


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Астаховская средняя общеобразовательная школа
Каменского района Ростовской области

«Утверждаю»
Директор школы  А.В. Перепелицын

Приказ от 30 августа 2021г. № 95



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

на 2021-2022 учебный год

Уровень общего образования, класс: основное общее образование, 7 класс

Количество часов: 68

Учитель: Сидоренко Елена Николаевна

Программа разработана на основе:

1.Технология : рабочая программа : 5—9 классы / А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница. — М. : Вентана-Граф, 2017

2.Примерной программы основного общего образования. Основы безопасности жизнедеятельности. 5-9 классы:- М.: Просвещение, 2014;
рабочей программы. Основы безопасности жизнедеятельности. 5-9 классы: автор А.С. Смирнова – М.: Просвещение, 2012.

Учебник:

Технология: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ (Н.В.Синицына, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко и др.).-2-е изд., дораб.- М.: Вентана-Граф, 2018.

пос. Молодёжный

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология»:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного
- ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология»:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в

решение общих задач коллектива;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология»:

Кулинария

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых 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, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё 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.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:

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

представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Современное производство и профессионально самоопределение

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;

Предметные результаты модуль ОБЖ	
Базовый уровень	Повышенный уровень
<p>Обучающийся 7 класса научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основам здорового образа жизни; факторы, укрепляющие и разрушающие здоровье; вредные привычки и правила их профилактики; • правилам безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях социального, природного и техногенного характера; • способам безопасного поведения в природной среде: ориентирование на местности, подача сигналов бедствия, добывание огня, воды и пищи, сооружение временного укрытия; 	<p>Обучающийся в 7 классе получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • действовать при возникновении пожара в жилище и использовать подручные средства для ликвидации очагов возгорания; • соблюдать правила поведения на воде и оказывать помощь утопающему; • оказывать первую медицинскую помощь при ожогах, отморожениях, ушибах, кровотечениях; • пользоваться средствами индивидуальной защиты (противогазом, респиратором, ватно-марлевой повязкой, домашней медицинской аптечкой) и средствами коллективной защиты; • правильно вести себя в криминогенных ситуациях и в местах большого скопления людей; • действовать по сигналу «Внимание всем!», комплектовать минимально необходимый набор документов, вещей и продуктов питания в случае эвакуации; <p>использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> • обеспечения личной безопасности на улицах и дорогах; • соблюдение мер предосторожности и правил поведения пассажиров в общественном транспорте; • пользования бытовыми приборами и инструментами;

- проявление бдительности при угрозе террористического акта;

Формы, виды, методы контроля за уровнем обучения

Раздел	Формы, виды, методы контроля	Количество контрольных работ
<p>Раздел «Технологии жилого дома» Тема 1. Освещение жилого помещения. Интерьер жилого дома</p>	<p>Текущий контроль: фронтальный, индивидуальный и групповой, самостоятельная работа, практическая работа.</p>	<p><i>Практические работы</i> Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».</p>
<p>2.Кулинария</p>	<p>Текущий контроль: фронтальный, индивидуальный и групповой, самостоятельная работа, практическая работа.</p>	<p>Практическая работа Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога. Практические работы Приготовление изделий из жидкого теста. Практические работы Приготовление изделий из слоеного и песочного теста. <i>Практическая работа</i> Приготовление сладких блюд и напитков. Практическая работа Разработка приглашения на торжество в редакторе Microsoft Word. Практическая работа Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол». Самооценка и оценка проекта</p>

3.Создание изделий из текстильных материалов.	Текущий контроль: фронтальный, индивидуальный и групповой, самостоятельная работа, практическая работа.	<p><i>Практическая работа</i> Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.</p> <p><i>Практическая работа</i> Изготовление образцов ручных швов.</p> <p><i>Практическая работа</i> Изготовление образцов машинных швов.</p>
4.Художественные ремёсла	Текущий контроль: фронтальный, индивидуальный и групповой, самостоятельная работа, практическая работа.	<p><i>Практические работы</i> Выполнение образца росписи по ткани в технике холодного батика.</p> <p><i>Практические работы</i> «Выполнение образцов швов». Выполнение образца вышивки швом крест.</p> <p>Выполнение образцов вышивки гладью.</p> <p>Выполнение образцов вышивки. Выполнение образцов вышивки лентами.</p>
Итого практических работ		17
	Модуль «Основы безопасности жизнедеятельности».	
Основы комплексной безопасности. Общие понятия об опасных и чрезвычайных ситуациях природного характера.	Текущий контроль: фронтальный, индивидуальный и групповой, самостоятельная работа	

Чрезвычайные ситуации геологического происхождения	Текущий контроль: фронтальный, индивидуальный и групповой, самостоятельная работа	
Чрезвычайные ситуации метеорологического происхождения.		
Чрезвычайные ситуации гидрологического происхождения	Текущий контроль: фронтальный, индивидуальный и групповой, самостоятельная работа	
Природные пожары и чрезвычайные ситуации биолого-социального происхождения.	Текущий контроль: фронтальный, индивидуальный и групповой, самостоятельная работа	
Духовно-нравственные основы противодействия терроризму и экстремизму	Текущий контроль: фронтальный, индивидуальный и групповой, самостоятельная работа	
Основы здорового образа жизни	Текущий контроль: фронтальный, индивидуальный и групповой, самостоятельная работа	
Основы медицинских знаний и оказание первой помощи.	Текущий контроль: фронтальный, индивидуальный и групповой, самостоятельная работа Промежуточная аттестация: контрольная работа (тестовая)	

Контроль и оценка результатов обучения.

В 7 классе контроль и оценка по предмету «Технология» осуществляется по пятибалльной системе оценивания.

Содержание учебного предмета

Раздел «Технологии жилого дома»

«Интерьер жилого дома»

Предметы искусства и коллекции в интерьере

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.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды 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.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг. Гигиена жилища

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника»

Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария»

Виды теста и выпечки

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

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

Приготовление изделий из песочного теста.

Сладости, десерты, напитки

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов.

Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт и технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

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

Праздничный этикет

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 столфуршет. 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.

Швейная машина

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Раздел «Художественные ремёсла

Ручная роспись тканей

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.

Вышивание

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

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь.

Швы французский узелок и рококо.

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 образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

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 «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

Раздел 3. Тематическое планирование

№ урока п./п.	Тема урока		
	<p>Раздел «Технологии жилого дома»</p> <p>Тема 1. Освещение жилого помещения. (8час).</p>		
1	Т. Б. на уроках технологии..	Знакомятся с правилами безопасной работы на уроках технологии. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни	1
2	Интерьер жилого дома.	Выполняют эскиз планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты Разрабатывают проект рационального размещения комнатных растений.	1
3	Освещение жилого помещения.Пр.р.№1 Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».	формулируют цели изучения темы «Интерьер жилого дома»; проблемная беседа с использованием ЭОР, материала учебника о типах и видах светильников, способах систематизации и хранения коллекций и размещении в интерьере, этапах проектирования;	1
4	Предметы искусства и коллекции в интерьере	Используют ресурсы сети Интернет, материала учебника о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, о правилах и способах уборки помещения, бытовых приборах для уборки и создания микроклимата в доме; <i>самостоятельная работа'</i> , составление плана уборки своей комнаты	1
5	Гигиена жилища.Пр.р.№2 «Генеральная уборка кабинета технологии».	Используют ресурсы сети Интернет, материала учебника о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, о правилах и способах уборки	1

		помещения, бытовых приборах для уборки и создания микроклимата в доме; <i>самостоятельная работа'</i> , составление плана уборки своей комнаты	
6	Бытовые приборы для уборки помещений.	Используют ресурсов сети Интернет, материала учебника о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, о правилах и способах уборки помещения, бытовых приборах для уборки и создания микроклимата в доме; <i>самостоятельная работа'</i> , составление плана уборки своей комнаты	1
7	Творческий проект «Умный дом». Обоснование проекта	Используют приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия; развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;	1
8	Защита проекта «Умный дом»	Используют приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;	1
	Кулинария (12 ч) Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)		
9.1	Блюда из молока и кисломолочных продуктов Л.р. № 1 «Определение качества молока и молочных продуктов»	Анализируют рецептуру и кулинарное использование различных видов теста. Выполняют механическую кулинарную обработку муки. Готовят тесто для блинов. Выпекают блины Соблюдают безопасные приёмы труда. Анализируют рецептуру и кулинарное использование различных видов теста Выполняют механическую кулинарную обработку муки	1
10.2	Пр.р. №3 «Приготовление молочного супа, молочной каши или творога».		1
	Изделия из теста (6 ч)		
11.1	Изделия из жидкого теста. Л.р. № 2 «Определение качества мёда».		1

		Изготавливают тесто и выпекают в духовке.	
12.2	Пр.р.№4 «Приготовление изделий из жидкого теста	Анализируют рецептуру приготовления муссов, желе, суфле, киселей, компотов.	1
13.3	Виды теста и выпечки.	Рассчитывают калорийность приготовленных блюд	1
14.4	Пр.р №5 «Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста».		1
15.5	Технология приготовления изделий из песочного теста.		1
16.6	Пр. р.№6 «Приготовление изделий из слоеного и песочного теста».		1
	Раздел 6. Модуль ОБЖ Модуль 1. Основы безопасности, общества и государства. Разделы 1-2. Основы комплексной безопасности. Защита населения Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций (2ч)		
	Глава 1-4. Общие понятия об опасных и чрезвычайных ситуациях природного характера.		
17.1 18.2	Общая характеристика природных явлений.	Различают природные явления, которые оказывают влияние на безопасность жизнедеятельности человека. Характеризуют и анализируют основные природные явления геологического, метеорологического, гидрологического и биологического происхождения. Объясняют понятия опасной и чрезвычайной ситуаций. Анализируют, в чём их сходство и различия.	2
19.3 20.4	Опасные и чрезвычайные ситуации природного характера		2
	Глава 5. Чрезвычайные ситуации биолого-социального происхождения.		
21.5	Профилактика лесных и торфяных пожаров.	Моделируют в паре на местности выполнение правил безопасного поведения при природных пожарах и чрезвычайных ситуациях биолого-социального происхождения, характерных для региона проживания учащихся. Анализируют причины возникновения	1

		природных пожаров и чрезвычайных ситуаций биолого-социального происхождения.	
22.6	Инфекционные заболевания людей и защита населения.		1
	Раздел 3. Основы противодействия терроризму и экстремизму в Российской Федерации(1ч). Глава 6. Духовно-нравственные основы противодействия терроризму и экстремизму.		
23.7	Терроризм и опасность вовлечения подростка в террористическую деятельность	Характеризуют терроризм как преступление, не имеющее оправдания и представляющее одну из самых серьезных угроз национальной безопасности России	1
24.8	Роль нравственных позиций и личных качеств подростка в формировании антитеррористического поведения.	Вырабатывают отрицательное отношение к любым видам террористической деятельности. Вырабатывают привычки, способствующие профилактике вовлечения в террористическую деятельность.	1
	Модуль 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни (8ч). Раздел 4. Основы здорового образа жизни(2ч). Глава 7. Здоровый образ жизни и его значение для гармоничного развития человека.		
25.9	Анатомо-физиологические особенности человека в подростковом возрасте	Изучают анатомо-физиологические особенности человека в подростковом возрасте	1
26.10	Стресс и его влияние на человека	Характеризуют общие понятия о стрессе и психологической уравновешенности в системе здоровья. Анализируют состояние своего здоровья. Описывают особенности физического, психического и социального развития человека. Вырабатывают индивидуальную систему здорового образа жизни. Определяют понятие «стресс» Формулируют определение общего адаптационного синдрома и перечисляют его стадии. Формулируют содержание общих принципов борьбы со стрессом.	1
	Раздел 5. Основы медицинских знаний и оказание первой помощи (6ч) Глава 8. Первая помощь при неотложных состояниях		

27.11	Общие правила оказания первой помощи	Определяют общие правила оказания первой помощи	1
28.12	Оказание первой помощи при наружном кровотечении.	Отрабатывают в паре приёмы оказания первой помощи при наружном кровотечении.	1
29.13	Оказание первой помощи при внутреннем кровотечении.	Отрабатывают в паре приёмы оказания первой помощи при внутреннем кровотечении	1
30.14	Оказание первой помощи при ушибах и переломах.	Определяют правила оказания первой помощи при ушибах и переломах.	1
31.15	Общие правила транспортировки пострадавшего.	Определяют правила транспортировки пострадавшего. По итогам изучения раздела «Основы медицинских знаний и оказание первой помощи» пишут реферат на одну из тем, предложенных в учебнике	1
32.16	Общие правила транспортировки пострадавшего.	Применяют полученные знания.	1
	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков (2 ч)		
33.1	Техника безопасности на уроках технологии Технология приготовления сладостей, десертов, напитков	Анализируют рецептуру приготовления муссов, желе, суфле, киселей, компотов. Рассчитывают калорийность приготовленных блюд	1
34.2	<i>Пр. р. №7</i> Приготовление сладких блюд и напитков.	Анализируют рецептуру приготовления муссов, желе, суфле, киселей, компотов. Рассчитывают калорийность приготовленных блюд	1
	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)		
35.1	Сервировка сладкого стола. Пр. р. №8 «Разработка приглашения на торжество в редакторе Microsoft Word.».	Изучают правила сервировки стола. Разрабатывают приглашения на торжество в редакторе Microsoft Word.	1
36.2	Праздничный этикет	Изучают праздничный этикет.	1
	Творческий проект «Праздничный сладкий стол» (2 ч)		
37.1	Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол».	Проводят разработку творческого проекта изготовления; планируют работы с учетом условий.	1.
38.2	Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол».		1

		Используют приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; для развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности; изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги.	
	Создание изделий из текстильных материалов 6 час. Элементы материаловедения (2 ч)		
39.1	Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства.	Изучают характеристику различных видов волокон и тканей химических волокон. Находят информацию о новых свойствах современных тканей. Исследуют свойства тканей из химических волокон Определяют виды переплетения нитей в ткани. Исследуют свойства долевой и уточной нитей в ткани. Определяют лицевую и изнаночную стороны ткани. Определяют направление долевой нити в ткани.	1
40.2	Л. р. № 3 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств»		1
	Швейные ручные работы (2 ч)		
41.1	Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ.		1
42.2	Пр.р. №9 «Изготовление образцов ручных швов».		1
	Технология машинных работ (2 ч)		
43.1	Технология машинных работ.	Разнообразие приспособлений для современных швейных машин. Выполнение операций с помощью приспособлений.	1
44.2	Пр. р.№ 10 «Изготовление образцов машинных швов». Техника безопасности при выполнении машинных работ		1
	Художественные ремесла (20ч) Ручная роспись тканей (2ч)		
45.1	Ручная роспись тканей	Знакомятся с техникой ручной росписи тканей.	1
46.2	Пр. р. №11 «Выполнение образца росписи по ткани в технике холодного батика».	Повторяют правила по Т.Б. Пр. р Увеличивают рисунок для вышивания	1

47.3	Ручные стежки и швы на их основе	Выполняют Пр. р Увеличивают рисунок для вышивания Выполняют правила ТБ1	1
48.4 49 5	Пр.р.№12 «Выполнение образцов швов». Пр.р.№12 «Выполнение образцов швов».	Выполняют Пр. р Увеличивают рисунок для вышивания Выполняют правила ТБ	1
50.6	Вышивание счётными швами.	Выполняют Пр. р Увеличивают рисунок для вышивания Выполняют правила ТБ	1
51.7 52.8	Пр.р.№13 «Выполнение образца вышивки швом крест». Пр.р.№13 «Выполнение образца вышивки швом крест».	Выполняют Пр. р Увеличивают рисунок для вышивания Выполняют правила ТБ	1
53.9	Вышивание по свободному контуру	Выполняют Пр. р Увеличивают рисунок для вышивания Выполняют правила ТБ	1
54.10 55.11	Пр.р.№14 «Вышивание по свободному контуру». Пр.р.№14 «Вышивание по свободному контуру».	Выполняют Пр. р Увеличивают рисунок для вышивания Выполняют правила ТБ	1
56.12	Атласная и штриховая гладь.	Выполняют Пр. р Увеличивают рисунок для вышивания Выполняют правила ТБ	1
57.13 58.14	Пр.р.№15 «Выполнение образцов вышивки гладью». Пр.р.№15 «Выполнение образцов вышивки гладью».	Выполняют Пр. р Увеличивают рисунок для вышивания Выполняют правила ТБ	1
59.15	Швы французский узелок и рококо	Выполняют Пр. р Увеличивают рисунок для вышивания Выполняют правила ТБ	1
60.16 61.17	Пр.р.№16 «Выполнение образцов вышивки». Пр.р.№16 «Выполнение образцов вышивки».	Выполняют Пр. р Увеличивают рисунок для вышивания Выполняют правила ТБ	1
62.18	Вышивание лентами	Выполняют Пр. р Увеличивают рисунок для вышивания Выполняют правила ТБ	1

63.19 64.20	Пр.р. №17 «Вышивание лентами».	Выполняют Пр. р Увеличивают рисунок для вышивания Выполняют правила ТБ	1
	Творческий проект «Подарок своими руками» 6 час.		
65.1	Творческий проект «Подарок своими руками»	Используют 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, технических рисунков деталей и изделий;	1
66.2	Подготовительный этап проекта		1
67.3	Работа над проектом.		1
68.4	Защита проекта		1
			1

«Рекомендовать рабочую программу к утверждению» Председатель методического совета <u>/ Ж.В.Пимонова/</u> Протокол от « 30 » августа 2021г. №1	«Согласовано» Заместитель директора <u>/ Ж.В.Пимонова/</u> «30» августа 2021г.
---	--

