

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Баринцовская средняя общеобразовательная школа»

Рассмотрено:
На заседании МО
Григорьева С.А.

протокол №1
от 28.08.19

[подпись]

Согласовано:
Зам. директора по УВР
Рябцева В.М.

в срок 29.08.19

Утверждено:
директор школы
Хохлова Н.П. *[подпись]*
приказ № *167* от *30.08* 2019



**Рабочая программа
по предмету «Технология»
для 7 класса**

Составитель: учитель технологии
Герасимович О.Н.

2019г.

Планируемые результаты.

По завершении учебного года учащийся 7 класса:

- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- владеет разметкой и формированием гряд, выбором культур, планирует их размещения на участке;
- оказывать первичную помощь при ожогах, порезах поражении электрическим током, отравлении;
- изготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
- готовить пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, готовить фруктовые пюре, желе и муссы;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать швейное изделие;
- выполнять машинные швы _____;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;

По завершении учебного года учащийся 7 класса получи возможность:

- использовать ИКТ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов;
- выполнять творческие проекты по основным разделам предмета.
- осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;

– получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования.

7 класс

1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

1.3. Промышленные технологии (1 ч.)

Теоретические сведения.

История развития промышленных технологий. Автоматизация производства.

Производственные технологии автоматизированного производства.

Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза.

Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий.

Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.

Культура потребления: выбор продукта / услуги.

1.4. Энергетические технологии (1 ч.)

Теоретические сведения.

История развития энергетических технологий. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.

Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту.

Электробезопасность в быту и экология жилища.

2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся (66 ч.)

2.1. Растениеводство (16 ч.)

2.1.1. Основы аграрной технологии (осенние работы) (8 ч.)

Основные теоретические сведения. Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений своего региона, их классификация. Технология выращивания ягодных кустарников. Строение плодового дерева. Правила безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа. Профессии, связанные с выращиванием плодовых растений.

Практические работы. Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников, уход за плодовыми деревьями и подготовка к зиме: очистка штамба, перекопка приствольных кругов с внесением удобрений, влагозарядный полив, выбор способа защиты штамбов от повреждений грызунами.

2.1.2. Основы аграрной технологии (весенние работы) (8 ч.)

Основные теоретические сведения. Технология рассадного способа выращивания растений, ее значение в регионе. Оборудование для выращивания рассады: рассадные ящики, питательные кубики, торфоперегнойные горшочки, кассеты, лампы и экраны для досвечивания, парники, пленочные укрытия.

Практические работы. Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт, пленочное укрытие, теплицу; подкормка.

2.2. Технология приготовления пищи (8 ч.)

2.2.3. Кулинария (6 ч.)

2.2.3.9. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч.)

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

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

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

2.2.3.10. Виды теста и выпечки (2 ч.)

Теоретические сведения. Продукты для приготовления теста. Виды блюд из теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него. Подача их к столу. Профессия кондитер.

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

2.2.3.11. Десерты, напитки (2 ч.)

Теоретические сведения. Виды десертов. Виды напитков. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс и др. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

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

2.2.4. Сервировка стола (1 ч.)

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

2.2.5. Заготовка продуктов (1 ч.)

Теоретические сведения. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Лабораторно-практические и практические работы. Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой.

Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации. Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

2.3. Черчение и графика (6 ч.)

2.3.2. Построение и чтение чертежей (2 ч.)

Теоретические сведения. Организация рабочего места для выполнения графических работ. Описание систем и процессов с помощью блок-схем.

Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

Построение и чтение чертежей.

Практические работы. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму.

Построение и чтение чертежей.

2.3.3. Построение схем орнамента (4 ч.)

Лабораторно-практические и практические работы. Построение схем орнамента для изготовления декоративно прикладного изделия.

2.4. Технология швейного производства (20 ч.)

2.4.1. Классификация и свойства текстильных материалов (4 ч.)

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

2.4.3. Конструирование и моделирование швейных изделий (4 ч.)

Теоретические сведения. Понятие модели. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок

действий по проектированию конструкции, удовлетворяющей заданным условиям. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Логика проектирования технологической системы. Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Приёмы моделирования поясной одежды. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину. Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

2.4.4. Изготовление швейных изделий (12 ч.)

Теоретические сведения. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.

Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

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

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Классификация машинных швов. Порядок действий по сборке конструкции. Способы соединения деталей. Технологический узел. Основные машинные операции для изготовления юбки. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Последовательность обработки поясного изделия после примерки.

Лабораторно-практические и практические работа. Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

2.5. Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла (14 ч.)

2.5.3. Вязание на спицах (4 ч.)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Виды 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 спицами. Условные обозначения, применяемые при вязании спицами. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна несколькими способами.

2.5.4. Роспись по ткани (4 ч.)

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

2.5.5. Вышивание лентами (6 ч.)

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение вышивки атласными лентами. Модернизация продукта.

2.6. Технология ведения дома (2 ч.)

2.6.1. Интерьер жилых помещений (2 ч.)

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Электрическая схема.

Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работ. Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат.

Учебно-тематический план

Технология 7 класс

68 часов, 2 часа в неделю

№п/п	Наименование раздела	Количеств	Уроки	Практические	Контроль знаний
------	----------------------	-----------	-------	--------------	-----------------

		о часов		работы	
1	Промышленные технологии	1	1		
2	Энергетические технологии	1	1		1
3	Растениеводство. Основы аграрной технологии (осенние работы)	8	8	3	
4	Технология приготовления пищи.	8	8	6	
5	Черчение и графика.	6	6	6	
6	Технология швейного производства.	20	20	8	2
7	Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла.	14	14	4	1
8	Технология ведения дома.	2	2	1	
9	Растениеводство. Основы аграрной технологии (весенние работы)	8	8	6	
	Всего:	68	68	33	4

Тематическое планирование по технологии 7 класс

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Контроль
1.Промышленные технологии (1 час)			
1	<p>Вводный инструктаж. История развития промышленных технологий. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза.</p> <p>Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий.</p>	1	

	Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Культура потребления: выбор продукта / услуги.		
2. Энергетические технологии (1 час)			
2	Вводная к/р. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища. История развития энергетических технологий. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.	1	Вводная к/р.
3. Растениеводство. Основы аграрной технологии (осенние работы 8 часов)			
3-4	Анализ к/р. Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений своего региона, их классификация. Технология выращивания ягодных кустарников. Технология рассадного способа выращивания растений, ее значение в регионе. Оборудование для выращивания рассады: рассадные ящики, питательные кубики, торфоперегнойные горшочки, кассеты, лампы и экраны для досвечивания, парники, пленочные укрытия.	2	п/р №1 Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников.
5-6	Строение плодового дерева. Правила безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями. Уход за плодовыми деревьями и подготовка к зиме.	2	П/р №2 Очистка штамба, перекопка приствольных кругов с внесением удобрений.
7-8	Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Анализ и синтез как средства решения задачи. Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт, пленочное укрытие, теплицу; подкормка.	2	П/р №3 Влагозарядный полив, выбор способа защиты штамбов от повреждений грызунами.
9-10	Техника проведения морфологического анализа. Профессии, связанные с выращиванием плодовых растений.	2	
4. Технология приготовления пищи (8 часов)			
11	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов.	1	П/р №4 Определение качества молока и молочных продуктов.
12	Инструктаж по ТБ. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции. Посуда для приготовления блюд из	1	П/р №5 Приготовление молочного супа,

	молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях.		молочной каши или блюда из творога.
13	Продукты для приготовления теста. Виды блюд из теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.	1	
14	Технология приготовления теста и изделий из него. Подача их к столу. Профессия кондитер.	1	П/р №6 Приготовление изделий из теста.
15	Виды десертов. Виды напитков. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс и др.	1	
16	Рецептура. Профессия кондитер сахаристых изделий. Технология их приготовления и подача к столу. Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации. Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием.	1	П/р №7 Приготовление сладких блюд и напитков.
17	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.	1	П/р № 8 Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.
18	Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах. Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.	1	П/р №9 Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

5. Черчение и графика (6 часов)			
19-20	Организация рабочего места для выполнения графических работ. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.	2	П/р №10 Построение и чтение чертежей. П/р №11 Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Построение и чтение чертежей.
21-24	Построение схем орнамента для изготовления декоративно прикладного изделия.	4	П/р №12-15 Построение схем орнамента для изготовления декоративно прикладного изделия.
6. Технология швейного производства(20 часов)			
25	Инструктаж по ТБ. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Свойства текстильных материалов из химических волокон.	1	П/р №16 Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.
26	Контрольная работа №2. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.	1	Контрольная работа №2
27	Анализ к/р. Виды нетканых материалов из химических волокон.	1	
28	Профессия оператор в производстве химических волокон.	1	
29	Понятие модели. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Логика проектирования технологической системы. Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы.	1	
30	Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции, удовлетворяющей заданным условиям. Конструкции юбок.	1	П/р №17. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.
31	Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.	1	П/р №18. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину. Моделирование юбки.
32	Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Моделирование юбки с расширением книзу. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.	1	П/р №19. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.
33	Разработка конструкций в заданной ситуации. Нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения.	1	
34	Составление технологической карты известного	1	

	технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.		
35	Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя.	1	П/р№20. Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ.
36	Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.	1	
37	Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.	1	
38	Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.	1	
39	Классификация машинных швов. Порядок действий по сборке конструкции. Способы соединения деталей.	1	
40	Контрольная работа №3. Технологический узел. Основные машинные операции для изготовления юбки.	1	Контрольная работа №3.
41	Анализ к\р. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок.	1	П/р№21 Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок.
42	Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Подготовка и проведение примерки поясного изделия.	1	П/р№22 Подготовка и проведение примерки поясного изделия.
43-44	Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.	2	П/р№23 Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.
7. Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла (14 часов)			
45	Инструктаж по ТБ. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания.	1	
46	Виды спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Условные обозначения, применяемые при вязании спицами.	1	
47	Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании спицами.	1	
48	Вязание полотна. Начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.	1	П/р№24 Вывязывание полотна несколькими способами.
49	Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи.	1	
50	Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в холодном батике.	1	
51	Технология холодного батика. Декоративные эффекты в	1	П/р№25 Выполнение

	холодном батике.		образца росписи ткани в технике холодного батика.
52	Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.	1	
53	Материалы и оборудование для вышивки.	1	
54	Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Приёмы подготовки ткани к вышивке.	1	
55	Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами.	1	
56-57	Выполнение вышивки атласными лентами. Модернизация продукта.	2	П/р№26-27 Выполнение вышивки атласными лентами.
58	Итоговая к/р. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.	1	Итоговая к/р.
8. Технология ведения дома (2 часа)			
59	Анализ к/р. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Электрическая схема.	1	
60	Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.	1	П/р№28 Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат.
9. Растениеводство. Основы аграрной технологии (весенние работы 8 часов)			
61-62	Технология рассадного способа выращивания растений, ее значение в регионе. Оборудование для выращивания рассады: рассадные ящики, питательные кубики, торфоперегнойные горшочки, кассеты, лампы и экраны для досвечивания, парники, пленочные укрытия.	2	
63-64	Инструктаж по ТБ. Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян.	2	П/р№29-30 Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев

			семян.
65-66	Уход за сеянцами, пикировка.	2	П/р№30-31 Уход за сеянцами, пикировка.
67-68	Высадка рассады в открытый грунт, пленочное укрытие, теплицу; подкормка.	2	П/р№32-33 Высадка рассады в открытый грунт, пленочное укрытие, теплицу; подкормка.