

№ ур	Содержание (разделы, темы)	Кол час	Дата проведения			Оборудование	Основные учебные действия	Домашн задание	
			план	факт					
				ба	бб	бв			
1	Вводное занятие. Первичный инструктаж на рабочем месте. Знакомство с содержанием программы.	1	ба-07.09 бб-02.09 бв-06.09				У, П, Т	Знакомство с предметом «Технология», видами проектной деятельности.	
2.	Инструктаж по ТБ	1	ба-07.09 бб-02.09 бв-06.09				У, Т	Правила безопасной работы с инструментами, приспособлениями, эл. Бытовыми приборами.	Правила
	<i>Интерьер жилого дома</i>	6							
3,4	Интерьер жилого дома 2	2	ба-14.09 бб-09.09 бв-13.09				У, П, Т, ДП	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоэтажный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные	

								виды занавесей для окон	
5,6	Комнатные растения в интерьере.	2	ба-21.09 бб-16.09 бв-20.09				У, П, Т, ДТ	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений. Профессия садовника.	№ 3,4 Подобран проект
7,8	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»	2	ба-28.09 бб-23.09 бв-27.09				У, П, Т, ДТ	Этапы выполнения проекта: поисковый, технологический, заключительный. Выполнить проект по разделу «Растения в интерьере жилого дома»	№5
	Раздел «Кулинария»	14							
9,10	Технология первичной обработки рыбы и нерыбных продуктов. Лабораторная работа «Определение свежести рыбы»	2	ба-05.10 бб-30.09 бв-04.10				У, П, Т	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.	№6,8
11,12	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов. Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»	2	ба-12.10 бб-07.10 бв-11.10				У, П, Т	Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.	37,8 при либо нер
13,14	Блюда из мяса. Лабораторная работа «Определение качества мясных блюд»	2	ба-19.10 бб-14.10 бв-18.10				У, П, Т	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения	№9

								доброкачества мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса.	
15,16	Технология приготовления блюд из мяса и птицы. Лабораторная работа «Приготовление блюда из мяса и птицы»	2	ба- 26.10 бб- 21.10 бв- 25.10				У, П, Т	Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.	№10.11 Пригото
17,18	Технология приготовления первых блюд. Практическая работа «Приготовление заправочного супа»	2	ба- 09.11 бб- 28.10 бв- 08.11				У, П, Т	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу	312 Пригото
19,20	Сервировка стола к обеду	2	ба- 16.11 бб-				У, П, Т, ДП	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.	№ 13

			11.11 бв- 15.11					Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.	
21,22	Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»	2	ба- 23.11 бб- 18.11 бв- 22.11				У, Т, ДТ	Этапы выполнения проекта: поисковый(подготовительный), технологический, заключительный (аналитический)	Л.78-82.
	СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ,	38							
23,24	Текстильные материалы из химических волокон. Лабораторная работа «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон»	2	ба- 30.11 бб- 25.11 бв- 29.11				У, П, Т, ДП	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.	№12
25,26	Конструирование плечевой одежды с цельнокроенным рукавом	2	ба- 07.12 бб- 0212 бв- 06.12				У, П, Т, ДП	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроенным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.	№15
27,28	Практическая работа «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия»	2	ба- 14.12 бб- 09.12 бв- 13.12				У, Т	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроенным рукавом	Л. 94-95
29,30	Моделирование плечевой одежды Практическая работа «Моделирование и подготовка выкроек к	2	ба- 21.12 бб- 16.12 бв- 20.12				У, П, Т, ДП	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных	№16, л.1

	раскрою»							деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.	
31,32	Раскрой плечевой одежды. Практическая работа «Раскрой швейного изделия»	2	ба- 28.12 бб- 23.12 бв- 27.12				У, П, Т, ДП	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы утюгом.	№17
33,34	Технология дублирования деталей Практическая работа «Дублирование деталей клеевой прокладкой»	2	ба- 11.01 бб- 13.01 бв- 10.01				У, П, Т, ДП	Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.	№ 19
35,36	Ручные работы. Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов»	2	ба- 18.01 бб- 20.01 бв- 17.01				У, П, Т, ДП	Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краев – вымётывание.	№ 19
37,38	Работа на швейной машине. Практическая работа «Устранение дефектов машинной строчки»	2	ба- 25.01 бб- 27.01 бв- 24.01				У, П, Т, ДП, Тк, ШМ	Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.	№20
39,40	Приспособления к швейной машине. Практическая	2	ба- 01.02 бб-				У, П, Т, ДП, Тк, ШМ	Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.	№21

	работа «Применение приспособлений к швейной машине»		03.02 бв- 31.01						
41,42	Виды машинных операций. Практическая работа «Изготовление образцов машинных работ»	2	ба- 08.02 бб- 10.02 бв- 07.02				У, П, Т, ДП, Тк, ШМ	Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной – притачивание; соединение деталей по конструктору с последующим вывёртыванием – обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант)	
43,44	Технология обработки мелких деталей. Практическая работа «Обработка мелких деталей»	2	ба- 15.02 бб- 17.02 бв- 14.02				У, П, Т, ДП, Тк, ШМ	Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом – мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроенным рукавом. Устранение дефектов после примерки.	
45,46	Подготовка и проведение примерки изделия. Практическая работа «Примерка изделия»	2	ба- 22.02 бб- 24.02 бв- 21.02				У, П, Т, ДП, Тк, ШМ	Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроенным рукавом.	
47,48	Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов. Практическая работа «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов»	2	ба- 01.03 бб- 03.03 бв- 28.02				У, П, Т, ДП, Тк, ШМ	Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижнего среза рукавов.	№ 25
49,50	Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Практическая работа «Обработка горловины и	2	ба- 08.03 бб- 10.03 бв- 28.02				У, П, Т, ДП, Тк, ШМ	Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия.	№26

	застёжки проектного изделия»								
51,52	Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой	2	ба- 15.03 бб- 17.03 бв- 07.03				У, П, Т, ДП, Тк, ШМ	Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.	№ 27
53,54	Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Практическая работа «Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия»	2	ба- 05.04 бб- 31.03 бв- 14.03				У, П, Т, ДП, Тк, ШМ	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.	№28
55,56 57,58 59,60	Творческий проект «Наряд для семейного обеда»	6	ба- 12.04 12.04 19.04 19.04 26.04 26.04 бб- 07.04 07.04 14.04 14.04 21.04 21.04 бв- 04.04 04.04 11.04 11.04 18.04 18.04				У, П, Т, ДП, Тк, ШМ	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический)	Л. 144-1
	<i>Художественные ремёсла</i>								

61,62	Материалы и инструменты для вязания Основные виды петель при вязании крючком	2	ба- 05.03 бб- 28.04 бв- 25.04				У, П, Т, спицы, крючок, пряжа	Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Вязанные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.	№ 29,30
63,64	Вязание полотна. Практическая работа «Вывязывание полотна из столбиков без накида»	2	ба- 10.05 бб- 05.05 бв- 02.05				У, П, Т, спицы, крючок, пряжа	Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.	№ 31
65	Вязание по кругу. Практическая работа «Выполнение плотного вязания по кругу»	1	ба- 17.05 бб- 12.05 бв- 16.05				У, П, Т, спицы, крючок, пряжа	Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.	№ 32
66	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Практическая работа «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями»	1	ба- 17.05 бб- 12.05 бв- 16.05				У, П, Т, спицы, крючок, пряжа	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда.	№ 33
67	Вязание цветных узоров. Создание с помощью	1	ба- 24.05				У, П, Т, спицы, крючок, пряжа	Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание	№ 34

	компьютера схем для вязания. Практическая работа «Разработка схемы жаккардового узора»		6б- 19.05 6в- 23.05					Цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.	
68	Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» Защита творческого проекта.	1	6а- 24.05 6б- 19.05 6в- 23.05				У, П, Т, спицы, крючок, пряжа	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический)	№35 Л. 177-1

