

№ урока	Наименование разделов и тем (как в журнале)	Впервые вводимые дидактические единицы (знания, умения, новые виды деятельности)	Количество часов			Формы контроля	Домашнее задание	Дата проведения занятия
			Всего	теория	практика			
Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития								
1 2	1.1. Знакомство с творческой проектной деятельностью	Виды проекта. Этапы выполнения проекта Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта.	1	1			Изучить §1, запомнить опорные понятия стр. 6; ответить в 1-3 стр.6	
	1.2. Этапы выполнения проекта. Практическая работа		1		1	Практическая работа	Изучить §2, запомнить опорные понятия стр.9; ответить в.1-3 стр.9	
3	1.3. Интерьер и планировка кухни-столовой	Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая	1	1			Изучить §3, запомни	

4		зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление.					ть опорные понятия стр.19;	
	1.4. Варианты планировки кухни. Практическая работа	Современные стили в оформлении кухни. Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища	1	1	1	Практическая работа	Повторить §3, ответить в.1-3 стр 19	
5 6	1.5. Бытовые электроприборы на кухне	Электробытовые приборы (электроплита, электрочайник, тостер, СВЧ-печь,). Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения об СВЧ-печах, их устройстве и правилах эксплуатации. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.	1	1			Изучить §4, запомнить опорные понятия стр.23	
	1.6 Творческий проект "Планирование кухни-столовой"		1		1	Практическая работа	Изучить стр. 24-28; закончить оформление творческого проекта "Планирование кухни-столовой"	
7	1.7. Санитария и гигиена на кухне	Санитарно-гигиенические требования. Кухонная посуда, уход за ней.	1	1			Изучить §5, запомни	

8		<p>Технология обработки пищевых продуктов Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.</p> <p>Правила безопасной работы с плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.</p>					ть санитарно-гигиенические требования стр.30	
	1.8. Безопасные приемы работы на кухне.		1	1			Повторить §5, запомнить правила безопасного пользования стр. 34	
9 10	1.9. Здоровое питание. Пищевая пирамида	<p>Здоровое питание. Пищевая пирамида. Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания.</p>	1	1			Изучить §6, запомнить опорные понятия стр.42	
			1		1	Практическая работа	Повторить §6, ответить в.1-4 стр.42	

	1.10 Моя пищевая пирамида. Практическая работа							
11 12	1.11. Технология приготовления бутербродов	Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, простые сложные, горячие, канапе, тартинки. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов.	1	1			Изучить §, запомнить опорные понятия стр.46	
	1.12 Приготовление открытых бутербродов. Практическая работа		1		1	Практическая работа	Подготовить сообщение о профессии "Повар"	
13 14	1.13. Технология приготовления горячих напитков.	Виды горячих напитков: чай, кофе, какао, горячий шоколад. Особенности технологии приготовления горячих напитков. Требования, предъявляемые к горячим напиткам.	1	1			Изучить §8, запомнить опорные понятия стр.51	
	1.14 Приготовление горячих напитков. Практическая работа		1		1	Практическая работа	Повторить §8,	

						работ а	ответить в.1-3	
15	1.15. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Хранение продовольственных продуктов. Особенности технологии приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Разновидность круп и макаронных изделий.	1		1	Практическая работ а	Изучить § 9, запомнить опорные понятия стр. 58	
16	1.16. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий. Практическая работа		1	1				Выполнить з.1-3 стр.58
17	1.17. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	Салаты. Понятие о пищевой ценности овощей. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Приготовление салатов из свежих овощей.	1	1			Изучить §10, ответить в. 1-2 стр 63	
18	1.18 Приготовление салата из сырых овощей. Практическая работа		1		1	Практическая работ а		Запомнить опорные понятия стр. 63
19	1.19. Тепловая кулинарная обработка овощей	Виды тепловой обработки. Приготовление салата из вареных овощей. Техника безопасности при выполнении кулинарных работ	1	1			Изучить §11, выполнить з.1 стр.66	
20	1.20 Приготовление блюда из вареных овощей. Практическая работа		1		1	Практическая работ а		Запомнить опорные

						работ а	понятия стр. 66, ответить в. 3 стр.66	
21	1.21 Технология приготовления блюд из яиц	Значение яиц в питании человека. Способы определения доброкачественности яиц. Способ приготовления натурального омлета	1	1			Изучить §12, запомни ть опорные понятия стр.71	
22	1.22 Приготовление блюда из яиц. Практическая работа		1		1	Практ ическ ая работ а	Ответит ь в.1,2,3 стр. 66	
23	1.23 Сервировка стола к завтраку. Практическая работа	Сервировка стола к завтраку. Соблюдение правил этикета за столом. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила подачи приготовленных блюд.	1		1	Практ ическ ая работ а	Изучить §13, запомни ть опорные понятия стр. 76	
24	1.24. Творческий проект "Приготовление воскресного завтрака для всей семьи"		1		1	Практ ическ ая работ а	Закончи ть оформле ние проекта ""Приго товление воскресн ого завтрака	

							для всей семьи"	
	Итого по разделу:		24	12	12			
БЛОК 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся								
25	2.1. Производство текстильных материалов	Технологический процесс, технологические операции. Этапы технологического процесса. Долевая нить, нить утка	1	1			Изучить § 14	
26	2.2. Определение направления долевой нити в ткани. Лабораторная работа		1		1	Лабораторная работа	выполнить 3.2 стр. 90	
27	2.3. Ткацкие переплетения.	Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства. Раппорт. Виды переплетений: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное.	1	1			Изучить ил.стр 43	
28	2.4 Практическая работа «Выполнение макетов ткацких переплетений»		1		1		Закончить выполнение макетов в ткацких переплетений	

29	2.5. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Лабораторная работа	Признаки лицевой стороны. Набивная, гладкокрашенная ткань	1	1			Повторить §14
30	2.6 Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Лабораторная работа		1		1	Лабораторная работа	Запомнить опорные понятия стр. 90
31	2.7 . Текстильные материалы и их свойства	Виды тканей (хлопчатобумажные, льняные, шерстяные, шелковые, искусственные и синтетические) и свойства натуральных волокон	1	1			Изучить §15, ответить в.1-2 стр. 94
32	2.8 Изучение свойств тканей из хлопка и льна		1		1	Практическая работа	Запомнить опорные понятия стр.94

33	2.9. Изготовление выкроек	. Снятие мерок. Разработка материального продукта (фартука).	1	1			Изучит ь §16, запомн ить правил а безопа сного пользо вания стр.10 5	
34	2.10 Снятие мерок. Практическая работа		1		1	Лабораторная работа	Повторить §16, запомнить опорные понятия стр.106	
35	2.11. Построение чертежа изделия. Практическая работа	Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Техники конструирования, моделирования. Построение чертежа. Основы моделирования швейного изделия.	1	1			Закончить чертёж изделия	
36	2.12		1	1			Повторить	

	Моделирование изделия. Практическая работа						конспект	
37 38	2.13. Раскрой швейного изделия. Практическая работа	Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припуска на швы	1		1	Практическая работа	Изучить §17, ответить в.1-3 стр. 112	
	2.14. Швейные ручные работы. Практическая работа		1		1	Практическая работа	Изучить §18, повторить требования к выполнению ручных работ стр. 114	
39 40	2.15. Изготовление образцов ручных швов. Практическая работа	Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания, временное соединение деталей, временное закрепление подготовленного кроя.	1		1	Практическая работа	Запомнить опорные понятия стр. 119	

	2.16 Изготовление образцов ручных швов. Практическая работа		1		1	Практическая работа	Закончить выполнение образцов ручных швов. Ответить в. 1-3 стр. 119	
41	2.17. Швейные машины. Правила безопасной работы.	Основные узлы швейной машины Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчки, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине	1		1	Практическая работа	Изучить § 19, повторить правила безопасной работы стр.125	
42			1		1	Практическая работа	выполнить задание стр. 127, ответы	
	2.18. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Практическая работа							

								ть в. 1,3 стр. 127	
43 44	2.19. Основные операции при машинной обработке изделия	Требования к выполнению машинных работ. Предохранение срезов от осыпания. Постоянное соединение деталей. Постоянное закрепление подогнутого края	1	1				Изучит ь §20, запомн ить правил а к выпол нению машин ных работ стр. 127	
	2.20 Изготовление образцов машинных работ. Практическая работа		1		1	Практи ческая работа	Ответи ть в. 1-5 стр 131		
45 46	2.21. Влажно-тепловая обработка ткани.	ВТО швейных изделий. Терминология ВТО. Правила безопасной работы на утюге.	1	1			Повтор ить §21, запомн ить опорн ые поняти		

							я стр. 135	
	2.22 Проведение влажно-тепловых работ. Практическая работа		1		1	Практи ческая работа	Повтор ить правил а безопа сной работы стр. 134, ответи ть в. 1-3 стр. 135	
47	2.23. Машинные швы	Классификация машинных швов. Основные операции при машинной обработке изделия. Правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий	1	1			Изучит ь §22, запомн ить опорн ые поняти я стр. 137	
48	2.24 Машинные швы. Практическая работа		1		1	Практи ческая работа	Ответи ть в. 1-3 стр. 137	

49	2.25. Технология изготовления швейных изделий	Изготовление материального продукта (фартука) с применением элементарных и сложных рабочих инструментов и технологического оборудования (практический этап проектной деятельности). Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Поузловая обработка изделия	1		1	Практическая работа	Изучить §23, запомнить опорные понятия стр. 143
50	2.26. Обработка проектного изделия. Практическая работа		1		1	Практическая работа	выполнить задание стр.143
51	2.27. Обработка проектного изделия. Практическая работа		1		1	Практическая работа	Продолжить обработку проектного изделия
52	2.28. Обработка проектного изделия. Практическая работа		1		1	Практическая работа	Продолжить обработку проектного изделия

53	2.29. Обработка проектного изделия. Практическая работа	Изготовление материального продукта (фартука) с применением элементарных и сложных рабочих инструментов и технологического оборудования (практический этап проектной деятельности). Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Поузловая обработка изделия	1		1	Практическая работа	Продолжить обработку проектного изделия	
54	2.30. Творческий проект "Наряд для завтрака"		1		1	Практическая работа	Закончить оформление творческого проекта	
55	2.31. Декоративно - прикладное искусство	Местные художественные промыслы. Народные традиции и культура в изготовлении декоративно-прикладных изделий. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства в России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву и ткани, ковроткачество. Способы украшения одежды: отделка вышивкой, тесьмой	1	1			Изучить §24, запомнить опорные понятия стр. 156	
56	2.32. Декоративно - прикладное искусство		1	1			Ответить на в.1,2,3 стр 156	

57	2.33. Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	Выбор рисунка. Создание эскиза. Выполнение работы	1		1	Практическая работа	Изучить §25, запомнить опорные понятия стр. 161	
58	2.34 Освоение приёмов вышивки. Практическая работа		1		1	Практическая работа	Продолжить освоение приёмов вышивки	
59	2.35 Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте	Простые стежки: «игла вперёд», «игла назад», тамбурный, стебельчатый.	1		1	Практическая работа	Изучить §26, 27	
60	2.36 Освоение приёмов вышивки. Практическая работа		1		1	Практическая работа	Закончить выполнение вышивки	
61	2.37. Лоскутное шитьё	Лоскутное шитьё как вид рукоделия. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления,	1	1			Изучить §28, запомн	

62		шаблоны для выполнения элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Обработка срезов лоскутного изделия.					ить опорн ые поняти я стр. 172	
	2.38 Выполнение изделия в лоскутной технике. Практическая работа		1		1	Практи ческая работа	Продо лжить выпол нение издели я в лоскут ной техник е	
63	2.38 Выполнение изделия в лоскутной технике. Практическая работа		1		1	Практи ческая работа	Продо лжить выпол нение издели я в лоскут ной техник е	
64	2.38 Творческий проект "Лоскутное изделие для кухни-столовой"		1		1	Практи ческая работа	Законч ить оформ ление творче ского	

							проект а	
	Итого по разделу:		40	13	27			
	БЛОК 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения							
65	3.1. Мир профессий	Знакомство с миром профессий. Профессии нашего региона. Квалификация, специальность. Квалифицированный труд.	1	1			Повторить конспект	
66	3.2. Предприятия региона	Предприятия легкой, пищевой, перерабатывающей и добывающей промышленности.	1	1			Повторить конспект	
	Итого по разделу:		2	2	0			
67,68, 69, 70	Защита проекта		2		2	Промежуточная аттестация в форме защиты проекта	Без задания	
	Защита проекта		2		2			
	Всего		70	27	43			

В связи с тем, что учебные часы выпали на праздничные и выходные дни рабочая программа по учебному предмету «Технология» была выполнена в полном объеме за счет объединения часов по теме «Защита проекта»