молоке и кисломолочных продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов, классифицировать молочные продукты.		
10	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.				
11	Виды теста.	2ч	Изучать потребность организма в мучных продуктах. Дать сравнительную характеристику разным видам теста. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи при разогревании хлебобулочных изделий.		
12	Виды выпечки.				
13	Изделия из жидкого теста.	2ч	Находить и представлять информацию о содержании витаминов, минеральных солей и микроэлементов в муке		
14	Изделия из жидкого теста.				
15	Технология приготовления изделий из слоёного теста.	2ч	Классификация теста. Определение качества блюда.		
16	Технология приготовления изделий из слоёного				

	теста.				
17	Технология приготовления изделий из песочного теста.	2ч	Классификация теста. Определение качества песочного теста и блюда из него.		
18	Технология приготовления изделий из песочного теста.				
19	Технология приготовления десертов.		Находить и представлять информацию о десертах, классифицировать десерты.		
20	Технология приготовления напитков.				
21	Сервировка сладкого стола.		Подбирать столовое бельё для сервировки стола к празднику. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления блюда.		
22	Праздничный этикет.				
23	Защита проектов.		Обоснование выбора темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Аргументация выбора вариантов изделия и выбор наилучшего, подсчёт затрат на изготовление		
24	Защита проектов.				
25	Текстильные материалы из натуральных волокон	2ч	Определять виды переплетения нитей в ткани. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка.		
26	Текстильные материалы из натуральных волокон				
27	Свойства текстильных материалов из волокон химического происхождения.	2ч	Распознавать ткани химического происхождения по свойствам и признакам.		
28	Свойства текстильных материалов из волокон				

	химического происхождения				
29	Снятие мерок.	2ч	снятие мерок с фигуры человека, заполнение таблицы. Выбор темы проекта.		
30	Проект.				
31	Конструирование поясной одежды.	2ч	Построении чертежа. Расчёт конструкции Основные линии при построении чертежа.		
32	Построение чертежа поясного изделия.				
33	Моделирование поясной одежды.	2ч	Художественное и техническое моделирование. Основные линии изменения чертежа.		
34	Подготовка к раскрою.				
35	Раскрой изделия.	2ч	Правила раскроя ткани. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку		
36	Правила раскроя.				
37	ТБ при работе на швейной машине.	2ч	Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку вверх.		
38	Приспособления в швейной машине.				
39	Технология машинных работ.	2ч	Выполнять разные машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.. Овладевать безопасными приёмами труда		
40	Регуляторы в швейной машине.				
41	Подготовка деталей кроя к обработке.	2ч	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками.		
42	Технология ручных работ.				
43	Технология выполнения отдельных операций.	2ч	Соблюдение технологической последовательности при пошиве изделий, работа по технологической карте, соблюдение инструктажа по ТБ и СГТ		
44	Технология обработки складок.				

45	Подготовка изделия к примерке.	2ч	Соблюдение технологической последовательности при пошиве изделий, работа по технологической карте, соблюдение инструктажа по ТБ и СГТ		
46	Проведение примерки.				
47	Технология выполнения отдельных операций.	2ч	Соблюдение технологической последовательности при пошиве изделий, работа по технологической карте, соблюдение инструктажа по ТБ и СГТ		
48	Обработка застёжки.				
49	Технология выполнения отдельных операций.		Соблюдение технологической последовательности при пошиве изделий, работа по технологической карте, соблюдение инструктажа по ТБ и СГТ		
50	Обработка нижнего среза.				
51	ВТО швейных изделий .	2ч	Значение влажно-тепловой обработки при пошиве. Выполнение влажно-тепловой обработки при пошиве. Критерии оценки качества пошива швейного изделия.		
52	Контроль качества пошива.				
53	Художественные ремёсла. Проект.	2ч	Знакомство с работами мастеров. ТБ. Технологическая последовательность росписи.		
54	Ручная роспись тканей.				
55	Ручные стежки и швы.		Знакомство с работами мастеров. ТБ. Технологическая последовательность росписи.		
56	Ручные стежки и швы.				
57	Вышивание счётными швами.		Знакомство с работами мастеров. ТБ. Технологическая последовательность росписи.		
58	Вышивание счётными швами.				
59	Вышивание по свободному контуру.		Знакомство с работами мастеров. ТБ. Технологическая последовательность росписи.		
60	Вышивание по свободному контуру.				
61	Атласная и штриховая гладь.		Знакомство с работами мастеров. ТБ. Технологическая		

62	Атласная и штриховая гладь.		последовательность росписи.		
63	Швы французский узелок и рококо.		Знакомство с работами мастеров. ТБ. Технологическая последовательность росписи.		
64	Швы французский узелок и рококо.				
65	Вышивание лентами.		Знакомство с работами мастеров. ТБ. Технологическая последовательность вышивки.		
66	Вышивание лентами.				
67	Экономическая и экологическая оценка проекта.		Подсчёт затрат на изготовление изделий.		
68	Защита проекта.				