#

# Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология в 7 классах

## Личностные результаты:

У обучающегося будут сформированы:

* внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к урокам технологии; понимание роли технологии в жизни человека;
* интерес к различным видам учебной деятельности, включая элементы предметно исследовательской деятельности;
* ориентация на понимание предложений и оценок учителей и одноклассников;
* понимание причин успеха в учебе;
* понимание нравственного содержания поступков окружающих людей.

Обучающийся получит возможность для формирования: ориентации на оценку результатов познавательной деятельности; общих представлений о рациональной организации мыслительной деятельности; самооценки на основе заданных критериев успешности учебной деятельности; первоначальной ориентации в поведении на принятые моральные нормы; понимания чувств одноклассников, учителей; представления о значении математики для познания окружающего мира.

## Метапредметные результаты:

-планировать свои действия в соответствии с учебными задачами и инструкцией принимать учебную задачу и следовать инструкции учителя;

* учителя; выполнять действия в устной форме;
* учитывать выделенные учителем ориентиры действия в учебном материале;
* в сотрудничестве с учителем находить несколько вариантов решения учебной задачи,
* представленной на наглядно-образном уровне;
* вносить необходимые коррективы в действия на основе принятых правил;
* выполнять учебные действия в устной и письменной речи;
* принимать установленные правила в планировании и контроле способа решения;
* осуществлять пошаговый контроль под руководством учителя в доступных видах учебно- познавательной деятельности.

понимать смысл инструкции учителя и заданий, предложенных в учебнике; выполнять действия в опоре на заданный ориентир; воспринимать мнение и предложения (о способе решения задачи) сверстников; в сотрудничестве с учителем, классом находить несколько вариантов решения учебной задачи; на основе вариантов решения практических задач под руководством учителя делать выводы о свойствах изучаемых объектов; выполнять учебные действия в устной, письменной речи и во внутреннем плане; самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в действия с наглядно-образным материалом**.**

-осуществлять поиск нужной информации, используя материал учебника и сведения, полученные от взрослых; строить небольшие технологические сообщения в устной форме;

* проводить сравнение (по одному или нескольким основаниям, наглядное и по представлению, сопоставление и противопоставление), понимать выводы, сделанные на основе сравнения;

-выделять в явлениях существенные и несущественные, необходимые и достаточные признаки;

* проводить аналогию и на ее основе строить выводы;
* в сотрудничестве с учителем проводить классификацию изучаемых объектов;
* строить простые индуктивные и дедуктивные рассуждения.
* принимать активное участие в работе парами и группами, используя речевые коммуникативные средства;

-допускать существование различных точек зрения;

* стремиться к координации различных мнений о математических явлениях в сотрудничестве;

-договариваться, приходить к общему решению;

* использовать в общении правила вежливости;
* использовать простые речевые средства для передачи своего мнения;
* контролировать свои действия в коллективной работе;
* понимать содержание вопросов и воспроизводить вопросы;
* следить за действиями других участников в процессе коллективной познавательной деятельности.

Ученик получит возможность научиться: строить понятные для партнера высказывания и аргументировать свою позицию; использовать средства устного общения для решения коммуникативных задач. Корректно формулировать свою точку зрения; проявлять инициативу в учебно-познавательной деятельности; контролировать свои действия в коллективной работе; осуществлять взаимный контроль.

* ознакомление с планированием познавательной деятельности;
* умение решать учебно-трудовые задачи на основе заданных логарифмов;
* умение решать нестандартные задачи под руководством учителя;

-проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

* поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;

-приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико- технологического и организационного решения;

-отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

* выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
* согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
* оценивание вклада своей познавательно-трудовой с точки зрения нравственных и эстетических ценностей;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.
* трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми и эстетическими свойствами;
* умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками использовать распространение ручных инструментов и приборов; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

## Предметные результаты:

* выполняет элементарные технологические расчеты;
* называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии;
* получил и проанализировал опыт проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся тематике;
* создает 3D-модели, применяя различные технологии, используя неавтоматизированные и/или автоматизированные инструменты (в том числе специализированное программное обеспечение, технологии фотограмметрии, ручное сканирование и др.);
* анализирует данные и использует различные технологии их обработки посредством информационных систем;
* использует различные информационно-технические средства для визуализации и представления данных в соответствии с задачами собственной деятельности;
* выполняет последовательность технологических операций по подготовке цифровых данных для учебных станков;
* применяет технологии оцифровки аналоговых данных в соответствии с задачами собственной деятельности;
* может охарактеризовать структуры реальных систем управления робототехнических систем;
* объясняет сущность управления в технических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
* конструирует простые системы с обратной связью, в том числе на основе технических конструкторов;
* знает базовые принципы организации взаимодействия технических систем;
* характеризует свойства конструкционных материалов искусственного происхождения (например, полимеров, композитов);
* применяет безопасные приемы выполнения основных операций слесарно-сборочных работ;
* характеризует основные виды механической обработки конструкционных материалов;
* характеризует основные виды технологического оборудования для выполнения механической обработки конструкционных материалов;
* имеет опыт изготовления изделия средствами учебного станка, в том числе с симуляцией процесса изготовления в виртуальной среде;
* характеризует основные технологии производства продуктов питания;
* получает и анализирует опыт лабораторного исследования продуктов питания.
* использует методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем, направленных на достижение поставленных целей;
* самостоятельно решает поставленную задачу, анализируя и подбирая материалы и средства для ее решения;
* использует инструмент выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;
* получил и проанализировал опыт определения характеристик и разработки материального или информационного продукта, включая планирование, разработку концепции, моделирование, конструирование и разработку документации в информационной среде (конструкторе), на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

# Содержание учебного предмета «Технология»

|  |  |
| --- | --- |
| Тема, раздел | Содержание темы, раздела |
| **Раздел «Технологии получения** | Понятие «порошковая металлургия». Технологический процесс получения деталей из порошков. Металлокерамика, твёрдые сплавы, пористые металлы. Область применения изделий порошковой металлургии.Пластики и керамика как материалы, альтернативные металлам. Область применения пластмасс, керамики, биокерамики, углеродистого волокна. Экологические проблемы утилизации отходов пластмасс. *Практическая работа*. Ознакомление с образцами изделий из порошков.*Самостоятельная работа*. Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на современное предприятие города (региона)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).*Практические работы*. Ознакомление с образцами изделий из композитных материалов и изделий с защитными и декоративными покрытиями. Обсуждение результатов образовательного путешествия |
| **современных материалов» (4 ч)** |
| Тема:Технология изготовления изделий из |
| порошков (порошковая металлургия) |
| Тема: Пластики и керамика |
| Тема: Композитные материалы |
| Тема: Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий |
| **«Современные информационные технологии» (4 ч)**Тема: Понятие об информационных технологиях | Понятие «информационные технологии». Области применения информационных технологий. Электронные документы, цифровое телевидение, цифровая фотография, Интернет, социальные сети,виртуальная реальность. |
|  | *Самостоятельная работа*. Поиск |
|  | информации о технологиях передачи |
| Тема: Компьютерное трёхмерное проектирование | информации в XIX в.Компьютерное трёхмерное проектирование. Компьютерная графика. 3D-моделирование. Редакторы компьютерного трёхмерного проектирования(3D-редакторы). Профессии в сфере информационных технологий: сетевой администратор, системный аналитик, вебразработчик, сеоспециалист, администратор баз данных, аналитик по |

|  |  |
| --- | --- |
| Тема: Обработка изделий на станках с ЧПУ | информационной безопасности.*Практическая работа*. Компьютерное трёхмерное проектирование.Обработка изделий на станках (фрезерных, сверлильных, токарных, шлифовальных и др.) с ЧПУ. CAM-системы — системы технологической подготовки производства. Создание трёхмерной модели в CAD- системе. Обрабатывающие центры с ЧПУ. *Практическая работа*. Разработка и создание изделия средствами учебного станка. |
| **«Технологии в транспорте»** (6 ч)Тема: Виды транспорта. История развития транспортаТема: Транспортная логистикаТема: Регулирование транспортных потоковТема: Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду | Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Транспортная инфраструктура. Перспективные виды транспорта.Транспортная логистика. Транспортнологистическая система. Варианты транспортировки грузов. *Практическая работа*. Решение учебной логистической задачи.*Самостоятельные работы*. Анализ оТранспортный поток. Показатели транспортного потока (интенсивность, средняя скорость, плотность). Основное управление транспортным потоком. Регулирование транспортных потоков. Моделирование транспортных потоков.*Практическая работа*. Построение графической модели транспортного потока.*Самостоятельная работа*. Изучение состава транспортного потока в населённом пункте.Безопасность транспорта (безопасность полётов, судоходства, железнодорожного и автомобильного транспорта). Влияние транспорта на окружающую среду.*Практическая работа*. Построение графической модели уровня шума транспортного потока. |
| **«Автоматизация производства» (4 ч)** Тема: Автоматизация промышленного производстваТема: Автоматизация производства в лёгкой промышленности | Автоматизация промышленного производства. Автомат. Автоматизация (частичная, комплексная,полная).Направления автоматизации в современном промышленном производстве.Понятие «лёгкая промышленность». Цель и задачи автоматизации лёгкойпромышленности.Линия- автомат. Цех- автомат. Профессия оператор швейного оборудования.*Практическая работа*. Подготовка к |

|  |  |
| --- | --- |
| Тема: Автоматизация производства в пищевой промышленности | образовательному путешествию (экскурсии) на современноепредприятие города (региона), где применяетсяавтоматизированное производство продукции.Понятие «пищевая промышленность». Цель и задачи автоматизации пищевой промышленности. Автоматические линии по производству продуктов питания. Профессия оператор линии в производстве пищевой продукции.*Практическая работа*. Обсуждение результатов образовательного путешествия |
| **«Материальные технологии» (28 ч)**Тема: Текстильное материаловедениеТема***:*** Швейная машина. Машинная игла. Дефекты машинной строчкиТема: Приспособления к швейной машинеТема: Технологические операции изготовления швейных изделий | Классификация текстильных волоконживотногопроисхождения. Способы их получения. Видыи свойства шерстяных и шёлковых тканей.Признаки определения вида тканей по сырьевомусоставу. Сравнительнаяхарактеристика свойств тканей из различных волокон.*Практическая работа*. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.*Самостоятельная работа*. Поиск информации о шерстяной ткани кашемир 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.Назначение и правилаиспользования регулятора натяжения верхней нитки. *Практические работы.* Уход за швейной машиной. Устранение дефектов строчки. Приспособления к швейной машине.Технологияобмётывания петель и пришивания пуговицы с помощью швейной машины.*Практическая работа*. Применение приспособлений к швейной машине. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о фурнитуре для одежды; об истории и видахпуговиц.Технология ручных и машинных работ.Понятиео дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.Основные операции при ручных работах: примётывание;вымётывание.Основные машинные операции: |

|  |  |
| --- | --- |
| Тема: Конструирование одежды | притачивание, обтачивание. Обработка припусков на шов перед вывёртыванием.Классификация машинных швов: соединительных (обтачной шов с расположением шва на сгибе ив кант). *Практические работы*. Дублирование деталей клеевой прокладкой.Изготовление образца ручных и машинных работКонструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Понятие о плечевой одежде.Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. |
| Тема: Моделирование одежды | Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделияс цельнокроеным рукавом.*Практическая работа*. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроенымрукавом.*Самостоятельная работа*. Поиск информации о значении понятия «туника», одежде древнихримлянПонятие 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. Профессия художник по костюму.*Практическая работа*. Моделирование выкройки плечевой одежды с коротким цельнокроеным рукавом.*Самостоятельная работа*. Поиск информации о значении понятий «сборка» и«оборка» |
| Тема:*Вышивание прямыми и петлеобразными стежками*Тема: Вышивание петельными стежкамиТема: Вышивание крестообразными и косыми | Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке.Технологиявыполнения прямых и петлеобразных ручных стежкови швов на их основе.*Практическая работа*. Выполнение образцов вышивки прямыми и петлеобразными ручнымистежками. Технология выполнения петельных ручных стежков ишвов на их основе.*Практическая работа*. Выполнение образцов вышивки петельными стежками.Технология выполнения крестообразных и |

|  |  |
| --- | --- |
| стежкамиТема: Вышивание швом крестТема: Штриховая гладьТема: Французский узелок | косых ручных стежков и швов на их основе.*Практическая работа*. Выполнение образцов вышивки крестообразными и косыми стежками.Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Схемыдля вышивки крестом. Использование компьютера в вышивке крестом.*Практическая работа*. Выполнение образца вышивки швом крест.*Самостоятельная работа*. Поискинформации о видах и истории счётной вышивки в России,народных промыслах, связанных с вышивкой, в регионе проживания.Вышивание по свободному контуру. Художественная, белая, владимирская гладь. Материалы иоборудование для вышивки гладью. Техника вышивания штриховой гладью.*Практическая работа*. Выполнение образца вышивки штриховой гладью. *Самостоятельная**работа*. Поиск информации о торжокском золотном шитье.Использование шва «французский узелок» в вышивке. Техника вышивания швом«французскийузелок».*Практическая работа*. Выполнение образца вышивки «французский узелок» |
| **«Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»** (8 ч)Тема:Технологии приготовления блюд Приготовление блюд из мяса | 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 к столу. Гарниры к мясным блюдам.*Практические работы*. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.Приготовление блюда измяса. Определение качества мясных блюд.*Самостоятельная работа*. Поиск информациио понятиях «бифштекс», «ромштекс»,«шницель», «антрекот», «лангет», «эскалоп», |

|  |  |
| --- | --- |
|  | «гуляш», |
|  | «бефстроганов»; о технологиях хранения |
|  | мяса без холодильника. |
|  | Виды домашней и сельскохозяйственной |
| Тема: Блюда из птицы | птицыи их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы ктепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. |
|  | Оборудование и инвентарь, применяемые при |
|  | механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы.Технология приготовления блюд из птицы. Оформлениеготовых блюд и подача их к столу. |
|  | *Практическая работа*. Приготовление блюда |
|  | из птицы. |
| Тема: Технология приготовления первых блюд | 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 к столу. |
|  | *Практическая работа*. Приготовление |
|  | заправочного супа.*Самостоятельная работа*. Поиск информации об истории знаменитых супов: французского лукового и буйабес, испанского гаспачо, немецкого айнтопф. |
| Тема: Сладости, десерты, напитки | Виды сладостей: цукаты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. |
|  | *Практическая работа*. Приготовление |
| Тема: Сервировка стола к обеду | сладких блюд и напитков.Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами. |
|  | *Практическая работа*. Сервировка стола к |
|  | обеду. |

|  |  |
| --- | --- |
| **«Технологии растениеводства и животноводства»** (6 ч)**Растениеводство**Тема: Технологии флористикиТема: Комнатные растения в интерьереТема: Ландшафтный дизайнТема: Животноводство | Понятие о флористике, флористическом дизайне. Основы композиции в аранжировке цветов.Выбор растительного материала, вазы или контейнера.Приспособления и инструменты для создания композиции. Технологические приёмы аранжировкицветочныхкомпозиций. Технология аранжировки цветочной композиции. Профессия.*Практическая работа*. Аранжировка цветов. *Самостоятельная работа*. Поиск информации остилях флористическихкомпозиций, значении понятий «бонсай»,«икебана».Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатных растений. *Практическая работа*. Оформление школьных помещений комнатными цветами.*Самостоятельная работа*. Поиск информации о значении понятий«ампельное растение»,«лианыПонятие «ландшафтный дизайн». Художественное проектирование вручную и с применениемспециальных компьютерных программ. Элементы ландшафтного дизайна. *Практическая работа*.Оформление пришкольной территории цветочно-декоративнымикультурамиКормление животных. Кормление как технология преобразования животных в интересах человека. Особенности кормления животных в различные исторические периоды. Понятие о норме кормления.Понятие о рационе. Принципы кормления домашних животных.*Самостоятельная работа*. Изучениерациона домашнего животного. Составление сбалансированного рациона питания на две недели. |
| **«Исследовательская и созидательная деятельность»** (8 ч)Тема: Разработка и реализация творческого проекта | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовомуизделию.Расчёт затрат на изготовление проекта. Защита (презентация) проекта. |

1. **Тематическое планирование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Разделы и темы программы | Кол-во часов |
|  | **Раздел «Технологии получения****современных материалов» (4часа)** |  |
| 1 | Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия)**Вводный инструктаж на рабочем месте.** | 1 |
| 2 | Пластики и керамика | 1 |
| 3 | Композитные материалы | 1 |
| 4 | Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий | 1 |
|  | **Раздел «Современные информационные технологии» (4 ч)** |  |
| 5 | Понятие об информационных технологиях | 1 |
| 6 | Компьютерное трёхмерное проектирование | 1 |
| 7 | Обработка изделий на станках с ЧПУ | 1 |
| 8 | Разработка и создание изделия средствами учебного станка | 1 |
|  | **Раздел «Технологии в транспорте»** (6 ч) |  |
| 9 | Виды транспорта. История развития транспорта | 1 |
| 10 | Транспортная логистика | 1 |
| 11 | Регулирование транспортных потоков | 1 |
| 12 | Построение графической модели транспортного потока | 1 |
| 13 | Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающуюсреду. | 1 |
| **14** | Построение графической модели уровня шума транспортного потока вТюменской области. | 1 |
|  | **Раздел «Автоматизация производства»**(4 ч) |  |
| 15 | Автоматизация промышленного производства | 1 |
| 16 | Автоматизация производства в лёгкой промышленности | **1** |
| 17 | Автоматизация производства в пищевой промышленности | 1 |
| 18 | Профессии в производстве пищевой продукции Тюменскойобласти. | 1 |
|  | **Раздел «Материальные технологии»** (28 ч)**Вариант. Б: Технологии изготовления текстильных изделий** |  |
| 19 | Текстильное материаловедение | 1 |
| 20 | Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. | 1 |
| 21 | Машинная игла. Дефекты машинной строчки | 1 |
| 22 | Уход за швейной машиной. Устранение дефектов строчки.Инструктаж по Т\Б при работе с тканью. | 1 |
| 2**3** | Приспособления к швейной машине | **1** |
| 24 | Применение приспособлений к швейной машине. | 1 |
| 25 | Технологические операции изготовления швейных изделий | **1** |
| 26 | Дублирование деталей клеевой прокладкой | 1 |
| 27 | Конструирование одежды.Профессии Тюменской области, связанные с | 1 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | обработкойконструкционных и поделочныхматериалов |  |
| 28 | Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроенымрукавом. | 1 |
| 29 | Моделирование одежды | **1** |
| 30 | Моделирование формы выреза горловины | 1 |
| 31 | Моделирование отрезной плечевой одежды | 1 |
| 32 | Моделирование выкройки плечевой одежды с коротким цельнокроенымрукавом. | 1 |
| 33 | Вышивание прямыми и петлеобразными стежками | 1 |
| 34 | Выполнение образцов вышивки прямыми и петлеобразнымиручными стежками. | 1 |
| 35 | Вышивание петельными стежками | 1 |
| 36 | Выполнение образцов вышивки петельными стежками | 1 |
| 37 | Вышивание крестообразными и косыми стежками | 1 |
| 38 | Выполнение образцов вышивки крестообразными и косымистежками. | 1 |
| 39 | Вышивание швом крест | 1 |
| 40 | Схемы для вышивки крестом | 1 |
| 41 | Использование компьютера в вышивке крестом. | 1 |
| 42 | Выполнение образца вышивки швом крест. | 1 |
| 43 | Штриховая гладь. **ИКТ.** Декоративно - прикладное искусствомоего села. | 1 |
| 44 | Выполнение образца вышивки штриховой гладью. | 1 |
| 45 | Французский узелок | 1 |
| 46 | Выполнение образца вышивки «французский узелок» | 1 |
|  | **Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»** (8 ч) |  |
| 47 | Приготовление блюд из мяса. Инструктаж по Т/Б | 1 |
| 48 | Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.Приготовление блюда из мяса. Определение качества мясных блюд. | 1 |
| 49 | Блюда из птицыНациональные блюда. | 1 |
| 50 | Приготовление блюда из птицы. | 1 |
| 51 | Технология приготовления первых блюд | 1 |
| 52 | Приготовление заправочного супа. | 1 |
| 53 | Сладости, десерты, напитки.Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов в Тюменской области. | 1 |
| 54 | Сервировка стола к обеду | 1 |
|  | **Раздел «Технологии растениеводства и животноводства»** (6 ч) |  |
| 55 | Технологии флористики | 1 |
| 56 | Комнатные растения в интерьере | 1 |
| **57** | Ландшафтный дизайн моего региона | 1 |
| 58 | Оформление пришкольной территории цветочно-декоративнымикультурами | 1 |
| 59 | Животноводство | 1 |
| 60 | Понятие о рационе. Принципы кормления домашних животных | 1 |
|  | **Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность»** (8 ч) |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 61 | Разработка и реализация творческого проекта | 1 |
| 62 | Поиск информации и её обработка | 1 |
| 63 | Разработка эскизного варианта изделия | 1 |
| 64 | Презентация проекта | 1 |
| 65 | Промежуточная аттестация. Защита проекта | 1 |
| 66 | Промежуточная аттестация. Защита проекта | 1 |
| 67 | Коррекция проекта, самооценка и рефлексия | 1 |
| 68 | Оформление портфолио проекта | 1 |