муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение г. Астрахани

«Основная общеобразовательная школа №31»

Согласовано	Утверждаю:
Зам. директора по УВР	Директор МБОУ г. Астрахани
_____Е.В. Леонтьева	«ООШ№31»
	_____П.Г. Воробьев
«28» августа 2020г.	«01» 09 2020г.

Рассмотрено на заседании МО ЕМЦ
Протокол №1 от «01» 09 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ

7 класс

2020-2021 уч.год

Рабочая программа по технологии 7 классы составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного общеобразовательного стандарта основного общего образования на основе программы «Учебная программа по предмету «Технология»», разработана в соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, предусмотренным федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения.

Программа рассчитана на систему учебников «Алгоритм успеха» для неделимых классов, подготовленных авторским коллективом Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко «Технология. Универсальная линия» для 5-7 классов и авторским коллективом Н.В. Матяш, В.Д. Симоненко, А.А. Электов и др. для 8 классов.

Разработала Кузько О.В.
учитель технологии

Астрахань-2020

Рабочая программа включает разделы:

1. Планируемые предметные результаты освоения ТЕХНОЛОГИЯ (для неделимых классов) **7 класс**;
2. Содержание учебного предмета, курса с указанием форм организации учебных занятий, основных видов учебной деятельности;
3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.

1.Планируемые предметные результаты освоения ТЕХНОЛОГИЯ (для неделимых классов) 7 класс:

Раздел «Технологии творческой проектной деятельности».

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства».

Выпускник научится:

- давать характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

- выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Раздел «Кулинария».

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп 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, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое 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 «Технологии обработки конструкционных материалов».

Выпускник получит возможность научиться:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов и поделочных материалов».

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

Раздел «Электротехника».

Выпускник научится:

- понимать назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту;

Выпускник получит возможность научиться:

- объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В;
- использовать безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценки возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

Раздел «Современное производство и профессиональное образование».

Выпускник научится:

планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

планировать профессиональную карьеру;

рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

2.Содержание учебного предмета, курса с указанием форм организации учебных занятий, основных видов учебной деятельности:

Вводное занятие (2ч)

Теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Техника безопасности труда на уроках технологии. Организация теоретической и практической частей урока.

Раздел 1. Технологии творческой и опытнической деятельности (10ч)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность.

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 «Технологии обработки конструкционных материалов».
Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов».
Составление портфолио и разработка электронной презентации.
Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Аксессуар для летнего отдыха. Рюкзак», «Декоративная рамка для фотографий», «Оформление выставки творческих работ», «Умный дом», «Кухонная доска», «Модель», «Летняя сумка с вышивкой», «Вторая жизнь», «Приготовление сладкого стола» и др.

Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства (4ч)

Тема 1. Освещение жилого помещения.

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентная, светодиодная, галогенная. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы 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. Профессия электрик.

Темы лабораторно-практических работ.

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Тема 2. Предметы искусства и коллекции в интерьере.

Теоретические сведения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

Тема лабораторно-практической работы. Изготовление схемы размещения коллекции фото.

Тема 3. Гигиена жилища.

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Современные системы фильтрации воды. Виды уборки: ежедневная (сухая), ежедневная (влажная),

генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещений.
Тема лабораторно-практической работы. Генеральная уборка кабинета технологии.

Раздел 3. Кулинария (12ч)

Тема 1. Физиология питания.

Теоретические сведения. Значение минеральных веществ в питании человека.

Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях.
Практическая работа. Содержание минеральных веществ в различных продуктах.

Тема 2. Блюда из молока и молочных продуктов.

Теоретические сведения. Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Ассортимент молочных продуктов. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.
Тема лабораторно-практической работы. Приготовление блюд из творога.

Тема 3. Мучные изделия.

Теоретические сведения. Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Рецептура и технология приготовления теста. Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления пресного теста. Виды начинок. ТБ при обращении с электроплитой. Способы приготовления бисквитного теста, рецептура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ. Состав песочного теста.
Виды и способы приготовления не печеных кондитерских изделии. Технология приготовления желе, мусса, суфле. Технология приготовления соленого теста.

Темы лабораторно-практических работ. Приготовление изделий из пресного теста: блинчики, оладьи. Приготовление бисквита. Технологии приготовления соленого теста для различных изделий. Основные приемы лепки из соленого теста. Технологии окраски соленого теста.

Тема 4. Сладкие блюда

Теоретические сведения. Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология приготовления и подача к столу. Не печеные кондитерские изделия.

Тема лабораторно-практической работы. Запеченные яблоки. Желе. Не печеные кондитерские изделия.

Тема 5. Заготовка продуктов.

Теоретические сведения. Сушка ее преимущество и недостатки. Сушка овощей и фруктов в домашних условиях. Процесс сушки плодов и овощей, температура сушки. Воздушная сушка на солнце. Искусственная сушка, принцип сушки фруктов, технология подготовки к суше. Хранение сушеных фруктов и овощей.

Практическая работа. Сушка фруктов.

Тема 6. Сервировка сладкого стола.

Теоретические сведения. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов, посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

Тема лабораторно-практической работы. Сервировка сладкого стола. Приготовление сладкого стола.

Раздел 4. Технологии обработки конструкционных материалов (8ч)

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и металлов (проволока, фольга).

Теоретические сведения. Проектирование изделий из древесины и проволоки с учетом их свойств. Конструкторская и техническая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий. Заточка лезвия режущего предмета. Развод зубьев пилы. Приемы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.

Шиповые соединения деревянных деталей. Соединение деталей шкантами. Шиповые клеевые соединения. Угловое соединение деталей шурупами в нагель. Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс).

Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы. Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Машинные тиски.

Правила безопасной работы на сверлильном станке. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов и пластмасс: правка, резание, зачистка, гибка.

Инструменты и приспособления. Приёмы выполнения работ. Понятие о развёртке объёмного изделия из жести и пластмассового листа. Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасности. Соединение тонких металлических листов фальцевым швом. Применение фальцевого соединения.

Темы лабораторно-практических работ.

Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины. Оборудование рабочего места для изготовления изделий из металлов и пластмасс.

Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планирование слесарных работ. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки и искусственных материалов.

Тема 2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов.

Теоретические сведения. Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины. Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.

Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов.

Темы лабораторно-практических работ. Создание декоративно-прикладного изделия из металла. Поисковый этап проекта. Разработка технической и технологической документации. Подбор материалов и инструментов. Изготовление изделия. Подсчет затрат. Контроль качества изделия. Разработка технической и технологической документации.

Раздел 5. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (28ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов.

Теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Шерсть, шелк, пух. Процесс получения нитей из этих волокон. Свойства натурального волокна животного происхождения. Применение шерстяных, шелковых тканей в быту.

Способы получения искусственных и синтетических волокон. Механические, физические, технологические свойства тканей из искусственных волокон. Свойства искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

Саржевое и атласное переплетение в тканях. Понятие о раппорте, характеристика дефектов ткани. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Темы лабораторно-практической работы. Распознавание волокон животного происхождения.

Распознавание вида волокон по характеру горения.

Определение технологических свойств тканей из искусственных волокон.

Тема 2. Технология изготовления ручных и машинных швов.

Теоретические сведения. Основные операции при ручных работах: подшивание прямыми, косыми и крестообразными стежками.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.

Темы лабораторно-практических работ. Изготовление образцов ручных швов. Изготовление образцов машинных швов.

Тема 3. Художественные ремесла.

Теоретические сведения. Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы закрепления ткани и ниток к вышивке. Приемы закрепления ниток на ткани. Технология выполнения прямых, косых, петельных, петлеобразных, крестообразных ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. Материалы и оборудование для плетения из газет и нитей.

Темы лабораторно-практических работ.

Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки лентами. Выполнение образца плетения из газет.

Тема 4. Создание изделий из поделочных материалов.

Теоретические сведения. Ассортимент вторичного сырья, дополнительные материалы экологические и санитарно-гигиенические требования. Виды пластмасс и их назначение. Способы переработки вторичного сырья. Инструменты и приспособления. Техника безопасности при выполнении работ.

Практические работы.

Изготовление изделия из вторичного сырья**.** Зарисовка эскиза изделия.

Составление технологической карты. Изготовление пластмассовых цветов.

Раздел 6. Электротехника (4ч)

Тема 1. Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении.

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос и его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата. Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых устройствах. Составление и чтение простейших схем автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности.

Тема лабораторно-практической работы. Декоративная рамка для фотографий.

3.Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы:

7 класс				
№ п/п	**Тема урока (Дата)**	**Основные виды учебной деятельности учащихся**	**Дата проведения**	**Д/З**

			7а	7б	7в	
Вводное занятие (2ч)						
1-2.	Технология как учебная дисциплина и как наука. Правила технике безопасности на рабочем месте.	Ознакомиться с правилами поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте. Иметь представление о содержании курса. Ознакомиться с правилами поведения в кабинете. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Техника безопасности труда на уроках технологии. Организация теоретической и практической частей урока.				Повторить правила ТБ и поведения в кабинете, оформить обложку тетради
Раздел 1. Технологии творческой и опытнической деятельности (2ч + 8 ч в течение года)						
Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность.						
3-4.	Исследовательская и созидательная деятельность. Творческие проекты.	Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.				Знать этапы выполнения творческого проекта
Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства (4ч)						
Тема 1. Освещение жилого помещения.						
5.	Освещение жилого помещения.	Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентная, светодиодная, галогенная. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы светильников: потолочные висячие, настенные, настольные,			Дз – читать стр.6-8. Знать теорию	Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома

		напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Профессия электрик. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».				
Тема 2. Предметы искусства и коллекции в интерьере.						
6.	Предметы искусства и коллекции в интерьере.	Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.				и размещение коллекций в интерьере».
	Тема 3. Гигиена жилища.					
7-8.	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки в помещении. *Практической работы*. Генеральная уборка кабинета технологии.	Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Современные системы фильтрации воды. Виды уборки: ежедневная (сухая), ежедневная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещений.				Сообщение «Виды уборки: ежедневная (сухая), ежедневная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения»

Раздел 3. Кулинария (12ч)						
Тема 1. Физиология питания.						
9-10.	Физиология питания. *Практическая работа* «Определение срока годности консервов по маркировке на банке».	Значение минеральных веществ в питании человека. Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях. Содержание минеральных веществ в различных продуктах». Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах. Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах. Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.				Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Тема 2. Блюда из молока и молочных продуктов.						
11-12.	Блюда из молока и молочных продуктов. *Практическая работа.* Приготовление блюд из молочных продуктов.	Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Ассортимент молочных продуктов. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд. Приготовление блюд из творога. Определять качество молока органолептическими методами. Готовить молочный суп или молочную кашу. Органолептически оценивать качество кисломолочных продуктов. Готовить блюда из творога. Определять срок хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.				Сообщение «Значение молока в питании человека. Рецепт блюда из молока»

		Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления				
Тема 3. Мучные изделия.						
13-14.	Мучные изделия. *Практическая работа.* Приготовление изделий из теста.	Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Рецептура и технология приготовления теста. Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления пресного теста. Виды начинок. ТБ при обращении с электроплитой. Способы приготовления бисквитного теста, рецептура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ. Состав песочного теста. Виды и способы приготовления не печеных кондитерских изделии. Технология приготовления желе, мусса, суфле. Технология приготовления соленого теста. Технологии приготовления соленого теста для различных изделий.				Принести компоненты и материалы для лепки из соленого теста (мука, клей ПВА, соль, посуда для смешивания, клеенка, лист картона, краски, влажные салфетки).

		Основные приемы лепки из соленого теста. Технологии окраски соленого теста. Анализировать рецептуру и кулинарное использование различных видов теста. Выполнять механическую кулинарную обработку муки. Изготавливать тесто и начинку для пельменей или вареников. Готовить вареники с начинкой. Готовить тесто для блинов. Выпекать блины. Готовить пресное слоеное тесто. Выпекать кондитерские изделия из пресного слоеного теста. Готовить песочное тесто. Выпекать изделия из песочного теста. Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Составлять рецептурный альбом блюд из теста.				
15-16.	*Творческий проект «Изделие из соленого теста».*	Определение качества готового изделия. Уметь оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять				Презентация Творческий проект «Изделие из соленого теста».

		доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект.				
Тема 4. Сладкие блюда.						
17-18.	Сладкие блюда. *Практической работы*. Не печеные кондитерские изделия.	Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология приготовления и подача к столу. Запеченные яблоки.				Рецептура, технология приготовления и подача к столу. Запеченные яблоки.
Тема 5. Заготовка продуктов.						
19-20.	Заготовка продуктов. *Практическая работа*. Сушка фруктов.	Сушка ее преимущество и недостатки. Сушка овощей и фруктов в домашних условиях. Процесс сушки плодов и овощей, температура сушки. Воздушная сушка на солнце. Искусственная сушка, принцип сушки фруктов, технология подготовки к суше. Хранение сушеных фруктов и овощей.				Сообщение «Сушка фруктов»
Тема 6. Сервировка сладкого стола.						
21-22.	Сервировка сладкого стола. *Практическая работа* «Приготовление сладкого стола».	Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов, посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Сервировка сладкого стола. Приготовление сладкого стола.				Подготовиться к сервировке сладкого стола и приготовлению сладкого стола.
Раздел 4. Технологии обработки конструкционных материалов (8ч)						
Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и металлов (проволока, фольга).						
23-24.	Проектирование изделий из древесины и проволоки с учетом их свойств. *Практическая работа*. Выполнение декоративно-	Конструкторская и техническая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.				Подобрать образцы резьбы на доске

	прикладной резьбы на изделиях из древесины.	Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Заточка лезвия ножа и настройка рубанка. Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель. Оборудование рабочего места для изготовления изделий из металлов и пластмасс. Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планирование слесарных работ. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки и искусственных материалов. Правка, резка, зачистка и гибка металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда. Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклепкой.				
25-26.	Заточка и настройка дереворежущих инструментов.	Заточка лезвия режущего предмета. Развод зубьев пилы. Приемы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий. Инструменты и приспособления. Приёмы выполнения работ. Понятие о развёртке объёмного изделия из жести и пластмассового листа.				Сообщение «Развёртка объёмного изделия из жести и пластмассового листа
Тема 2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов.						
27-28.	Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на	Виды природных и искусственных материалов и их				Сообщение «Профессии,

	изделиях из древесины. Соединение деталей в изделиях из древесины.	свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины. Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.				связанные с художественной обработкой изделий из древесины»
29-30.	Виды сталей и их обработка.	Шиповые соединения деревянных деталей. Соединение деталей шкантами. Шиповые клеевые соединения. Угловое соединение деталей шурупами в нагель. Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы. Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Машинные тиски. Правила безопасной работы на сверлильном станке. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов и пластмасс: правка, резание, зачистка, гибка. Соединение тонких металлических листов фальцевым швом. Применение фальцевого соединения. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии,				Подготовить проволоку и бусины для плетения

		связанные с художественной обработкой металлов. Поисковый этап проекта. Разработка технической и технологической документации. Подбор материалов и инструментов. Изготовление изделия. Подсчет затрат. Контроль качества изделия. Разработка технической и технологической документации.				
31-32.	*Творческий проект по теме «Изделие из проволоки и жести».*	Определение качества готового изделия. Уметь оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект.				Презентация Творческий проект по теме «Изделие из проволоки и жести».
Раздел 5. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (28ч)						
Тема 1. Свойства текстильных материалов.						
33-34.	Свойства текстильных материалов. *Практическая работа.* Распознавание волокон животного происхождения. Распознавание вида волокон по характеру горения.	Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Шерсть, шелк, пух. Процесс получения нитей из этих волокон. Свойства натурального волокна животного происхождения. Применение шерстяных, шелковых тканей в быту. Способы получения искусственных и синтетических волокон. Механические, физические,				Повторить свойства текстильных материалов, кусочки тканей животного происхождения для коллекции

		технологические свойства тканей из искусственных волокон. Свойства искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон. Саржевое и атласное переплетение в тканях. Понятие о раппорте, характеристика дефектов ткани. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Различать ткани по свойствам.				
35-36.	Определение технологических свойств тканей из искусственных волокон. Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.	Уметь составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон				Повторить свойства текстильных материалов, кусочки тканей из химических волокон для коллекции

37-38.	Конструирование и моделирование поясной одежды.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж прямой юбки. Находить и предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды. Выполнять эскиз проектного изделия. Изучить приемы моделирования юбки с расширением книзу. Изучить приемы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие.				Снять мерки, сделать расчеты, заполнить таблицу
39-40.	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала.	Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессиями художник по костюму и текстилю. Основные операции при ручных работах: подшивание прямыми, косыми и крестообразными стежками. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.				Доделать выкройку юбки
41-42.	Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса.	Выполнить экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учетом припусков на				Выкроить детали юбки

		швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавами, утюгом.				
Тема 2. Технология изготовления ручных и машинных швов.						
43-44.	Технология ручных работ.	Изготовление образцов ручных работ: подшивание прямых потайными, косыми и крестообразными стежками.				Доделать образы ручных работ: подшивание прямых потайными, косыми и крестообразными стежками
45-46.	Технология машинных работ.	Изготовление образцов машинных швов. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку.				Доделать образцы подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку.
47-48.	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой молнией и разрезом.	Обрабатывать средний шов юбки с застежкой-молнией на проектном изделии.				Обрабатывать средний шов юбки с застежкой-молнией на юбке
49-50.	Технология обработки складок.	Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах.				Обрабатывать одностороннюю, встречную или

						бантовую складку на юбке
51-52.	Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Технология обработки юбки после примерки.	Выполнять подготовленную проектную работу к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранение дефектов после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки.				Устранение дефектов после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.
53-54.	*Творческий проект по теме «Маскарадный костюм».*	Определение качества готового изделия. Уметь оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект.				Подготавливать электронную презентацию проекта.
Тема 3. Художественные ремесла.						
55-56.	Художественные ремесла**.** Вышивка лентами. *Практическая работа.* Изготовление образцов.	Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы закрепления ткани и ниток к вышивке. Приемы закрепления ниток на ткани. Технология выполнения прямых, косых, петельных, петлеобразных, крестообразных ручных стежков.				Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами.

		Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.				
57-58.	Вязание крючком. *Практическая работа.* Изготовление образцов.	Изучить материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и предъявлять информацию об истории вязания.				Вязать образцы крючком.
59-60.	Вязание на спицах. *Практическая работа.* Изготовление изделия.	Зарисовывать современные и старинные узоры и орнаменты. Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и предъявлять информацию об истории вязания.				Вязать образцы спицами.
Тема 4. Создание изделий из поделочных материалов.						
61-62.	Создание изделий из поделочных материалов. *Практическая работа.* Изготовление изделия из вторичного сырья**.**	Выполнять эскизы вязаных декоративных элементов для платьев. Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы и изделия на спицах Ассортимент вторичного сырья, дополнительные материалы экологические и санитарно-гигиенические требования. Виды пластмасс и их назначение. Способы переработки вторичного сырья. Инструменты и приспособления. Техника				Вязать изделие спицами или крючком

		безопасности при выполнении работ. Зарисовка эскиза изделия. Составление технологической карты. Изготовление пластмассовых цветов.				
63-64.	*Творческий проект по теме «Изделие из вторичного сырья»*.	Уметь оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект.				Подготовить электронную презентацию проекта
Раздел 6. Электротехника (4ч)						
Тема 1. Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении.						
65-66. 67-68.	Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении. *Практическая работа*. Декоративная рамка для фотографий.	Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос и его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата. Виды и назначение автоматическихустройств.Элементы автоматики в бытовых устройствах. Составление и чтение простейших схем автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и				Материалы для оформления декоративной рамки для фотографий.

		здоровье человека. Соблюдение правил безопасности.				