

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с.Окунёво»**

РАССМОТРЕНО
на методическом
совете школы
протокол № ____
от ____ 201_года

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора поУР

Н.В.Замякина
_____201_года

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы

Н.П.Кукушкина
_____201_года

**Рабочая программа
по технологии
для 7 класса**

Программа для общеобразовательных школ: Технология. В.Д. Симоненко. – М.:
Просвещение, 2005;
Симоненко В.Д. Технология. 7 класс / В.Д. Симоненко.- 2-е изд. - М.: Вентана-Граф, 2007.
68 часов в год, 2 часа в неделю

Составитель: учитель технологии
высшей квалификационной категории
Афони́на Галина Александровна

2016 -2017 учебный год

Пояснительная записка

Цель учебного предмета:

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитания трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

знать/понимать:

- основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

уметь:

- рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Требования по разделам технологической подготовки

В результате изучения раздела "Создание изделий из текстильных и поделочных материалов" ученик должен:

знать/понимать:

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;

уметь:

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

В результате изучения раздела "Кулинария" ученик должен:

знать/понимать:

- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;

уметь:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

В результате изучения раздела "Растениеводство" ученик должен:

знать/понимать:

- полный технологический цикл получения 2 - 3-х видов наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом; агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона;

уметь:

- разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке; проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- обработки почвы и ухода за растениями; выращивания растений рассадным способом; расчета необходимого количества семян и доз удобрений с помощью учебной и справочной литературы.

В результате изучения раздела "Электротехнические работы" ученик должен:

знать/понимать:

- правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту;

уметь:

- рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов.

В результате изучения раздела "Технологии ведения дома" ученик должен:

знать/понимать:

- характеристики основных функциональных зон 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;

- планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

В результате изучения раздела "Черчение и графика" ученик должен:

знать/понимать:

- технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, схема, стандартизация;

уметь:

- выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем.

Учебно-тематический план

Наименование разделов и тем	Количество часов	В том числе:			
		Практических работ	Лабораторных работ	Проектных работ	ИКТ
Кулинария	8				
Физиология питания	1				
Технология приготовления пищи Блюда национальной кухни	5	3			
Сервировка стола	1				
Заготовка продуктов	1				
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	34				
Рукоделие. Художественные ремёсла	16	15			1
Элементы материаловедения	1		1		
Элементы машиноведения	2	1			
Конструирование (<i>интеграция с черчением</i>) и моделирование швейных изделий	4	3			2
Технология изготовления швейных изделий	11	11			

Технологии ведения дома	2				
Эстетика и экология жилища	1				1
Электротехнические работы	1				1
Творческие, проектные работы (интегрируется с ИКТ)	12			12	5
Сельскохозяйственный труд	12	6			
<i>Из них: резерв учебного времени</i>	<i>(6)</i>				
Итого:	68	39	1	12	10

	1 четверть 16ч	2 четверть 16 ч	3 четверть 18ч	4 четверть 18 ч	Год 68 ч
Количество теории	10	2	3	5	20
Количество часов практики	6	14	15	13	48
из них:					
Количество проектных работ				8	8
Количество практических работ	6	13	15	5	
Количество лабораторных работ		1			1

Содержание тематического плана

Тема 1. СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТРУД.

(Растениеводство). Осенние работы. (6 часов)

Выращивание плодовых и ягодных культур (2 часа)

Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений своего региона, их классификация. Технология выращивания ягодных кустарников.

Практическая работа №1. Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников.

Строение плодового дерева (2 часа)

Правила безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями. Профессии, связанные с выращиванием плодовых растений.

Практическая работа №2. Уход за плодовыми деревьями и подготовка к зиме: очистка штамба, перекопка приствольных кругов

Применение сельскохозяйственной техники в растениеводстве (2 часа)

Техника безопасности при работе с малогабаритной сельскохозяйственной техникой. Машины, механизмы и навесные орудия для обработки почвы. Экологический аспект применения сельскохозяйственной техники. Охрана почв. Профессии, связанные с механизацией технологических процессов в растениеводстве.

Тема 2. КУЛИНАРИЯ (8 часов)

Физиология питания (1 час)

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Заготовка продуктов (1 час)

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).

Технология приготовления пищи. Сервировка стола (6 часов)
Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста (2 часа)

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практическая работа №3. Выпечка и оформление изделий из теста

Пельмени и вареники (2 часа)

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки.

Практическая работа №4. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Сладкие блюда и десерт (2 часа)

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Практическая работа №5. Приготовление желе и муссов, пудингов, шарлоток

Тема 3. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (34 часа)

Элементы машиноведения (2 часа)

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Практическая работа № 6. Наладка швейной машины.

Элементы материаловедения (1 час)

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

Лабораторная работа «Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях».

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. (Интегр. с черчением и ИКТ (4 часа))

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Краткие сведения об ассортименте, тканях и отделках, применяемых для их изготовления.

Практическая работа №7. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М 1:4

Практическая работа №8. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.

Практическая работа № 9. Моделирование плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Технология изготовления плечевого изделия (11 часов)

Практическая работа: №10. Раскрой ткани.

Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки, обмеловка. Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя.

Практическая работа № 11. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани

Практическая работа №12. Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя

Практическая работа №13. (2 часа) Обработка выреза горловины обтачкой.

Практическая работа №14. Проведение примерки, выявление и устранение дефектов.

- Практическая работа №15.* Соединение боковых и плечевых швов.
Практическая работа №16. Обработка проймы изделия.
Практическая работа №17. Обработка низа изделия.
Практическая работа №18. Выполнение отделочных работ.
Практическая работа № 19. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия

Рукоделие. Художественные ремесла. Вязание крючком (16 часов)

Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

Практическая работа №20. Выбор объекта вязания.

Практическая работа №21. Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор начального ряда петель.

Практическая работа №22. Вязание столбиком без накида.

Практическая работа №23. Выполнение образцов вязания столбика с одним накидом.

Практическая работа №24. Выполнение образцов вязания столбика с двумя и тремя накидами.

Практическая работа №25. Технология выполнения различных петель и узоров.

Практическая работа №26. Вязание узора по схеме.

Практическая работа №27. Вязание узора по описанию.

Практическая работа №28- 32. Вязание узора

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (2 час) ИКТ

Эстетика и экология жилища (1 час)

Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Тема 5. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (1 час)

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электроприводы

ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ. ИКТ (12 часов)

Выбор и обоснование темы проекта. ИКТ.

Определение цели и задач проекта. ИКТ.

Составление дизайн-анализа. ИКТ.

Составление технологической последовательности выполнения проекта. ИКТ.

Разработка рекламного проспекта. ИКТ.

Разработка экологического и экономического обоснования. ИКТ.

Обобщение и выводы. ИКТ.

Защита проекта. ИКТ.

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТРУД (6 часов)

Выращивание растений рассадным способом и в защищенном грунте (1час)

Технология рассадного способа выращивания растений, ее значение в регионе.

Практическая работа №33. Подготовка почвы к посевам

Оборудование для выращивания рассады (1 час)

Рассадные ящики, питательные кубики, торфоперегнойные горшочки, кассеты, лампы и экраны для досвечивания, парники, пленочные укрытия.

Выращивание декоративных деревьев и кустарников (2 часа)

Декоративное садоводство как направление растениеводства. Биологические особенности и технология выращивания декоративных деревьев и кустарников своего региона. Охрана редких дикорастущих растений своего региона. Правила безопасности труда в декоративном садоводстве. Профессии, связанные с выращиванием декоративных растений.

Практическая работа №34-36 Посев овощных культур (3 часа)

Повторение (2 часа)

Календарно-тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Дата	Тема урока Элементы содержания	Кол-во часов	Стандарт	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат ЗУН)	Планируемый результат и уровень освоения. (Базисный уровень)
1 четверть – 16 часов						
		Сельскохозяйственный труд (Растениеводство). Осенние работы.	6	Становление и формирование ценностно-смысловой компетенции учащихся		
1	05.09	ВЫРАЩИВАНИЕ ПЛОДОВЫХ И ЯГОДНЫХ КУЛЬТУР Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений своего региона, их классификация. Технология выращивания ягодных кустарников.	1	<p>Организация технологического цикла производства продукции растениеводства: выбор и подготовка посевного и посадочного материала, подготовка почвы и внесение удобрений, посев и посадка, уход за посевами и посадками, защита растений от болезней и вредителей, сбор урожая.</p> <p><i>Машины, механизмы и навесные орудия для обработки почвы.</i></p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений своего региона - Стрoение плодового дерева - Машины, механизмы и навесные орудия для обработки почвы. <p>Уметь: применять правила безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями.</p>	<p>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</p>
2	05.09	Практическая работа: Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников,	1			
3	12.09	Стрoение плодового дерева. Правила безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями. Профессии, связанные с выращиванием плодовых растений.	1			
4	12.09	Практическая работа: Уход за плодовыми деревьями и подготовка к зиме: очистка штамба, перекопка приствольных кругов	1			
5	19.09	ПРИМЕНЕНИЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ТЕХНИКИ В РАСТЕНИЕВОДСТВЕ. Техника безопасности при работе с малогабаритной сельскохозяйственной техникой. Машины, механизмы и навесные орудия для обработки почвы. Экологический аспект применения сельскохозяйственной техники. Охрана почв. Профессии, связанные с механизацией технологических процессов в растениеводстве.	2			
6	19.09		2			
		КУЛИНАРИЯ	8	Становление и формирование социально-трудовой компетентности учащихся		

7	26.09	<p>Физиология питания.</p> <p>Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.</p>	1	Профилактика пищевых отравлений.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека; – источниках и путях заражения инфекционными заболеваниями. <p>Иметь представление:</p> <ul style="list-style-type: none"> – о средствах профилактики инфекций и отравлений; – первой помощи при них 	<p>Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.</p>
8	26.09	<p>Заготовка продуктов. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.</p> <p>Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).</p>	1	Домашняя заготовка пищевых продуктов.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – особенности приготовления сладких заготовок; – способы определения готовности; – условия и сроки хранения 	<p>Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.</p>
		ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ. СЕРВИРОВКА СТОЛА.	6			
9	03.10	<p>Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста</p> <p>Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста. <u><i>Интеграция – энергосбережение</i></u></p>	1	Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий.	<p>Иметь представление:</p> <ul style="list-style-type: none"> – о видах теста и разрыхлителей; – технологии приготовления теста и изделий из него; видах начинок и украшений для изделий из теста 	<p>Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).</p>
10	03.10	<p>Практическая работа: Выпечка и оформление изделий из теста</p>	1	<i>Традиционные национальные</i>		

11	10.10	Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки.	1	(региональные) блюда	Знать: – состав теста и способ его приготовления; – правила первичной обработки муки; – рецептуру начинок	Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки.
12	10.10	Практическая работа: Оформление готовых блюд и подача их к столу.	1	Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.	Уметь применять знания на деле	
13	17.10	Сладкие блюда и десерт. Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.	1		Иметь представление: – о желирующих веществах и ароматизаторах; – роли сахара в питании человека; – видах сладких блюд и десертов	Приготовление желе и муссов, пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов., компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами.
14	17.10	Практическая работа: Приготовление желе и муссов, пудингов, шарлоток	1		уметь выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом	
		СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	32	Становление и формирование социально-трудовой и эстетической компетентности учащихся		
15	24.10	Элементы машиноведения Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. <u>Интеграция - энергосбережение</u>	(2)	Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. <i>Современные материалы, текстильное и швейное оборудование.</i>	Иметь представление о видах соединений в узлах механизмов и машин. Знать устройство качающегося челнока; – принцип получения двух-ниточного машинного стежка простой и зигзагообразной строчки	Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.
16	24.10	Практическая работа: Наладка швейной машины.	1			
		2 четверть				

17	07.11	<p>Элементы материаловедения Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон. Лабораторная работа: Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.</p>	1	Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.	<p>Иметь представление: – о технологии производства и свойствах искусственных волокон; – областях их применения. Знать виды переплетений и их влияние на свойства тканей</p>	Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.
		<p>Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. (Интегр. с черчением и ИКТ)</p>	(4)	Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.	<p>Знать и уметь применять правила снятия мерок и последовательность построения основы чертежа плечевого изделия</p>	Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия.
18	07.11	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Краткие сведения об ассортименте, тканях и отделках, применяемых для их изготовления.	1			
19	14.11	Практическая работа: Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М 1:4	1			
20	14.11	Практическая работа: Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.	1	Моделирование простейших видов швейных изделий.	Знать особенности моделирования плечевых изделий.	Моделирование изделия выбранного фасона.
21	21.11	Практическая работа: Моделирование плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.	1	Художественное оформление и отделка изделий.	Уметь их применять	Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

		<i>Технология изготовления плечевого изделия</i>	(11)	Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.	Знать правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскрою ткани. - использовать способы переноса контурных и контрольных линий и точек Уметь выполнять эти правила	Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя.
22	21.11	Практическая работа: Раскрой ткани. Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки, обмеловка. Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя.	1			
23	28.11	Практическая работа: Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани	1			
24	28.11	Практическая работа: Обработка деталей кроя.	1		Уметь правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя.
25	05.12	Обработка выреза горловины обтачкой.	2		Знать правила ТБ ВТО. Уметь правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачной	Обработка выреза горловины подкройной обтачкой
26	05.12	Практическая работа: Обработка горловины изделия				
27	12.12	Практическая работа: Проведение примерки, выявление и устранение дефектов.	1	Технология соединения деталей в швейных изделиях.	Знать правила проведения примерки. Уметь выявлять и устранять дефекты	Проведение примерки, выявление и исправление дефектов
28	12.12	Практическая работа: Соединение боковых и плечевых швов.	1	Выполнение ручных и машинных швов Проведение		
29	19.12	Практическая работа: Обработка проймы изделия.	1	примерки. Выявление дефектов при изготовлении	Иметь представление о способах обработки застежек, пройм и швов	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
30	19.12	Практическая работа: Обработка низа изделия.	1	швейных изделий и способы их		
31	26.12	Практическая работа: Выполнение отделочных работ.	1	устранения.	Знать: – особенности ВТО различных тканей; – правила проведения контроля качества изделия	Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.
32	26.12	Практическая работа: Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия	1	Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.		

3 четверть						
		Рукоделие. Художественные ремесла Вязание крючком.	(14)	Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся		
33	16.01	Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.	1	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.	Иметь представление: – об истории рукоделия; – применении его в современной моде. Знать , что такое <i>раппорт узора</i> и как он записывается. Уметь читать схемы	Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком.
34	16.01	Практическая работа: Выбор объекта вязания.	1			
35	23.01	Практическая работа: Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор начального ряда петель.	1	Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.	Знать правила подготовки материалов и подбора крючка. Уметь: – использовать эти правила в работе; – набирать петли крючком	Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора.
36	23.01	Практическая работа: Вязание столбиком без накида.	1			
37	30.01	Практическая работа: Выполнение образцов вязания столбика с одним накидом.	1	Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.	Знать и уметь использовать различные способы провязывания петель	Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком.
38	30.01	Практическая работа: Выполнение образцов вязания столбика с двумя и тремя накидом	1			
39	06.02	Практическая работа: Технология выполнения различных петель и узоров.	1	Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.	Уметь: – читать схемы; – выполнять различные петли Уметь вязать полотно по разным схемам	Изготовление образцов вязания крючком.
40	06.02	Практическая работа: Вязание узора по схеме.	1			
41	13.02	Практическая работа: Вязание узора по описанию.	1			
42	13.02	Практическая работа: Вязание изделия.	5			
43	20.02					
44	20.02					
45	27.02					
46	27.02					

47 48	06.03 06.03	Практическая работа: Вязание узора	2			
ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА						
49	13.03	<p>Эстетика и экология жилища</p> <p>Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.</p> <p>Понятие об экологии жилища.</p> <p>Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума.</p> <p><u>Интеграция – энергосбережение</u> (Роль освещения в интерьере).</p> <p>Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.</p>	1	<p><i>Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах.</i> Правила их эксплуатации. Интерьер жилых помещений и их комфортность.</p> <p><i>Современные стили в оформлении жилых помещений.</i></p> <p>Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.</p>	<p>Иметь представление:</p> <p>– об основных элементах систем обеспечения;</p> <p>– правилах их эксплуатации;</p> <p>– оптимальном микроклимате и приборах по его поддержанию</p> <p>Знать требования, предъявляемые к прихожей и детской комнате, способы их оформления</p>	<p>Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.</p>
50	13.03	<p>ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ</p> <p>Электроосветительные и электронагревательные приборы.</p> <p>Электроприводы</p> <p>Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. <u>Интеграция – энергосбережение</u> (Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации). Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электроприводы</p>	1	<p><i>Виды источников и потребителей электрической энергии.</i> Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов, <i>Подбор бытовых приборов по их мощности.</i></p> <p>Определение расхода и стоимости потребляемой энергии. Пути экономии электрической энергии.</p>	<p>Иметь представление об электроосветительных приборах, электродвигателях и путях экономии электроэнергии.</p> <p>Знать правила ТБ работы с электроприборами</p>	<p>Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.</p>

		4 четверть				
		ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ. ИКТ.	12	Становление и формирование социально-трудовой компетентности учащихся		
51 52	27.03 27.03	Выбор и обоснование темы проекта. ИКТ. Определение цели и задач проекта. ИКТ.	1 1	Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.	Уметь: – выбирать посильную и необходимую работу; – аргументированно защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия	
53 54	03.04 03.04	Составление дизайн-анализа. ИКТ. Составление технологической последовательности выполнения проекта. ИКТ.	1 1		Уметь: – пользоваться необходимой литературой; – подбирать все необходимое для выполнения идеи	Тематика проектов 1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. 2. Оформление интерьера декоративными растениями. 3. Изготовление ажурного воротника. 4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.).
55 56	10.04 10.04	Разработка рекламного проспекта. ИКТ. Разработка экологического и экономического обоснования. ИКТ. <u>Интеграция – энергосбережение</u>	1 1		Уметь конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы	
57 58	17.04 17.04	Обобщение и выводы. ИКТ. Защита проекта. ИКТ. <u>Интеграция – энергосбережение</u>	1 1		Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта). Презентация.	
		СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТРУД	6		Становление и формирование ценностно-смысловой компетенции учащихся	
59 60	24.04 24.04	Выращивание растений рассадным способом и в защищенном грунте Технология рассадного способа выращивания растений, ее значение в регионе. Практическая работа: Подготовка почвы к посевам.	1	Выращивание растений в защищенном грунте, выбор вида защищенного грунта, покрывных материалов.	Знать: Технология рассадного способа выращивания растений, ее значение в регионе	Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами,

61	08.05	Оборудование для выращивания рассады: рассадные ящики, питательные кубики, торфоперегнойные горшочки, кассеты, лампы и экраны для досвечивания, парники, пленочные укрытия.	1	Выращивание растений рассадным способом	Уметь: Выращивать растения рассадным способом	пикировка, высадка рассады в открытый грунт, пленочное укрытие, теплицу; подкормками
62	08.05	Практическая работа: высадка растений в открытый грунт				
63	15.05	Выращивание декоративных деревьев и кустарников. Декоративное садоводство как направление растениеводства. Биологические особенности и технология выращивания	1	выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. <i>Развитие растениеводства в регионе.</i>	Знать: Биологические особенности и технология выращивания декоративных деревьев и кустарников своего региона Уметь: составлять плана размещения декоративных культур на учебно-опытном участке	Ознакомление с перечнем традиционных декоративных культур своего региона, составление плана размещения декоративных культур на учебно-опытном участке, выбор и подготовка посадочного материала, посадка кустарников.
64	15.05	декоративных деревьев и кустарников своего региона. Практическая работа: Посев овощных культур	1			
65	22.05	Практическая работа: Посев овощных культур	1			
66	22.05	Практическая работа: Посев овощных культур	1			
67	29.05	Повторение по теме «Машиноведение»				
68	29.05	Повторение по теме «Материаловедение»				