
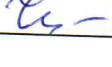



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
города Ульяновска «Средняя школа № 10 имени героя Советского Союза  
Ивана Петровича Громова »

Рассмотрено на заседании ШМО Руководитель ШМО  /Даллакян А.А./  Протокол № 1 « 28 » августа 2023 года	Согласовано Заместитель директора по УВР  /Черемшанцева Т.В./  Протокол № 1 « 29 » августа 2023 года	Утверждено Директором МБОУ СШ № 10  /О.А. Ерёмин/  Приказ № 266 « 30 » августа 2023года
---	--	---

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

По технологии

2023-24 учебный год

7 класс

2 часа в неделю

Учебный комплект:

Планирование составлено на основе программы «Технология» программа:  
5 класса /А.Т. Тищенко.- Н.В. Сеницы: г. Москва Издательский центр  
Вентана-Граф, 2020/.

Обеспечена учебниками: А.Т. Тищенко.- Н.В. Сеницы: г. Москва  
Издательский центр Вентана-Граф, 2020.

Составил: Чернова Т.Н. – учитель технологии

Ульяновск

2023

## 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология», 7 класс.

### **Личностные результаты:**

- Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности.
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. • Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
- Самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

### **Метапредметные результаты:**

- Планирование процесса познавательно трудовой деятельности.
- Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий.
- Виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов, объектов.
- Объективное оценивание вклада своей познавательно трудовой деятельности в решение общих задач коллектива.

### **Предметные результаты:**

#### **В познавательной сфере:**

- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;

#### **В трудовой сфере:**

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально энергетических ресурсов;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- расчет себестоимости продукта труда;

#### **В мотивационной сфере:**

- оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценка своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;

• стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

**В эстетической сфере:**

- проектирование технического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
- опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;

**В физической сфере:**

- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций; соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

## Предметные результаты по итогам изучения каждой главы учебника

Тема	Учащиеся научатся	Учащиеся получат возможность научиться
<p><b>Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений</b></p>	<p><b>Ученик научится:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• называть и характеризовать актуальные технологии возведения зданий и сооружений;</li> <li>• профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;</li> <li>• получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона/поселения;</li> <li>• получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;</li> </ul>	<p><b>Ученик получит возможность научиться:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• экономить электрическую энергию в быту;</li> <li>• знать способы устранения тепловых потерь в помещении;</li> <li>• способы экономии воды и газа.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• способам экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа.</li> </ul>	<p><b>Ученик получит возможность научиться:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять эскизы интерьерера;</li> <li>• проектирование помещения на бумаге и компьютере; освоить технологии содержания и гигиены жилища;</li> <li>• разбираться в типах климатических приборов</li> </ul>
<p><b>Технологии в сфере быта</b></p>	<p><b>Ученик научится:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• приводить произвольные примеры технологий в сфере быта;</li> <li>• разрабатывает несложную технологию на примере организации действий и взаимодействия в быту;</li> <li>• находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты;</li> <li>• разрабатывать несложную эскизную планировку жилого помещения на бумаге с помощью шаблонов и на компьютере;</li> <li>• разбираться в типах освещения;</li> <li>• выполнять учебную задачу поиска в Интернете и других источниках информации светильников определенного типа;</li> <li>• осуществлять сохранение информации в форме описаний, фотографий;</li> <li>• осваивать технологии содержания и гигиены жилища;</li> <li>• разбираться в типах климатических приборов</li> </ul>	<p><b>Ученик получит возможность научиться:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• применять простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации/проектированию технологических систем;</li> <li>• выполнять расчет передаточного отношения механизма;</li> <li>• выполнять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств;</li> <li>• строить модель механизма, состоящего из нескольких простых</li> </ul>
<p><b>Технологическая система</b></p>	<p><b>Ученик научится:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оперировать понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;</li> <li>• проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;</li> <li>• проводит анализ технологической системы — надсистемы — подсистемы в процессе проектирования продукта разбираться в классификации систем автоматического управления;</li> <li>• различать бытовые автоматизированные и автоматические устройства, окружающие человека в повседневной жизни;</li> <li>• распознавать основные части машин;</li> <li>• выполнять эскизы механизмов, применять простые механизмы для решения поставленных задач;</li> </ul>	<p><b>Ученик получит возможность научиться:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• применять простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации/проектированию технологических систем;</li> <li>• выполнять расчет передаточного отношения механизма;</li> <li>• выполнять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств;</li> <li>• строить модель механизма, состоящего из нескольких простых</li> </ul>

	<p>выполнять расчет передаточного отношения механизма; проводить морфологический и функциональный анализ технической системы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ознакомиться с функциями модели и принципами моделирования.</li> </ul>	<p>механизмов, по кинематической схеме.</p>
<p><b>Материальные технологии. Технологичность обработки текстильных материалов.</b></p>	<p><b>Ученик научится:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений;</li> <li>• знакомиться с методами конструирования;</li> <li>• рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий, строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам и по заданным размерам;</li> <li>• копировать готовую выкройку;</li> <li>• читать элементарные чертежи и эскизы;</li> <li>• находить и представлять информацию об истории швейных изделий;</li> <li>• распознавать ткани из растительных волокон;</li> <li>• знакомиться со свойствами тканей из хлопка и льна;</li> <li>• находить и представлять информацию о сырье растительного происхождения для получения текстильных материалов;</li> <li>• оформлять результаты исследований; знакомится с устройством современной бытовой швейной машины с электрическим приводом;</li> <li>• подготавливать швейную машину к работе;</li> <li>• наматывать нижнюю нитку на шпульку, направлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх;</li> <li>• соблюдать правила безопасной работы на швейной машине;</li> <li>• выполнять пробные прямые и зигзагообразные машинные строчки с различной длиной стежка по</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ученик получит возможность научиться:</li> <li>• Выполнять несложные приемы конструирования и моделирования швейных изделий;</li> <li>• соблюдать требования ГОСТа к оформлению эскизов и чертежей;</li> <li>• выполнять ручные работы;</li> <li>• подготавливать швейную машину к работе;</li> <li>• выполнять раскрой изделия, соблюдая правила раскроя;</li> <li>• соблюдать правила ВТО;</li> <li>• выполнять пошив простого изделия (фартук, салфетка);</li> <li>• осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия;</li> <li>• определять вид материалов, используемых в проектных изделиях;</li> <li>• ориентироваться в мире условных знаков ухода за одеждой.</li> <li>• Определять и исправлять дефекты швейных изделий;</li> <li>• Выполнять художественную отделку швейных изделий;</li> <li>• Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства региональных народных промыслов.</li> </ul>

	<p>намеченным линиям; выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием кнопки реверса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• находить и предъявлять информацию об истории швейной машины;</li> <li>• овладевать безопасными приемами труда;</li> <li>• изготавливать выкройку для образца машинных работ;</li> <li>• выкраивать детали для образца машинных работ;</li> <li>• подготавливать детали кроя к обработке;</li> <li>• выполнять ручные работы;</li> <li>• выполнять машинные работы: обметывание среза зигзагообразными стежками и оверлоком, стачивание, застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом);</li> <li>• проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов;</li> <li>• подбирать крючок и нитки для вязания;</li> <li>• знакомиться с материалами и инструментами для вязания;</li> <li>• вязать крючком образцы полотна из столбиков без накида несколькими способами;</li> <li>• зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия;</li> <li>• выполнять образец плотного вязания по кругу крючком;</li> <li>• знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий;</li> <li>• выполнять образец ажурного вязания по кругу крючком;</li> <li>• находить и предъявлять информацию об истории вязания</li> </ul>
--	---

### Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов.

#### Ученик научится:

- определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов;
- выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов;
- выполнять нарезку овощей ломтиками, кружочками, соломкой, брусочками и кубиками;
- выполнять художественное украшение салатов;
- осваивать безопасные приемы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей;
- отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки;
- читать технологическую документацию;
- соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте;
- готовить салат из сырых овощей или фруктов;
- осуществлять органолептическую оценку готовых блюд;
- овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы);
- находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, их влиянии на сохранение здоровья человека;
- осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей;
- готовить гарниры и блюда из вареных овощей;
- находить и предъявлять информацию о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов;
- определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами;
- определять срок годности молочных продуктов;
- подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов;
- планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд;

#### Ученик получит возможность научиться:

- Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;
- 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;
- разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда;
- 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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• осваивать безопасные приемы труда при работе с горячими жидкостями и посудой: приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога; определять качество молочного супа, каши, блюда из кисломолочных продуктов;</li> <li>• сервировать стол и дегустировать готовые блюда;</li> <li>• находить и предьявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания; приготавливать изделия из жидкого теста;</li> <li>• дегустировать и определять качество готового блюда;</li> <li>• находить и предьявлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов;</li> <li>• находить в Интернете и других источниках информации рецепты блинов, блинчиков и оладий;</li> <li>• определять свежесть рыбы органолептическими методами;</li> <li>• определять срок годности рыбных консервов;</li> <li>• подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы; осваивать безопасные приемы труда;</li> <li>• планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд;</li> <li>• оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы;</li> <li>• выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы;</li> <li>• разделять соленую рыбу; выбирать и готовить блюда из рыбы и рыбных продуктов моря; определять качество термической обработки рыбных блюд;</li> <li>• сервировать стол и дегустировать готовые блюда;</li> <li>• находить и предьявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</li> </ul>	
<p>Технологии растениеводства и животноводства</p>	<p><b>Ученик получит знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• о составе почвы, с агротехническими приемами обработки почвы;</li> <li>• выполнять подготовку почвы к осенней (весенней)</li> </ul>	<p><b>Ученик получит возможность научиться:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выполнять посев семян и посадку культурных растений;</li> </ul>



	<p>обработке;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•знакомиться с профессией агроном;</li> <li>•знакомиться с садовым инструментом;</li> <li>•безопасных приемы труда; выполнять проращивание семян овощных культур;</li> <li>•Выполнять посев семян и посадку культурных растений;</li> <li>•знакомиться с агротехническими мероприятиями по борьбе с сорняками;</li> <li>•выполнять прополку всходов овощных или цветочных культур;</li> <li>•выполнять уборку урожая корнеплодов;</li> <li>•осваивать приемы хранения и переработки овощей и фруктов;</li> <li>•выполнять сбор семян овощных и цветочных растений;</li> <li>•собрать информацию и характеризовать условия содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей;</li> <li>•проектировать и изготовлять простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: лежанки, будки для собак, клетки, автопилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.</li> <li>•Выявлять причины появления бездомных собак;</li> <li>•создавать информационный плакат о животных.</li> <li>•Знакомится с профессией кинолога.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Знать приемы хранения и переработки овощей и фруктов;</li> <li>•Характеризовать условия содержания домашних животных в своей семье.</li> <li>•Содержать животных.</li> <li>•Приводить рассуждения, содержание аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;</li> <li>•проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей;</li> <li>•оценивать по внешним признакам с помощью простейших исследований качество продукции животноводства;</li> <li>•проектировать и изготовлять простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: клетки, будки для собак, автопилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;</li> <li>•описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;</li> <li>•исследовать проблему бездомных животных как проблему своего микрорайона.</li> </ul>
<p>Исследовательская и созидательная деятельность (Творческий проект)</p>	<p><b>Ученик научится:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Обосновывать выбор изделия на основе личных потребностей и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;</li> </ul>	<p><b>Ученик получит возможность научиться:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;</li> <li>• чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии);</li> <li>• находить необходимую информацию с использованием сети Интернет</li> <li>• разрабатывать программу выполнения проекта;</li> <li>• составлять необходимую учебно-технологическую документацию;</li> <li>• выполнять эскиз, модель изделия;</li> <li>• выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов;</li> <li>• осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта;</li> <li>• подбирать оборудование и материалы;</li> <li>• организовывать рабочее место;</li> <li>• составлять учебную инструкционную карту;</li> <li>• осуществлять технологический процесс;</li> <li>• оценивать стоимость материалов для изготовления изделия;</li> <li>• контролировать ход и результаты работы</li> <li>• оформлять проектные материалы;</li> <li>• осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера</li> </ul>	<p>поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• применять методы творческого поиска технических или технологических решений;</li> <li>• корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;</li> <li>• применять технологический подход для осуществления любой деятельности;</li> <li>• овладеть элементами предпринимательской деятельности.</li> <li>• Осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;</li> <li>• разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.</li> </ul>
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;</li> <li>• чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии);</li> <li>• находить необходимую информацию с использованием сети Интернет</li> <li>• разрабатывать программу выполнения проекта;</li> <li>• составлять необходимую учебно-технологическую документацию;</li> <li>• выполнять эскиз, модель изделия;</li> <li>• выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов;</li> <li>• осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта;</li> <li>• подбирать оборудование и материалы;</li> <li>• организовывать рабочее место;</li> <li>• составлять учебную инструкционную карту.</li> <li>• осуществлять технологический процесс;</li> <li>• оценивать стоимость материалов для изготовления изделия;</li> <li>• контролировать ход и результаты работы</li> <li>• оформлять проектные материалы;</li> <li>• осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера</li> </ul>	<p>поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• применять методы творческого поиска технических или технологических решений;</li> <li>• корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;</li> <li>• применять технологический подход для осуществления любой деятельности;</li> <li>• овладеть элементами предпринимательской деятельности.</li> <li>• Осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;</li> <li>• разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.</li> </ul>
--	---	---

## 2.Содержание учебного предмета «Технология»,

### 7 класс.

№	Раздел	Количество часов	Содержание
1	<b>Технологии получения современных материалов</b>	4	<p>Тема 1. Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия). Пластики и керамика</p> <p>Понятие о порошковой металлургии. Технологический процесс получения деталей из порошков. Металлокерамика, твёрдые сплавы, пористые металлы. Область применения изделий порошковой металлургии. Пластики и керамика как альтернатива металлам. Область применения пластмасс, керамики, биокерамики, углеродистого волокна. Экологические проблемы утилизации отходов пластмасс.</p> <p>Тема 2. Композитные материал. Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий</p> <p>Композитные материалы. Стеклопластики. Биметаллы. Назначение и область применения композитных материалов. Защитные и декоративные покрытия, технология их нанесения. Хромирование, никелирование, цинкование. Формирование покрытий методом напыления (плазменного, газопламенного)</p>
2	<b>Современные информационные технологии</b>	4	<p>Тема 1. Понятие об информационных технологиях. Компьютерное трёхмерное проектирование</p> <p>Понятие «информационные технологии». Области применения информационных технологий. Электронные документы, цифровое телевидение, цифровая фотография, Интернет, социальные сети, виртуальная реальность. Компьютерное трёхмерное проектирование. Компьютерная графика. 3D-моделирование. Редакторы компьютерного трёхмерного проектирования (3D-редакторы). Профессии в сфере информационных технологий: сетевой администратор, системный аналитик, веб-разработчик, сео-специалист, администратор баз данных, аналитик по информационной безопасности</p> <p>Тема 2. Обработка изделий на станках с ЧПУ</p> <p>работка изделий на станках (фрезерных, сверлильных, токарных, шлифовальных и др.) с числовым программным управлением</p>

			(ЧПУ). САМсистемы — системы технологической подготовки производства. Создание трёхмерной модели в САД-системе. Обработывающие центры с ЧПУ
3	<b>Технологии в транспорте</b>	6	<p>Тема 1. Виды транспорта. История развития транспорта. Транспортная логистика</p> <p>Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Транспортная инфраструктура. Перспективные виды транспорта. Транспортная логистика. Транспортно-логистическая система. Варианты транспортировки грузов</p> <p>Тема 2. Регулирование транспортных потоков</p> <p>Транспортный поток. Показатели транспортного потока (интенсивность, средняя скорость, плотность). Основное управление транспортным потоком. Регулирование транспортных потоков. Моделирование транспортных потоков</p> <p>Тема 3. Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду</p> <p>Безопасность транспорта (безопасность полётов, судоходства, железнодорожного и автомобильного транспорта). Влияние транспорта на окружающую среду</p>
4	<b>Автоматизация производства</b>	4	<p>Тема 1. Автоматизация промышленного производства. Автоматизация производства в лёгкой промышленности.</p> <p>Автоматизация промышленного производства. Автомат. Автоматизация (частичная, комплексная, полная). Направления автоматизации в современном промышленном производстве. Понятие «лёгкая промышленность». Цель и задачи автоматизации лёгкой промышленности. Линия автомат. Цех-автомат. Профессия оператор швейного оборудования</p> <p>Тема 2. Автоматизация производства в пищевой промышленности</p> <p>Понятия «пищевая промышленность». Цель и задачи автоматизации пищевой промышленности. Автоматические линии по производству продуктов питания. Профессия оператор линии в производстве пищевой продукции</p>
5	<b>Материальные технологии.</b>	28	Тема 1. Ткани из волокон животного происхождения

			<p>Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков на швы перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительных (обтачной шов с расположением шва на сгибе и в кант)</p> <p>Тема 5. Технологии художественной обработки ткани</p> <p>Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых и петлеобразных ручных стежков и швов на их основе. Технология выполнения петельных ручных стежков и швов на их основе. Технология выполнения крестообразных и косых ручных стежков и швов на их основе. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Схемы для вышивки крестом. Использование компьютера в вышивке крестом. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Художественная, белая, владимирская гладь. Техника вышивания штриховой гладью. Использование шва французский узелок в вышивке. Техника вышивания швом французский узелок</p>
6	<b>Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов.</b>	8	<p>Тема 1. Приготовление блюд из мяса</p> <p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача блюд к столу. Гарниры к мясным блюдам</p> <p>Тема 2. Блюда из птицы</p> <p>Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке</p>

**Технологии  
изготовления  
текстильных изделий**

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Тема 2. Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Тема 3. Моделирование плечевой одежды

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Понятие о подкройной обтачке. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.

Тема 4. Швейная машина

Устройство швейной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Уход за швейной машиной: очистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Дефекты машинной строчки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчки. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Риспособления к швейной машине. Технология обмётывания петель и пришивания пуговиц с помощью швейной машины

Тема 5. Технологические операции изготовления швейных изделий

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

			<p>птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу</p> <p>Тема 3. Технология приготовления первых блюд</p> <p>Значение первых блюд в рационе питания. Понятие «бульон». Технология приготовления бульона. Классификация супов по температуре подачи, способу приготовления и виду основы. Технология приготовления заправочного супа. Виды заправочных супов. Продолжительность варки продуктов в супе. Оформление готового супа и подача его к столу</p> <p>Тема 4. Сладости, десерты, напитки. Сервировка стола к обеду</p> <p>Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами.</p>
6	<p><b>Технология растениеводства и животноводства</b></p>	6	<p>Тема 1. Технологии флористики. Комнатные растения в интерьере</p> <p>Понятие о флористике, флористическом дизайне. Основы композиции в аранжировке цветов. Выбор растительного материала, вазы или контейнера. Приспособления и инструменты для создания композиции. Технологические приёмы аранжировки цветочных композиций. Технология аранжировки цветочной композиции. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатных растений. Профессии фитодизайнер, садовник</p> <p>Тема 2. Ландшафтный дизайн</p> <p>Понятие «ландшафтный дизайн». Художественное проектирование вручную и с применением специальных компьютерных программ. Элементы ландшафтного дизайна</p> <p>Тема 3. Кормление животных</p> <p>Кормление как технология преобразования животных в интересах человека.</p>



			Особенности кормления животных в различные исторические периоды. Понятие о норме кормления. Понятие о рационе. Принципы кормления домашних животных
7	<b>Исследовательская и созидательная деятельность.</b>	8	Разработка и реализация творческого проекта  Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. Разработка технического задания. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации. Защита (презентация) творческого проекта.
	<b>Итого</b>	<b>68</b>	

### 3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.

№ п/п	Название раздела, темы	Кол-во часов по теме
<b>Раздел 1 . Технологии получения современных материалов</b>		<b>4</b>
1	Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия)	1
	Пластики и керамика	1
2	Композитные материалы	1
	Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий	1
<b>Раздел 2. Современные информационные технологии</b>		<b>4</b>
3	Понятие об информационных технологиях	1
	Компьютерное трёхмерное проектирование	1
4	Обработка изделий на станках с ЧПУ	2
<b>Раздел 3. Технологии в транспорте</b>		<b>6</b>
5	Виды транспорта. История развития транспорта	1
	Транспортная логистика	1
6	Регулирование транспортных потоков	2
7	Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду	2
<b>Раздел 4. Автоматизация производства</b>		<b>4</b>
8	Автоматизация промышленного производства	1
	Автоматизация производства в лёгкой промышленности	1
9	Автоматизация производства в пищевой промышленности	2
<b>Раздел 5. Материальные технологии. Технологии изготовления текстильных изделий.</b>		<b>28</b>
10	Ткани из волокон животного происхождения.	2
11	Снятие мерок для изготовления одежды	2
12	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.	2
13	Моделирование плечевой одежды	2
14	Машинная игла. Дефекты машинной строчки.	2
15	Приспособления к швейной машине.	2
16	Технология ручных и машинных работ.	2
17	Основные операции при машинной обработке	4
18	изделий	
19	Вышивание прямыми и петлеобразными стежками.	1
	Вышивание петельными стежками.	1
20	Вышивание крестообразными и косыми стежками.	2
21	Вышивание швом крест.	4
22		
23	Штриховая гладь.	1
	Шов французский узелок.	1

<b>Раздел 6. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов.</b>		<b>8</b>
24	Приготовление блюд из мяса	2
25	Блюда из птицы	2
26	Технология приготовления первых блюд	2
27	Сладости, десерты, напитки. Сервировка стола к обеду	2
<b>Раздел 7. Технология растениеводства и животноводства</b>		<b>6</b>
28	<u>Растениеводство</u> Технологии флористики. Комнатные растения в интерьере	2
29	Ландшафтный дизайн	2
30	<u>Животноводство</u> Кормление животных	2
<b>Раздел 7. Исследовательская и созидательная деятельность.</b>		<b>8</b>
31 32 33	Разработка и реализация творческого проекта	6
34	Защита проекта.	2
<b>Итого</b>		<b>68</b>