

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 23» г.Рубцовска**

РАССМОТРЕНО

на заседании ШУМО учителей спортивно-
эстетического цикла

Протокол № 5 от «28» мая 2023 г.

Руководитель ШУМО

_____ /И. А. Татарников/

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «СОШ № 23»

_____ /Ю. Ю. Ямилов/

Приказ № 50

от «31» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету технология

(образовательная область «технология»)

7 «А», 7 «Б», 7 «В» классы основного общего образования

на 2023 -2024 учебный год

Составитель:

Повshedная Людмила Юрьевна,
учитель технологии

г. Рубцовск, 2023 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 7 «А», 7 «Б», 7 «В» классов разработана на основе:

- 1 Авторской программы : Рабочая программа по учебному предмету «Технология» составлена на основе авторской программы
Технология: 5-9 классы / А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница. - М.: Вентана-Граф, 2017. -158 с
- 2 Учебного плана МБОУ «СОШ №23» на 2023-2024 учебный год;
- 3 Календарного учебного графика МБОУ «СОШ №23» на 2023-2024 учебный год.

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В СИСТЕМЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Изучение учебного предмета «Технология» способствует достижению следующих целей основного общего образования:

- обеспечение всем обучающимся оптимального, с учётом их возможностей, интеллектуального развития;
- становление и развитие личности обучающегося в её самобытности, уникальности, неповторимости;
- социально-нравственное и эстетическое воспитание;
- знакомство обучающихся с основами систематизированных знаний о природе, обществе, технике и культуре;
- развитие способностей и познавательных интересов обучающихся (критического мышления, внимания, воображения, памяти и разнообразных практических умений);
- выработка у обучающихся навыков самостоятельного выявления, формулирования и разрешения определённых теоретических и практических проблем, связанных с природой, общественной жизнью, техникой и культурой;
- формирование у обучающихся научно обоснованной системы взглядов и убеждений, определяющих их отношение к миру;
- формирование у обучающихся потребности в самостоятельном пополнении имеющихся навыков и умений, как в ходе учёбы, так и за пределами школы;
- ознакомление обучающихся с научными основами производства и организации труда в таких важнейших отраслях, как машиностроение, электротехническая и химическая промышленность, сельское хозяйство и т. д., формирование умений пользоваться простейшими техническими приспособлениями и устройствами;
- понимание важнейших закономерностей технических, технологических и организационных процессов, общих для многих областей промышленного и сельскохозяйственного производства и сферы услуг;
- обеспечение подготовки обучающихся к какой-либо профессии.

2. ЦЕЛИ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

достижение выпускниками планируемых результатов, компетенций и компетентностей,

определяемых личностными, семейными, общественными, государственными потребностями и возможностями обучающегося среднего школьного возраста, индивидуальными особенностями его развития и состояния здоровья;

- становление и развитие личности обучающегося в её самобытности, уникальности, неповторимости.

Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимися собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТЫ

УМК:

1. Авторской программы : Рабочая программа по учебному предмету «Технология» составлена на основе авторской программы Технология: 5-9 классы / А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница. - М.: Вентана-Граф, 2017. -158 с
2. Учебник: Технология: 7 класс: учебник/ Технология. 7 класс. Электронная форма учебника - Тищенко А. Т., Сеница Н. В.: Просвещение 2017

Режим занятий Согласно учебному плану школы на изучение технологии в 7 классе отводится 2час в неделю. В соответствии с календарным учебным графиком в учебном году 70 недель.

Рабочая программа разработана на проведение 68 (+ 2 час резерва) часов (2 час в неделю, 68 учебных недель, продолжительность урока – 40 минут), в соответствии с расписанием на 2023-2024 учебный год МБОУ «СОШ №23».

Характеристика организации учебного процесса

При организации учебного процесса используются:

- Информационно - коммуникационные технологии;
- проблемно-диалогическая технология;
- организации учебного сотрудничества.

Формы организации учебного процесса:

- групповые, коллективные, классные и внеклассные.

Методы:

- *методы организации учебно-познавательной деятельности:*
 - словесные, наглядные, практические;
 - репродуктивные, проблемно-поисковые;
 - методы самостоятельной работы и работы под руководством.
- *методы стимулирования и мотивации:*
 - методы стимулирования интереса к учению (познавательные игры, учебные дискуссии, создание эмоционально-нравственных ситуаций);
 - методы стимулирования долга и ответственности (убеждения, предъявление требований, «упражнения» в выполнении требований, поощрения, порицания);

- *методы контроля и самоконтроля*
- *интерактивные методы обучения*
- В основе обучения используется системно деятельностный подход.

Содержание учебного материала

Раздел 1. Основы дизайна и графической грамоты – 2 часа Основы дизайна Творческое проектирование. Дизайн, виды дизайна. Знакомство с профессией дизайнера. Основные понятия слова «дизайн». Основы графической грамоты. Деление окружности на равные части. Этапы построения. Циркуль. Засечки

. Раздел 2. Современные и перспективные технологии – 2 часа Информационные технологии Информация. Информационные технологии. 3-D принтер. Знакомство с профессиями: системный программист, прикладной программист. 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 строителяэколога. Идеи творческих проектов.

Раздел 3. Технологии получения и преобразования текстильных материалов – 34 часа Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из 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. Определение волокнистого состава тканей из химических волокон. Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Приспособления малой механизации, виды лапок применяемых при изготовлении швейных изделий. Выстегивание образца с утепляющей прокладкой. История поясной одежды юбки (шлейф, кринолин, турнюр, юбка понева) брюк (схенти, тога, килт, штаны-чулки, кюлоты, панталоны, галифе). Современная мода. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к юбке и брюкам. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Стиль в одежде (стиль, силуэт, модель, покрой). Иллюзии зрительного восприятия (зрительное восприятие фигуры). Конструирование юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клиньевой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Построение чертежа и моделирование конической юбки (построение в масштабе 1:4, значение коэффициента К, нанесение конструктивных линий, изменения фасона разрезами, моделирование различными способами). Построение чертежа и моделирование клиньевой юбки (построение в масштабе 1:4, выбор числа клиньев, моделирование путем изменения формы клина). Построения чертежа и моделирование основы прямой юбки (построение в масштабе 1:4 и в натуральную величину, моделирование прямой юбки – изменение длины, расширение по линии бедра, за счет закрытия вытачек, на кокетке, складки). Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Выбор индивидуального стиля в одежде. Оформление выкройки (нанесение конструктивных линий, профессии лекальщик, закройщик). Последовательность изготовления юбки. Раскладка выкройки юбки на ткани. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в

полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Раздел 4. Технология обработки пищевых продуктов – 12 часов 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. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках. Механическая обработка рыбы Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка). Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе). Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов. Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пражение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях. Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона. Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу. Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Раздел 5. Технологии художественно – прикладной обработки материалов – 10 часов Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины. Макраме. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

Раздел 6. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности – 6 часов
 Подготовительный этап: правила выбора темы проекта, обоснование темы, историческая справка, оформление списка литературы, формулировка идеи проекта. Конструкторский этап: требования к изделию, решение конструктивных задач, выбор рациональной конструкции и материала изделия, преобразование в новые формы. Необходимая документация. Этап изготовления изделия: организация рабочего места, выполнение технологических операций, культура труда. Заключительный этап: экономическое и экологическое обоснования, рекламное объявление; выводы по итогам работы, письменный отчет по проекту, защита проекта. Практические работы Выбор и обоснование темы проекта, сбор и обработка необходимой информации, составление исторической справки. Выбор рационального варианта изделия и материала. Разработка конструкторско-технологической документации, выполнение эскизов, схем, рисунков проектируемого изделия. Составление плана изготовления изделия. Экономическое и экологическое обоснование проекта, разработка рекламного проспекта изделия. Выводы по итогам работы; оформление отчета о проделанной работе, защита проекта.

Раздел 7. Технология ведения дома – 2 часа
 Принципы и средства создания интерьера дома
 Принципы создания интерьера дома. Знакомство с профессиями архитектора и дизайнера интерьера. Распределение дома на зоны. Архитектурно-планировочное решение. Трансформируемая мебель. Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Оформление интерьера комнатными растениями
 Оформление интерьера. Подбор комнатных растений. Сухоцветы. Искусственные цветы. Композиция. Выбор комнатных растений и уход за ними
 Виды комнатных растений. Уход за растениями. Частота, обильность полива и подкормок. Пересадка растений.

№	Название раздела, темы	Количество часов
		<i>раздел</i>
I	Основы дизайна и графической грамоты	2
2	Современные и перспективные технологии	2
3	Технологии получения и преобразования текстильных материалов	34
4	Технология обработки пищевых продуктов	12
5	Технологии художественно – прикладной обработки материалов	10
6	Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	6
7	Технология ведения дома	2
8	Резерв	2
	Итого:	70

Планируемые результаты

Личностные результаты

Патриотическое воспитание:

- проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
- ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

- готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;
- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
- освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

Эстетическое воспитание:

- восприятие эстетических качеств предметов труда;
- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

Ценности научного познания и практической деятельности:

- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;
- умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

Трудовое воспитание:

- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;
- умение ориентироваться в мире современных профессий.

Экологическое воспитание:

- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
- осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

У обучающегося будут сформированы:

- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Обучающийся получит возможность для формирования:

- познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

Метапредметные результаты

Познавательные УУД

Обучающийся научится:

- осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы, энциклопедий, справочников (включая электронные, цифровые), в открытом информационном пространстве, в том числе контролируемом пространстве сети Интернет;
- рационально использовать учебную и дополнительную информацию для проектирования и создания объектов труда;
- осуществлять поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявлять потребность;
- выбрать наиболее эффективные способ в решения учебных задач;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

Обучающийся получит возможность научиться:

- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и сети Интернет;
- записывать, фиксировать информацию об окружающем мире с помощью инструментов ИКТ.

Регулятивные УУД

Обучающийся

научится:

- самоорганизации учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия)
- учитывать выделенные учителем ориентиры действия в новом учебном материале в сотрудничестве с учителем;

- диагностике результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.

Обучающийся получит возможность научиться:

- в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи;
- преобразовывать практическую задачу в познавательную;
- находить пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий выполняемых технологических процессах.

Коммуникативные УУД

Обучающийся научится:

- владеть диалогической формой коммуникации, используя в том числе средства и инструменты ИКТ и дистанционного общения;
- согласовывать и координировать совместную познавательно-трудовую деятельности с другими участниками ОП
- приведению примеров, подбору аргументов, формулированию выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;
- отражать в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

Обучающийся получит возможность научиться:

- учитывать и координировать в сотрудничестве позиции других людей, отличные от собственной;
- адекватно использовать коммуникативные, прежде всего речевые, средства для решения различных коммуникативных задач;
- учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию.

Предметные результаты

Обучающийся научится:

- самостоятельно готовить различные виды теста (дрожжевое, бездрожжевое, для пельменей, вареников, домашней лапши), холодные десерты, горячие сладкие блюда, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, сервировать десертный стол;
- подбору и применению инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учётом областей их применения;
- оценке технологических свойств сырья, материалов и областей их применения, различать ткани из химических и натуральных волокон;
- владеть методами чтения графической информации и способами выполнения чертежей юбок, брюк;
- читать и строить чертежи конической, клиньевой и прямой юбки, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;

- подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обрабатывать боковые срезы, пояс, низ юбки, втачивать молнию, определять качество готового изделия;
- вязать спицами (набирать петли, вязать лицевые и изнаночные петли, платочную и чулочную вязку, резинку 2x2, «Колоски»);
- технике плетения макраме (начало плетения, двойная, сложная, комбинированная навеста, плоский узел, витая цепочка, пико, узор «хамелион», «Паутина»);
- оформлять интерьер комнатными растениями, правильному подбору и размещению, уходу за ними;
- владеть способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующей культуре труда и технологической культуре производства;
- применению элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов; планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

□

Обучающийся получит возможность научиться:

- соблюдению норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- поддержание нормального санитарного состояния помещения с использованием современных бытовых приборов;
- планированию технологического процесса и процесса труда при приготовлении блюд из теста, рыбы;
- строить чертежи конической, клинковой, прямой юбок;
- выполнять несложные приёмы моделирования юбок;
- определять и исправлять дефекты юбки;
- выполнять художественную отделку юбки;
- определять основные стили одежды и современные направления моды;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать

технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

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

Календарно – тематическое планирование

номер урока	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения урока			Примечание	
			По плану				По факту
			7а	7б	7в		
1	Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия).	1	07.09.23	07.09.23	01.09.23		
2	Пластики и керамика Пур № 1 «Подготовка к образовательному путешествию. Ознакомление с образцами изделий из порошков.»	1	07.09.23	07.09.23	01.09.23		
3	Композитные материалы. Пур № 2 «Ознакомление с образцами изделий из керамики и пластмассы.	1	14.09.23	14.09.23	08.09.23		
4	Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий. Пур № 3 «Обсуждение результатов образовательного путешествия.»	1	14.09.23	14.09.23	08.09.23		
5	Понятие об информационных технологиях.	1	21.09.23	21.09.23	15.09.23		
6	Компьютерное трёхмерное проектирование. Пур № 4 «Компьютерное трёхмерное проектирование.»	1	21.09.23	21.09.23	15.09.23		
7	Обработка изделий на станках с ЧПУ. <i>Практическая работа.</i> № 5 Разработка и создание изделия средствами учебного станка.	1	28.09.23	28.09.23	22.09.22		
8	Обработка изделий на станках с ЧПУ. <i>Практическая работа.</i> № 5 Разработка и создание изделия средствами учебного станка.	1	28.09.23	28.09.23	22.09.22		
9	Виды транспорта. История развития транспорта.	1	05.10.23	05.10.23	29.09.23		
10	Транспортная логистика. Практическая работа. № 6 Решение учебной логистической задачи.	1	05.10.23	05.10.23	29.09.23		
11	Регулирование транспортных потоков. Практическая работа. № 7 «Построение графической модели транспортного потока.»	1	12.10.23	12.10.23	06.10.23		

12	Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Практическая работа № 8 «. Построение графической модели уровня шума транспортного потока.»	1	12.10.23	12.10.23	06.10.23		
13	Автоматизация промышленного производства. <i>Практическая работа. № 9»</i> Подготовка к образовательному путешествию.»	1	19.10.23	19.10.23	13.10.23		
14	Автоматизация производства в лёгкой промышленности.	1	19.10.23	19.10.23	13.10.23		
15	Автоматизация производства в пищевой <i>Практическая работа. № 10 «</i> Обсуждение результатов образовательного путешествия. промышленности.»	1	26.10.23	26.10.23	20.10.23		
16	Автоматизация производства в пищевой промышленности.	1	26.10.23	26.10.23	20.10.23		
17	Текстильное материаловедение.	1	08.11.23	08.11.23	27.10.23		
18	Текстильное материаловедение.	1	08.11.23	08.11.23	27.10.23		
19	Швейная машина	1	15.11.23	15.11.23	09.11.23		
20	Швейная машина	1	15.11.23	15.11.23	09.11.23		
21	Швейная машина	1	22.11.23	22.11.23	16.11.23		
22	Швейная машина	1	22.11.23	22.11.23	16.11.23		
23	Технологические операции изготовления швейных	1	29.11.23	29.11.23	23.11.23		
24	Технологические операции изготовления швейных	1	29.11.23	29.11.23	23.11.23		
25	Конструирование одежды <i>Практическая работа. № 33</i> Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.	1	07.12.23	07.12.23	30.11.23		
26	Конструирование одежды <i>Практическая работа. № 33</i> Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.	1	07.12.23	07.12.23	30.11.23		
27	Моделирование одежды <i>Практическая работа. № 34</i> «Моделирование выкройки плечевой одежды с коротким цельнокроеным рукавом.	1	14.12.23	14.12.23	08.12.23		
28	Моделирование одежды № 34 «Моделирование	1	14.12.23	14.12.23	08.12.23		

	выкройки плечевой одежды с коротким цельнокроеным рукавом.»						
29	Моделирование одежды П\р 35 « Выкраивание деталей для образцов. «	1	21.12.23	21.12.23	15.12.23		
30	Моделирование одежды П\р 35 « Выкраивание деталей для образцов. «	1	21.12.23	21.12.23	15.12.23		
31	Технологии художественной обработки ткани Вышивание петельными стежками	1	28.12.23	28.12.23	22.12.23		
32	Технологии художественной обработки ткани П\р № 36 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. « П\р № 37 «Дублирование деталей клеевой прокладкой. «	1	28.12.23	28.12.23	22.12.23		
33	Технологии художественной обработки ткани	1	11.01.24	11.01.24	29.12.23		
34	Технологии художественной обработки ткани П\р №38 «Уход за швейной машиной . » П\р № 39 « Устранение дефектов строчки. «	1	11.01.24	11.01.24	29.12.23		
35	Технологии художественной обработки ткани	1	18.01.24	18.01.24	12..01.24		
36	Технологии художественной обработки ткани П\р № 40 «Применение приспособлений к швейной машине. «	1	18.01.24	18..01.24	12..01.24		
37	Технологии художественной обработки ткани .Вышивание прямыми и петлеобразным стежками	1	25.01.24	25.01.24	19.01.24		
38	Технологии художественной обработки ткани П\р № 41 « Изготовление образцов и машинных работ. «	1	25.01.24	25.01.24	19.01.24		
39	Технологии художественной обработки ткани П\р № 42 « Выполнение образцов вышивки.»	1	01.02.24	01.02.24	26.01.24		
40	Технологии художественной обработки ткани	1	01.02.24	01.02.24	26.01.24		
41	Технологии художественной обработки ткани. Вышивание крестообразными и косыми стежками П\р № 43 «Выполнение образца вышивки швои крест.»	1	08.02.24	08.02.24	02.02.24		
42	Технологии художественной обработки ткани.» П\р № 43 «Выполнение образца вышивки швои крест.»	1	08.02.24	08.02.24	02.02.24		
43	Технологии художественной обработки ткани Штриховая гладь П\р № 44 « Выполнение образца вышивки гладью.»	1	15.02.24	15.02.24	09.02.24		

44	Технологии художественной обработки ткани П\р № 44 «Выполнение образца вышивки гладью.»	1	15.02.24	15.02.24	09.02.24		
45	Технологии художественной обработки ткани. Французский узелок	1	22.02.24	22.02.24	16.02.24		
46	Технологии приготовления блюд. П\р № 45 «Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.»	1	22.02.24	22.02.24	16.02.24		
47	Технологии приготовления блюд .П\р № 46 , № 47 «Приготовление блюда из мяса. Определение качества мясных блюд. «	1	29.02.24	29.02.24	01.03.24		
48	Технологии приготовления блюд. Приготовление блюд из мяса.	1	29.02.24	29.02.24	01.03.24		
49	Технологии приготовления блюд. П\р № 48 «Приготовление блюда из птицы.»	1	07.03.24	07.03.24	15.03.24		
50	Технологии приготовления блюд. Блюда из птицы.	1	07.03.24	07.03.24	15.03.24		
51	Технологии приготовления блюд.П\р № 49 «Приготовление заправочного супа.	1	14.03.24	14.03.24	22.03.24		
52	Технологии приготовления блюд. Технология приготовления первых блюд	1	14.03.24	14.03.24	22.03.24		
53	Технологии приготовления блюд. П\р № 50 «Приготовление сладких блюд и напитков.» П\р № 51 ««Сервировка стола. Праздничный этикет».»	1	21.03.24	21.03.24	12.04.24		
54	Технологии приготовления блюд. Сервировка стола к обеду.	1	21.03.24	21.03.24	12.04.24		
55	Растениеводство. Технологии флористики. П\р № 52 «Аранжировка цветов	1	04.04.24	04.04.24	19.04.24		
56	Растениеводство. Технологии флористики.	1	04.04.24	04.04.24	19.04.24		
57	Растениеводство. Комнатные растения в интерьере. П\р № 53 Оформление пришкольной территории цветочно-декоративными культурами «	1	11.04.24	11.04.24	26.04.24		
58	Растениеводство. Комнатные растения в интерьере.	1	11.04.24	11.04.24	26.04.24		
59	Растениеводство. П\р № 54 «Оформление школьных помещений комнатными цветами. «	1	18.04.24	18.04.24	03.05.24		
60	Растениеводство. Ландшафтный дизайн	1	18.04.24	18.04.24	03.05.24		
61	Животноводство. Кормление животных.	1	25.04.24	25.04.24	10.05.24		

62	Животноводство.. Кормление как технология преобразования животных в интересах человека.	1	25.04.24	25.04.24	10.05.24		
63	Животноводство. Особенности кормления животных в различные исторические периоды	1	16.05.24	16.05.24	17.05.24		
64	Животноводство. Понятие о норме кормления. Понятие о рациионе. Принципы кормления домашних животных	1	16.05.24	16.05.24	17.05.24		
65	Разработка и реализация творческого проекта. Подготовительный этап	1	23.05.24	23.05.24	24.05.24		
66	Разработка и реализация творческого проекта.	1	23.05.24	23.05.24	24.05.24		
67	Разработка и реализация творческого проекта. Заключительный этап. Защита проекта, Оценка проект	1	30.05.24	30.05.24	31.05.24		
68	Разработка и реализация творческого проектаЗаключительный этап .Защита проекта, Оценка проект.	1	30.05.24	30.05.24	31.05.24		
69	Резерв	1	06.06.24	06.06.24	05.06.24		
70	Резерв	1	06.06.24	06.06.24	05.06.24		

Всего уроков -70

