

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 2 ИМЕНИ АЛЕКСЕЯ КРУТАЛЕВИЧА ГВАРДЕЙСКОГО  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ»**

238210, Калининградская область,  
гор. Гвардейск, ул. Тельмана 30-а,

тел/факс: 8-401-59-3-16-96  
E – mail: gvardeiskschool@mail.ru  
http: //mboush2. gosuslugi. ru

Рекомендована к использованию  
Педагогический совет  
Протокол от 31.05.2023 № 8

Утверждаю  
Директор школы  
Гартунг Е.С.  
Приказ от 01.06.2023 № 148-ОД

## **Рабочая программа**

Наименование учебного предмета	<b><u>технология</u></b>
Класс <u>7</u>	
Срок реализации программы, учебный год	<b><u>2023 - 2024</u></b>
Рабочую программу составила	<b><u>Ермолаева Ю. А.</u></b>

г. Гвардейск  
2023 год

Критерий	Ответственный	Подпись	Расшифровка подписи
Соответствие структуре, техническим требованиям	Ответственное лицо, назначенное директором		
Соответствие ООП уровня	Руководитель МО		
Полнота содержания	Заместитель директора		

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета	4 стр.
2. Содержание учебного предмета и внутрипредметного модуля	9 стр.
3. Тематическое планирование	14 стр.

### **1. Планируемые результаты освоения учебного предмета**

## **Предметные результаты**

### **Раздел Основы проектной и графической грамоты.**

#### Обучающийся научится:

- классифицировать виды дизайна;
- различать виды конструирования;
- выполнять деление окружности на равные части;
- оформлять чертежи в соответствии с правилами;
- анализировать выполнение учебных проектов.

#### Обучающийся получит возможность научиться:

- разрабатывать графическую документацию для индивидуального проекта;
- демонстрировать на уроках технологии свои дизайн наработки, эскизы;
- объяснять правила деления окружности на равные части.

### **Раздел Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности**

#### Обучающийся научится:

в сфере познавательной деятельности:

- приводить примеры выполнения производственного проекта;
- характеризовать основные этапы выполнения практических работ, основные требования к содержанию сборочного чертежа, оформлению таблицы спецификации;

#### Обучающийся получит возможность научиться:

в сфере познавательной деятельности:

- подготавливать пояснительную записку;
- проводить презентацию проекта
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

### **Раздел Современные и перспективные технологии**

#### Обучающийся научится:

в сфере познавательной деятельности:

систематизировать и обобщать полученные знания о:

- различных видах информации;
- работать с информацией (с текстом учебника и дополнительной литературой);
- давать определение понятий: высокотехнологичное предприятие, организация бизнеса, сооружения, производство строительной продукции, технологии транспорта, транспортная логистика;
- классифицировать сооружения по назначению;
- знакомиться с профессиями: системный программист, прикладной программист, системный администратор, архитектор информационных систем, специалист по информационной безопасности, инженер-технолог, проектировщик нейроинтерфейсов, проектировщик, каменщик, штукатур, отделочник, плиточник, арматурщик, сварщик, мастер сухого строительства, строитель-эколог, проектировщик.

#### Обучающийся получит возможность научиться:

в сфере познавательной деятельности:

- излагать полученную информацию;
- называть виды строительных технологий;
- различать технологии возведения зданий и сооружений, виды ремонта жилых зданий, виды транспорта;
- давать характеристику жилищно-коммунального хозяйства;
- оценивать негативное влияние транспортной отрасли на окружающую среду;
- находить в Интернете информацию о работе жилищно-коммунального хозяйства (ЖКХ) в регионе проживания.

## **Раздел Технологии получения и преобразования текстильных материалов**

### Обучающийся научится:

в сфере познавательной деятельности:

- анализировать свойства тканей из химических волокон, классифицировать волокна;
- модели одежды по покрою, виды поясной одежды;
- называть этапы получения нитей, модели поясной одежды
- проводить поиск и презентацию информации о свойствах тканей, получении тканей;
- разрабатывать технологическую карту на изготовление изделия;
- распознавать виды тканей из различных волокон;
- определять состав тканей, последовательность изготовления юбки;
- различать бытовое и промышленное швейное оборудование.

### Обучающийся получит возможность научиться:

в сфере познавательной деятельности:

- работать в группе;
- оформлять результаты исследований;
- проводить поиск и презентацию информации о свойствах тканей, получении тканей;
- разрабатывать технологическую карту на изготовление изделия;
- распознавать виды тканей из различных волокон;
- определять состав тканей, последовательность изготовления юбки;
- различать бытовое и промышленное швейное оборудование;
- называть этапы образования стежка, правила подготовки ткани к раскрою;
- обосновывать использование приспособлений малой механизации;
- соблюдать правила безопасных работ;
- выполнять поиск и презентацию необходимой информации, снятие мерок, образцы поузловой обработки швейных изделий, раскладку выкройки юбки на ткани и раскрой изделия, стачивание деталей, обработку вытачек и складок, соединение деталей юбки и обработку срезов, обработку застёжки, верхнего и нижнего среза юбки, ВТО, отделочные работы;
- приводить примеры получения сырья для изготовления волокон, разъёмных и неразъёмных соединений, стилей в одежде, из истории одежды;
- осуществлять контроль выполняемых работ;
- строить чертежи поясных изделий;
- выбирать способы отделки швейных изделий, режимы и выполнять влажно-тепловую обработку изделия;
- оформлять чертежи швейных изделий в соответствии с общими правилами построения;
- подбирать модели и назначения изделия;
- производить моделирование прямой юбки и брюк,
- расчёт количества ткани на изделия, коррекцию выкройки с учётом своих мерок и особенностей фигуры;
- составлять схему пошива изделия в зависимости от конструкции;
- обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов;
- планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом;
- читать технологическую документацию;
- подготавливать и проводить примерку, исправлять выявленные дефекты;
- анализировать, контролировать и выявлять допущенные ошибки;
- оценивать качество готового изделия;
- разрабатывать творческий проект;

- изготавливать материальные объекты (изделия);
- контролировать качество выполняемой работы;
- рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта;
- подготавливать пояснительную записку;
- оформлять проектные материалы;
- проводить презентацию проекта

## **Раздел Технологии художественно-прикладной обработки материалов**

### Обучающийся научится:

в сфере познавательной деятельности:

- знакомиться с видами художественной обработки древесины, вязания, макраме;
- приводить примеры видов декоративно-прикладного искусства при работе с древесиной, пряжей;
- подбирать спицы и пряжу для вязания спицами;
- вязать спицами образцы с использованием лицевых и изнаночных петель, ажурного вязания;
- выполнять расчёт необходимого количества петель для вязания изделия;

### Обучающийся получит возможность научиться:

в сфере познавательной деятельности:

- вывязывать образцы по схеме;
- организовывать рабочее место;
- соблюдать правила безопасных работ;
- участвовать в организации выставки и обсуждении лучших работ.

## **Раздел Технологии ведения дома**

### Обучающийся научится:

в сфере познавательной деятельности:

- знакомиться с основными принципами создания интерьера;
- анализировать экологические и эргономические требования к микроклимату дома, схему разделения дома на функциональные зоны, роль комнатных растений в интерьере дома, организацию искусственного и естественного освещения в своем доме;
- приводить примеры видов мебели и здоровьесберегающих устройств;
- знакомиться с профессиями архитектора-дизайнера, дизайнера интерьеров;

### Обучающийся получит возможность научиться:

в сфере познавательной деятельности:

- организовывать рабочее место школьника;
- выполнять подбор комнатных растений и оформление интерьера своего дома;
- проводить поиск информации о светолюбивых комнатных растениях и уходе за ними;
- составлять графическую документацию;
- подбирать материалы и инструменты;
- соблюдать правила безопасных работ;
- работать в группе.

## **Раздел Технологии обработки пищевых продуктов.**

### Обучающийся научится:

в сфере познавательной деятельности:

- проводить поиск информации и разрабатывать презентацию о роли микроорганизмов в пищевой промышленности, вредных микроорганизмах, пищевых отравлениях;
- определять доброкачественность пищевых продуктов, входящих в состав кулинарных блюд;
- выбирать оптимальные режимы работы электронагревательных приборов, оборудования и инструментов;

- готовить отварную и жареную рыбу, блюда из рыбных консервов, дрожжевое тесто, слоёное тесто, тесто для блинов, вареников, пельменей, домашней лапши;
- применять полученные знания для решения практических задач по приготовлению блюд;
- анализировать и сравнивать приготовление пищевых продуктов на предприятиях и в быту;
- различать виды теста по способам приготовления и составу;
- дегустировать приготовленные блюда;
- оформлять блюда из рыбы, теста;
- соблюдать правила безопасных работ с горячими жидкостями, меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе;
- осваивать приёмы кипячения и пастеризации молока;

Обучающийся получит возможность научиться:

в сфере познавательной деятельности:

- оценивать качество рыбных блюд, жиров растительного и животного происхождения;
- рассчитывать количество и состав продуктов для приготовления блюд из рыбы, различных видов теста;
- сравнивать, обобщать и делать выводы о способах контроля качества рыбы, консервов из рыбы, способах подготовки рыбы к приготовлению;
- **Раздел Электротехнические работы**

Обучающийся научится:

в сфере познавательной деятельности:

- знакомиться с применением автоматических устройств в быту и на производстве;
- приводить примеры использования в технике (автомобилях) и быту автоматических устройств;
- анализировать преимущества применения современных высоких технологий, гибких автоматизированных производств и промышленных роботов;
- проводить поиск информации о датчиках контрастных и цветных меток, их назначении и сфере применения;

Обучающийся получит возможность научиться:

в сфере познавательной деятельности:

- использовать условные обозначения элементов электрической цепи;
- освоить приёмы работы со светодиодами;
- выполнять практические работы по оконцовыванию, сращиванию и ответвлению проводов, монтаж учебной схемы однолампового осветителя на базе электроконструктора;
- соблюдать правила безопасных работ.

**Метапредметные результаты**

Познавательные:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, владение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

#### Регулятивные:

- овладение навыками целеполагания как постановки учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено, и того, что ещё неизвестно;
- овладение навыками планирования — определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий;
- овладение навыками прогнозирования — предвосхищение результата и уровня усвоения знаний, его временных характеристик;
- овладение навыками контроля в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона;
- овладение навыками коррекции — внесение необходимых дополнений и коррективов в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его результата с учётом оценки этого результата самим обучающимся, учителем, товарищами;
- овладение навыками оценки — выделение и осознание обучающимся того, что уже усвоено и что ещё нужно усвоить, осознание качества и уровня усвоения; оценка результатов работы;
- овладение навыками саморегуляции как способностью к мобилизации сил и энергии, к волевому усилию (к выбору в ситуации мотивационного конфликта) и преодолению препятствий.

#### Коммуникативные:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;



- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

#### **Личностные результаты**

- 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;
- 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;
- 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.

#### **Планируемые результаты освоения внутрипредметного модуля «Хозяюшка»**

##### В сфере аналитической деятельности:

- Изучить технологию производства ткани из химических волокон и их свойства;
- Узнает историю поясной одежды, изготовления одежды в старину и на швейном производстве;
- Узнает что такое стиль в одежде, и почему популярен фольклорный стиль;
- Ознакомится с видами художественной обработки древесины, вязанием и макраме;
- Ознакомится с историей старинного рукоделия — вязание;
- Научится правилам подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организовывать рабочее место при вязании. Изготовит шарф;
- Выполнит творческий проект «Юбка из старых джинсов».
- Узнает, как правильно оформить интерьер комнатными растениями;
- Как правильно выбрать комнатные растения и уход за ними;
- Что такое микроорганизмы, полезные и нет, как избежать отравление ими;
- Узнает о видах теста и выпечки из него;
- Познакомится с технологией приготовления дрожжевого теста;
- Познакомится с технологией приготовления теста для пельменей, вареников и домашней лапши;
- На практической работе научится приготовлению сдобного теста. Сервировке стола к чаю.
- Ознакомятся с бытовыми электрическими приборами и правилами их эксплуатации.

## 2.Содержание учебного предмета и внутрипредметного модуля «Хозяюшка»

### **Раздел 1. Основы проектной и графической грамоты.**

Тема: Основы дизайна. Основы графической грамоты.

Творческое проектирование. Дизайн. Знакомство с профессией дизайнера. Основные понятия слова «дизайн». Виды конструирования.

Тема: Деление окружности на равные части.

Практическая работа: Деление окружности на равные части: 3, 6, 4, 8.

### **Раздел 2. «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Творческий проект «Юбка из старых джинсов».

### **Раздел 3. Современные и перспективные технологии.**

Тема: Информационные технологии.

Информация. Информационные технологии. 3-D принтер.

Знакомство с профессиями: системный программист, прикладной программист.

Строительные и транспортные технологии.

Тема: Строительные и транспортные технологии.

Строительные технологии. Классификация зданий и сооружений. Строительная продукция. Элементы строительного процесса: трудовые ресурсы, предметы труда (материальные ресурсы), технические средства (орудия труда). Технологии возведения зданий и сооружений. Ремонт жилых квартир. Текущий ремонт производственных зданий и сооружений. Жилищно-коммунальное хозяйство. Транспорт. Интеллектуальные транспортные технологии. Транспортная логистика. Влияние транспортной отрасли на окружающую среду. Знакомство с профессией строителя - эколога.

### **Раздел 4. Технологии получения и преобразования текстильных материалов.**

Тема: Образование челночного стежка.

Процесс образования челночного стежка на примере вращающегося челнока.

Тема: Приспособления малой механизации.

Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий. Лапка-запошиватель, лапка-рубильник, направляющая линейка. Лапки для пришивания пуговиц, рельефной строчки и шнура, обработки петель. Однорожковая лапка. Современные швейные машины.

Практическая работа: работа на швейной машине с применением приспособлений малой механизации.

Тема: Конструирование юбок. Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия.

Виды юбок. Снятие мерок для построения чертежа основы юбки. Мерки для построения чертежа юбки. Общие правила построения и оформления чертежей изделий.

Практические работы:

1.Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.

Тема: Построение чертежа прямой юбки в М 1:4. М 1:1

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Практические работы:

1. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4. М 1:1

Тема: Раскрой поясного швейного изделия и дублирование деталей пояса.

Способы раскладки. Раскладка выкройки юбки на ткани.

Раскрой изделия. Пооперационный контроль раскладки выкройки юбки на ткани.

Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами.

Практические работы:

1. Раскрой проектного изделия.

2. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Тема: Подготовка деталей кроя к обработке.

Обработка деталей кроя. Сметывание деталей кроя: средний шов, боковые срезы.

Заметывание вытачек. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок.

Практические работы:

1. Заметывание вытачек.

2. Сметывание деталей кроя. Подготовка изделия к первой примерке.

Тема: Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Первая примерка юбки. Подготовка и проведение примерки поясной одежды.

Определение правильности посадки изделия на фигуре. Проверка ширины изделия, положение вытачек, среднего и бокового шва, длина изделия. Коррекция дефектов.

Практические работы:

1. Подготовка и проведение примерки поясной одежды.

Тема: Технология обработки юбки после примерки.

Устранение дефектов после примерки. В местах исправления прокладывают прямые стежки, распарывание старых строчек, прокладывание новых. Перенос исправлений на парные детали. Прокладывание строчки по новым линиям.

Практические работы:

1. Устранение дефектов после примерки.

Тема: Технология обработки складок, вытачек, боковых срезов.

Технология обработки вытачек, боковых срезов. Обработка разреза в шве.

Практические работы:

1. Обработка вытачек, боковых срезов.

Тема: Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой – молнией и разрезом.

Обработка верхнего среза прямым притачным поясом.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Технология притачивания застёжки – молнии. Последовательность обработки верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом.

Практические работы:

1. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

2. Обработка верхнего среза притачным поясом.

Тема. Обработка нижнего среза юбки.

Обработка нижнего среза изделия (шов вподгибку с закрытым срезом, открытым срезом, подшив низа потайным стежком).

Практические работы:

1. Обработка нижнего среза изделия.

Тема. Влажно – тепловая обработка готового изделия. Контроль качества изделия

Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

**Раздел 5. Раздел «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»**

Тема. Вязание спицами.

Спицы. Пряжа для вязания. Классический набор

петель спицами. Вязание лицевых и изнаночных петель. Закрытие петель последнего ряда при вязании спицами. Методы прибавления и убавления петель. Сборка изделия.

Тема: Основные виды петель при вязании спицами.

Практическая работа:

1. Вязание образца лицевыми и изнаночными петлями. Закрывание петель последнего ряда.

## **Раздел 6. Технология ведения дома**

Тема. Принципы и средства создания интерьера дома. Технологии ремонта жилых помещений.

Принципы создания интерьера дома. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Трансформируемая мебель. Современные стили в интерьере.

Знакомство с профессиями архитектора и дизайнера интерьера.

Ремонтные работы. Технология оклеивания стен обоями и покраска потолка. Правила безопасной работы во время ремонта. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера.

Практические работы:

1. Зонирование жилых помещений дома, правила композиции, подбор отделочных материалов, декоративное оформление интерьера.

## **Раздел 7. Технологии обработки пищевых продуктов**

Тема. Вредные микроорганизмы, пищевые отравления.

Вредные микроорганизмы, пищевые отравления и способы борьбы с ними.

Тема. Технология обработки рыбы.

Рыбная промышленность. Рыба. Виды промысловых рыб. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы.

Тема: Морепродукты. Рыбные консервы.

Морепродукты. Ракообразные, двустворчатые моллюски, головоногие моллюски, иглокожие. Морские водоросли. Кальмары. Креветки. Рыбные консервы. Рыбные пресервы.

Тема: Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.

Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы:

1. Составление технологической карты по приготовлению блюда из рыбы.

Тема: Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста.

Инвентарь и приспособления для приготовления теста.

Тема: Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий.

Производство хлеба. Микронизация. Экструзия. Процесс производства хлеба. Требования к качеству готовых изделий.

Тема: Технологии приготовления кондитерских изделий из различных видов теста.

Песочное тесто, технология приготовления. Требования к качеству изделий из песочного теста. Бисквитное тесто. Способы приготовления бисквитного теста. Требования к качеству изделий из бисквитного теста. Заварное тесто. Требования к качеству изделий из заварного теста. Слоёное тесто. Требования к качеству изделий из слоёного теста. Тесто для блинчиков. Требования к качеству блинчиков.

## **Раздел 8. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника**

Тема. Электротехнические устройства с элементами автоматики.

Автомат. Бытовые автоматические устройства. Датчики. Электронные автоматы. Автоматические регуляторы. Автоматическая линия. Гибкое автоматизированное производство. Аналоговые и цифровые сигналы. Использование датчиков в роботах.

Тема: Электрические цепи со светодиодами. Датчики света и темноты.

Макетная плата. Светодиод. Резистор. Датчик света. Фоторезистор. Транзистор. Датчик темноты.

## **Основное содержание внутрипредметного модуля «Хозяюшка»**

### **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

Творческий проект «Юбка из старых джинсов».

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

### **Раздел Технологии получения и преобразования текстильных материалов.**

Тема: Технология производства химических волокон.

Теоретические сведения: Химические волокна. Классификация химических волокон.

Приготовление прядильного раствора или расплава. Формование нитей. Отделка

Тема: Свойства химических волокон и тканей из них

Теоретические сведения: Вискозные волокна. Ацетатные и триацетатные волокна.

Белковые волокна. Синтетические волокна. Полиамидные волокна. Полиэфирные волокна. Свойства тканей из натуральных и химических волокон. Полиуретановые волокна. Полиакрилонитрильные волокна.

Тема: Из истории поясной одежды.

Теоретические сведения: Поясная одежда. Из истории поясной одежды. Юбка.

Шлейф. Кринолин. Фижмы. Панье. Турнюр. Понёва. Передник.

Тога. Брюки. Кюлоты. Галифе.

Тема: Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия.

Стиль в одежде. Силуэт, силуэтные линии. Модель. Покрой.

Иллюзии зрительного восприятия.

Тема: Моделирование поясной одежды.

Теоретические сведения: Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, и из Интернета.

Практические работы:

1. Моделирование юбки.

2. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

3. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Раздел Технологии художественно-прикладной обработки материалов.**

Тема: Знакомство с видами художественной обработки древесины, вязания, макраме.

Вязание. История вязания.

История узелкового плетения. Инструменты и материалы для плетения. Техника плетения. Основные узлы и узоры плетения.

Контурная резьба. Знакомство с профессией мастера-резчика. Виды древесины для контурной резьбы.

Практическая работа: Изготовление шарфа

Изготовление шарфа в технике вязания спицами.

### **Раздел Технологии ведения дома.**

### Тема. Оформление интерьера комнатными растениями.

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

### Тема. Выбор комнатных растений и уход за ними.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративно лиственные, декоративно цветущие комнатные, декоративно цветущие горшечные, кактусы.

Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Практические работы:

1. Размещение комнатных растений в интерьере.

2. Подбор комнатных растений. Сухоцветы. Искусственные цветы.

### **Раздел Технологии обработки пищевых продуктов.**

#### Тема: Понятие о микроорганизмах.

Полезные микроорганизмы. Дрожжи. Вредные микроорганизмы. Сальмонеллы. Ботулизм. Золотистый стафилококк. Пищевые отравления.

#### Тема: Виды теста и выпечки.

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. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

#### Тема: Приготовление дрожжевого теста.

Приготовление дрожжевого теста. Безопарный, опарный способы приготовления теста.

Рецепты приготовления дрожжевого теста.

#### Тема: Продукция кондитерской промышленности.

Знакомство с профессией кондитера. Кондитерские изделия, их разнообразие. Полезная и вредная выпечка.

#### Тема: Технология приготовления теста для пельменей, вареников и домашней лапши.

Пельмени. Виды пельменей. Технология приготовления пельменей. Тесто для домашней лапши. Тесто для вареников.

#### Практическая работа. Приготовление сдобного теста. Сервировка стола к чаю.

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.

Практические работы:

1. Приготовление сдобного теста (песочное).

2. Сервировка сладкого стола.

### **Раздел Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника.**

#### Тема: Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации.

Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная), их устройство. Бытовые осветительные приборы. Бытовые электронагревательные приборы.

Эксплуатация бытовых электротехнических приборов. Правила безопасной работы с электрооборудованием. Экономия электро-энергии. Знакомство с профессиями: электромонтажник, электромонтёр, электромеханик

## **3. Тематическое планирование**

№ п/п	Название раздела	Кол-во часов
1.	Основы проектной и графической грамоты.	4
2.	Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности.	4
3.	Современные и перспективные технологии.	4
4.	Технологии получения и преобразования текстильных материалов.	26
5.	Технологии художественно-прикладной обработки материалов	6
6.	Технология ведения дома.	4
7.	Технологии обработки пищевых продуктов.	16
8.	Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника.	4
<b>Итого: 68 часа, из них 20 часов - модуль</b>		

№ п/п	Название раздела/тема уроков
<b>Раздел 1. Основы проектной и графической грамоты.</b>	
1-2	Основы дизайна. Основы графической грамоты.
3	<b>Входной мониторинг</b>
4	Деление окружности на равные части.
<b>Раздел 2. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности.</b>	
5	(1) Исследовательская и созидательная деятельность.
<b>Раздел 3. Современные и перспективные технологии</b>	
6-7	Информационные технологии.
8-9	Строительные и транспортные технологии.
<b>Раздел 4. Технологии получения и преобразования текстильных материалов.</b>	
10-11	Модуль 1. Технология производства химических волокон. Модуль 2. Свойства химических волокон и тканей из них.
12-13	Образование челночного стежка. Приспособления малой механизации,
14-15	Модуль 3. Из истории поясной одежды. Модуль 4. Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия.
16-17	Конструирование юбок. Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия.
18-19	Построение чертежа прямой юбки в М 1:4. М 1:1
20-21	Модуль 5-6. Моделирование поясной одежды.
22-23	Раскрой поясного швейного изделия и дублирование деталей пояса.
24-25	Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка и проведение примерки поясного изделия.
26-27	Технология обработки юбки после примерки.
28	<b>Контрольная работа за I полугодие</b>
29-30	Технология обработки складок, вытачек, боковых срезов.
31-32	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой – молнией и разрезом. Обработка верхнего среза прямым притачным поясом.
33-34	Обработка нижнего среза юбки.
35	Влажно – тепловая обработка готового изделия. Контроль качества изделия.
36-37	Модуль 7-8. (2-3) Творческий проект «Юбка из старых джинсов».

38	(4) Творческий проект «Юбка из старых джинсов»
<b>Раздел 5. Технологии художественно-прикладной обработки материалов.</b>	
39-40	Модуль 9. Знакомство с видами художественной обработки древесины, вязания, макраме. Вязание спицами.
41-42	Основные виды петель при вязании спицами.
43-44	Модуль 10-11. Практическая работа: Изготовление шарфа.
<b>Раздел 6. Технология ведения дома.</b>	
45-46	Принципы и средства создания интерьера дома. Технологии ремонта жилых помещений.
47-48	Модуль 12-13. Оформление интерьера комнатными растениями. Выбор комнатных растений и уход за ними
<b>Раздел 7. Технологии обработки пищевых продуктов.</b>	
49-50	Модуль 14. Понятие о микроорганизмах. Вредные микроорганизмы, пищевые отравления.
51-52	Технология обработки рыбы. Морепродукты. Рыбные консервы.
53-54	Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.
55-56	Модуль 15. Виды теста и выпечки. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста
57-58	Модуль 16. Приготовление дрожжевого теста. Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий.
59-60	Модуль 17. Продукция кондитерской промышленности. Технологии приготовления кондитерских изделий из различных видов теста.
61	<b>Промежуточная аттестация.</b>
62	Модуль 18. Технология приготовления теста для пельменей, вареников и домашней лапши.
63-64	Модуль 19. Практическая работа. Приготовление сдобного теста. Сервировка стола к чаю.
<b>Раздел 8. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника</b>	
65-66	Модуль 20. Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации. Электротехнические устройства с элементами автоматики.
67-68	Электрические цепи со светодиодами. Датчики света и темноты.
<b>Всего: 68 часов, из них 20 часов – модульных занятий</b>	