

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА по технологии для 7 класса на 2013-2014 учебный год**

**Автор-составитель:** Мищенкова Алёна Леонидовна, учитель технологии.

**Сроки освоения программы:** 2 часа в неделю, 70 часов за учебный год.

**Программа:** «Технология. Трудовое обучение» рекомендованной Департаментом основного общего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2005г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю.Л.Хотунцев.

**Учебник:** учебник Симоненко В.Д., Правлюк В.Н., Самородский П.С., Технология 7 класс. Вента-Граф, 2010 год.

### Пояснительная записка.

Рабочая программа разработана на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии и Примерной программы основного общего образования по технологии для базового уровня.

Данная учебная программа составлена на основе программы «Технология. Трудовое обучение» рекомендованной Департаментом основного общего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2005г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю.Л.Хотунцев.

Учебник Симоненко В.Д., Синица Н.В., Табурчак О.В., Кожина О.А., Технология 7 класс, Вента-Граф, 2010 год.

Учебник включен в федеральный перечень учебников, рекомендован Министерством образования и науки РФ. Материал изучается на базовом уровне.

### Цели

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** 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.



Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 7 классах еженедельно отводятся два часа учебных занятий при продолжительности учебного года 35 недель.

## **Содержание курса 7 класс.**

### **Кулинария (14 час). Физиология питания (2 час).**

#### Основные теоретические сведения

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.

#### Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

#### Варианты объектов труда

Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

### **Технология приготовления пищи (10 час).**

#### **Изделия из дрожжевого, несочного, бисквитного и слоеного теста**

#### Основные теоретические сведения

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.

#### Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

#### Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

### **Пельмени и вареники**

#### Основные теоретические сведения

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

#### Практическая работа.

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

#### Варианты объектов труда

Пельмени, вареники.

#### **Сладкие блюда и десерт**

##### Основные теоретические сведения

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.

##### Практические работы

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовление мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

##### Варианты объектов труда

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

#### **Заготовка продуктов (2 час).**

##### Основные теоретические сведения

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).

##### Практические работы

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из алысьиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

##### Варианты объектов труда

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

#### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 час).**

##### **Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).**

#### **Вязание крючком**

##### Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

##### Практические работы

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.



### Варианты объектов труда

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

### **Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков**

#### Основные теоретические сведения

Промыслы, распространенные в регионе проживания. Макраме.

Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технологии ткачества поясов на дощечках и бердышке.

Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т.п.

#### Практические работы

Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения. Изготовление пояса методом ткачества на дощечках или бердышке.

#### Варианты объектов труда

Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс, тесьма, галстук.

### **Элементы материаловедения (2 час).**

#### Основные теоретические сведения

Химические волокна. Технологии производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей их 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.

#### Практические работы

Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

#### Варианты объектов труда

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

### **Элементы машиноведения (4 час).**

#### Основные теоретические сведения

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. Наладка швейной машины.

#### Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

#### Варианты объектов труда

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

## Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (6 час).

### Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

### Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

### Варианты объектов труда

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

## Технология изготовления плечевого изделия (14 час).

### Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

### Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### Варианты объектов труда

Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

### Технологии ведения дома (4 час).

### Эстетика и экология жилища (4 час).

### Основные теоретические сведения

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.

### Практические работы

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.

### Варианты объектов труда

Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.



Электротехнические работы (2 час).  
Электроосветительные и электронагревательные приборы.  
Электроприводы (2 час).

Основные теоретические сведения

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы.

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.

Варианты объектов труда.

Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель, электроконструктор

**Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся**

**Учащиеся должны знать:**

о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т. п.;  
виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;  
санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;  
правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;  
кухонный и столовый инвентарь, посуду, природные источники воды, способы обеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях;  
способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста;  
сервировку стола («Сибирские пельмени»); правила поведения в гостях, за столом;



основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;

виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;

устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования конических и клиньевых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;

назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки юбки;

правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки;

### *Учащиеся должны уметь:*

определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формировать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;

приготавливать пресное тесто и блюда из него, записывать края пельменей, вареников, чебуреков;

соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;

применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;

определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;

разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи конической и клинковой юбок, моделировать конические и клинковые юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;

выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать клинковую и коническую юбки (обработку пояса юбки корсажной тесьмой, обработка застежки тесьмой «молния», застежки на крючки и петли, обработка низа юбки ручным и машинным способами, обметывание швов);



готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать коническую и клиньевую юбки, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия;

выполнять простейший ремонт подкладки и карманов, отпаривать и пришивать фурнитуру, подшивать низ брюк тесьмой.

#### Учебно-тематический план. 7 класс.

Разделы и темы	часы
<b>ЭСТЕТИКА ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА</b>	<b>8</b>
<b>КУЛИНАРИЯ</b>	<b>14</b>
Физиология питания	2
Технология приготовления пищи	10
Заготовка продуктов	2
<b>СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ</b>	<b>41</b>
Рукоделие. Художественные ремесла	10
Элементы материаловедения	2
Элементы машиноведения	4
Конструирование и моделирование швейных изделий	6
Технология изготовления швейных изделий	19
<b>ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА</b>	<b>3</b>
Эстетика и экология жилища	2
Уход за одеждой, гигиена и косметика.	1

<b>ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ</b>		<b>2</b>
Электроосветительные приборы. Электроприводы.		2
<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ</b>		<b>2</b>
<b>Итого:</b>		<b>70</b>

**Ресурсное обеспечение программы:**

- Учебник Симоненко В.Д., Синица Н.В., Табурчак О.В., Кожина О.А., Технология, Вента-Граф, 2011 год.
- «Технология обработки ткани 7-9 кл.» В.Н.Чернякова, М: «Просвещение», 1998г.
  - Чернякова В.Н. Рабочая тетрадь 5-9 кл.. Творческий проект по технологии обработки ткани.-М.: Просвещение, 2004
  - «Методика обучения технологии. 5-9 классы» А.К.Бешенков, Москва: Дрофа, 2004г.
  - Метод проектов в технологическом образовании школьников. И.А.Сасова. Москва: «Вента-Граф, 2003г.
  - В.М.Казакевич. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии.М.: Дрофа, 2000
  - А.В.Марченко. Итоговая аттестация выпускников. Технология. М.: Просвещение, 2002



**Календарно – тематическое планирование образовательной области «Технология»  
7 класс (70 часов)**

№ урока	Тема урока	Элементы содержания изучаемого материала в соответствии с ФГОС	Количе ство часов	Требования к уровню подготовки обучающихся		дата	
				Знать	уметь	план	по факту
ЭСТЕТИКА ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА-8 часов							
1	Двулетники-разнообразие форм и окраски	Растения двулетники.	1	О жизненных циклах двулетников; о ассортименте двулетников			
2	Условия выращивания двулетников.	Способы посева.	1	Сроки посева и способа их подготовки к сохранению под зиму.	Хранить семена.		
3	Анютины глазки.		1	Размеры, приёмы размножения, сорта	Рассказать исторические сведения; уметь выращивать		
4	Колокольчик средний.		1	Размеры, приёмы размножения, сорта	Рассказать исторические сведения; уметь выращивать		
5	Маргаритка.		1	Размеры, приёмы размножения, сорта	Рассказать исторические сведения; уметь выращивать		
6	Гвоздика турецкая.		1	Размеры, приёмы размножения, сорта	Рассказать исторические сведения; уметь выращивать		
7-8	Мальва. Перекопка почвы.	Обработка почвы.	2	Размеры, приёмы размножения, сорта	Рассказать исторические сведения; уметь выращивать		

# КУЛИНАРИЯ-14 часов

9-10	Физиология питания. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма.	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.	2	Влияние микроорганизмов на пищевые продукты. Правила техники безопасности при кулинарных работах.		
11-20	<p>Мучные изделия.</p> <p>Изделия из пресного теста.</p> <p>Приготовление обеда в походных условиях.»,</p> <p>Кисломолочные продукты и блюда из них. Практическая работа</p> <p>Значение фруктов и ягод в питании человека.»,</p> <p>Сладкие блюда и напитки. Значение сладких блюд и напитков в питании человека.</p> <p>Заготовка продуктов. Стерилизованные консервы.</p>	<p>Рациональное питание. Пищевые продукты как источник жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.</p> <p>Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.</p> <p>Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и</p>	10	<p>Состав пресного теста. Инструменты и приспособления для приготовления мучных изделий.</p> <p>Виды пресного теста.</p> <p>Сырьевые декоративные травы. Правила выбора места отдыха.</p> <p>Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока.</p> <p>Ассортимент молочных продуктов.</p> <p>Пищевая ценность фруктов и овощей, условия хранения и способы кулинарного использования.</p> <p>Значение сладких блюд в питании человека.</p> <p>Классификация сладких блюд.</p> <p>Подготовка продуктов</p>	<p>Приготовить хворост.</p> <p>Обеззараживать воду, приготовить салат из декоративных трав.</p> <p>Приготовить пудинг из творога.</p> <p>Приготовить суп из смородины.</p> <p>Приготовить мусс из свежих яблок.</p>	



	кондитерских изделий. Традиционные национальные (региональные) блюда. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Разработка учебного проекта по кулинарии. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий. Профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов			для приготовления сладких блюд.		
21-22	Заготовка продуктов.	2	Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, джема, повидла, мarmелада, 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).	Предварительная и сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.		
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ-41 час						
23-28	Вышивка. Мережки. Выполнение простых мережек. Практическая работа. Работа над салфеткой. Выполнение разрезанной полосы для мережки.	6	- Виды мережек. - технологию выполнения мережек. - технику выполнения «кисточки», «столбик». - технику выполнения мережки «раскол». - технику выполнения	Подбирать ткань, нитки, иголки. - выполнять образец разных видов мережек. - изготавливать салфетку с использованием мережек «раскол», «снопики», «простая мережка», «жучок».		

	<p>Работа над салфеткой. Выполнение мережки «кисточки», «столбик». Практическая работа.</p> <p>Работа над салфеткой. Выполнение мережки «раскол», «жучок».</p>	<p>Проектирование личносно или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.</p>		<p>мережки «снопик». - технику выполнения мережки «жучок».</p>	<p>- выполнять ВТО изделия</p>	
<p><b>29-32</b></p>	<p>Инструменты и материалы. Основные виды петель. Вязание полотна. Вязание по кругу.</p>	<p>Использование дополнительных инструментов для декоративно-прикладного творчества.</p>	<p>4</p>	<p>-инструменты и приспособления для вязания. -основные петли</p>	<p>-вязать полотно и по кругу.</p>	
<p><b>33-34</b></p>	<p><b>Материаловедение.</b> Технология производства ткани из искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Виды переплетений. Сложные переплетения нитей в тканях. Виды рапорта в тканях</p>	<p>Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.  Виды переплетений. Рапорт в тканях.</p>	<p>2</p>	<p>Производство тканей из искусственных волокон. Свойства тканей, ассортимент тканей. Саржевое, сатиновое и атласное переплетение нитей в тканях.</p>	<p>Определять вид ткани по образцам.</p>	
<p><b>35-38</b></p>	<p><b>Элементы машиноведения.</b> Виды соединений в узлах механизмов и машин. Применение</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании</p>	<p>4</p>	<p>Виды соединений в узлах швейных машин, кинематические схемы, принцип</p>	<p>Выполнять машинные швы.</p>	



	зигзагообразной строчки. Приспособления к швейной машине. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Соединительные и красные швы.	инструментов, механизмов и машин. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Современные материалы, текстильное и швейное оборудование		образования стежка.		
39-44	<b>Конструирование и моделирование.</b> Требования к одежде Снятие мерок для построения чертежа ночной сорочки  Изготовление выкройки ночной сорочки.  Моделирование ночной сорочки. Силуэт и стиль в одежде.	Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.  Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.  Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.	6	Эксплуатационные, гигиенические, эстетические требования, предъявляемые к одежде Последовательность построения основы чертежа  -Некоторые способы моделирования ночных сорочек.	-Снимать и записывать мерки Строить чертеж ночной сорочки -Моделировать форму горловины	

45-61	<p><b>Технология изготовления одежды.</b> Подготовка ткани к раскрою Раскладка выкройки на ткани</p> <p>Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к сметыванию</p> <p>Дублирование деталей. Прокладочные материалы. Первая примерка. Вторая примерка. Обработка ворота ночной сорочки. Обработка рукавов</p> <p>Обработка боковых срезов ночной сорочки. Обработка низа ночной сорочки. Окончательная обработка. ВТО.</p> <p><b>Проект «Ночная сорочка»</b></p>	<p>Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой. Технология соединения деталей в швейных изделиях. Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.</p>	17	<p>-Правила подготовки выкройки к раскрою -Правила подготовки ткани к раскрою -Технологию раскроя ткани -Правила переноса линий Последовательность изготовления ночной сорочки -Правила обработки горловины полкройной обтачкой -Способы обработки полкройной обтачкой -Способы обработки боковых срезов белесвыми швами -Способы обработки низа рукавов и низа изделия -Способы выполнения ВТО</p>	<p>-Готовить ткань к раскрою -Выполнять экономную раскладку выкройки на ткани -Раскраивать ночную сорочку -Обрабатывать горловину полкройной обтачкой -Обрабатывать нижний срез рукавов швом вподгибку с закрытым срезом -Обрабатывать боковые срезы двойным или запошивочным швом -Обрабатывать нижний срез ночной сорочки швом вподгибку с закрытым срезом Выполнять ВТО изделия</p>		
ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА-3 часа							



62-63	<p>Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями.</p> <p>Разновидности комнатных растений.</p> <p>Комнатные растения в интерьере квартиры.</p>	<p>Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений.</p> <p>Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.</p>	2	<p>- Роль комнатных растений в жизни человека</p> <p>Разновидности комнатных растений.</p> <p>Комнатные растения в интерьере квартиры.</p>	<p>-ухаживать за комнатными растениями.</p>	
64	<p>Стирка.</p> <p>Символы ухода за текстильными изделиями.</p> <p>Чистая кожа.</p> <p>Индивидуальный уход за кожей лица.</p> <p>Красивые глаза.</p>	<p>Удаление загрязнений одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.</p> <p>Правила безопасного пользования бытовой техникой.</p>	1	<p>- Символы ухода за текстильными изделиями</p> <p>средства ухода за кожей лица и вокруг глаз</p>	<p>-стирать изделия из разных материалов.</p> <p>пользоваться индивидуальными средствами для ухода за лицом</p>	

		Уход за кожей лица и вокруг глаз.					
<b>ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ-2 часа</b>							
<b>65-66</b>	Осветительная сеть. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации.	Виды источников и потребителей электрической энергии. Применение различных видов электротехнических материалов и изделий в приборах и устройствах. Условное графическое представление элементов электрических цепей на электрических схемах. Чтение и составление электрических схем.	2	Правила и приемы монтажа осветительной сети. Понятие об электрическом токе и его свойствах. Источники и потребители.	Вычерчивать принципиальную схему и выполнять по ней учебную электропроводку. Подсчитывать израсходованную электроэнергию.		
<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ-2 года</b>							
<b>67-68</b>	Экскурсия в школьную столовую. Профессия – повар.	Профессия – повар. Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования.	2	Специфику работы повара. О производстве.			