

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ «ШКОЛА СОСНЫ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

\_\_\_\_\_ И.П. Гурьянкина

Приказ № 8 от

«29» августа 2017 г.

**Рабочая программа  
по предмету «Технология»  
7 класс  
основное общее образование  
(ФГОС ООО)**

Составитель: Грибов  
Александр Викторович

**2017 – 2018 учебный год**

Рабочая программа базового уровня по учебному предмету «Технология» составлена к учебнику «Технология», 7 класс, авторы: Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.; издат-во «Вентана –Граф», 2016г.

Сроки реализации: 34 учебные недели. Рабочая программа рассчитана на 68 часов в год: 2 часа в неделю.

## **Раздел 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета**

### **Предметные:**

#### **Ученик научится:**

- выполнять генеральную уборку кабинета технологии;
- изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений.
- определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц;
- изготавливать декоративные изделия для оформления интерьера дома;
- осознавать роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость ее экономии.
- находить информацию и анализировать технические характеристики энергосберегающих осветительных приборов;
- определять плотность древесины по объёму и массе образца;
- знакомиться с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- работать на швейной машине;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, различных видов теста, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- соблюдать правила этикета за столом.
- 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;
- проводить анализ потребностей в информационных продуктах;
- осуществлять встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- оценивать характеристику современных информационных технологий актуальных управленческих, автоматизированных информационных технологий.
- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;
- оперировать понятием «мировое хозяйство», с закономерностями технологического развития;
- находить и представлять информацию о закономерностях технологического развития;
- проводить и анализировать работу с общественным мнением, социальными сетями, технологией сферы услуг;
- находить и представлять информацию о специфике работы социальных технологий;
- выявлять и формулировать транспортную логистику, оценивать регулирование транспортных потоков;
- называть и характеризовать медицинские технологии, электронику;
- находить и представлять информацию о современных медицинских технологиях, квантовых компьютерах, многофункциональных ИТ-инструментах;
- давать определение характеристик и разработки материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- выполнять компьютерное моделирование и проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства).

***Ученик получит возможность научиться:***

- находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства;
- изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений.
- определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома;
- определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц;
- осуществлять подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи;
- выполнять современные стили в интерьере.
- рассчитывать допустимую суммарную мощность электроприборов;
- разрабатывать конструкторскую и технологическую документацию на проектируемое изделие с применением компьютера;
- знакомиться с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка;

- переводить рисунок на изделие и выполнять декоративно-прикладные работы на изделиях;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.
- 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 с целью сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- 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 цены произведённого продукта как товара на рынке;
- проводить анализ потребностей в информационных продуктах;
- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- находить и представлять информацию об автоматизированных информационных технологиях;
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда;
- находить и представлять информацию о технологических процессах на производстве;
- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке.

### **Метапредметные :**

#### **Ученик научится:**

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.
- оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с

изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);

- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей.

***Ученик получит возможность научиться:***

- определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными;
- определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
- использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
- использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя.

**Личностные:**

**У ученика будет сформировано:**

- уважительное отношение к труду;
- понимание социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах;
- готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- эстетическое сознание через освоение художественного наследия народов России, творческой деятельности эстетического характера.

**Ученик получит возможность для формирования:**

- опыта участия в социально значимом труде;
- осознания значения семьи в жизни человека и общества, принятия ценности семейной жизни, уважительного и заботливого отношения к членам своей семьи;
- понимания ценности здорового и безопасного образа жизни;
- готовности и способности к осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.

## **Раздел 2. Содержание учебного предмета**

### **«Введение» (1 час)**

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе.

Содержание предмета. Последовательность его изучения.

### **Раздел I. «Технологии домашнего хозяйства» (2 часа)**

#### **Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (1 час)**

Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом».

Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

#### **Тема 2. Гигиена жилища (1 час)**

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

### **Раздел II. «Электротехника» (3 часа)**

#### **Тема 1. Бытовые электроприборы**

Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

### **Раздел III. Технологии обработки конструкционных материалов (20 часов).**

#### **Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов (3 часа)**

Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий. Заточка лезвия режущего инструмента. Развод зубьев пилы. Настройка стругов. Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.

Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель. Правила безопасной работы ручными столярными инструментами

Определение плотности древесины по объёму и массе образца.

Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие с применением компьютера.

## **Тема 2. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов (8 часов)**

Классификация и термическая обработка сталей.

Правила безопасной работы при термообработке сталей.

Профессии, связанные с термической обработкой материалов.

Распознавание видов металлов и сплавов. Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей.

## **Тема 3. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов (2 часа)**

Токарно-винторезные станки и их назначение.

Принцип работы станка. Настройка станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ.

Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке.

Информация о токарных станках с ЧПУ.

Правила безопасной работы при нарезании резьбы.

Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка.

## **Тема 4. Технологии художественно-прикладной обработки материалов (7 часов)**

Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.

Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.

Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные художественной обработкой металлов.

Перевод рисунка и выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины.

Выбор и исследование материалов и заготовок с учётом декоративных и технологических свойств.

## **Раздел IV. Создание изделий из текстильных материалов (20 часов)**

### **Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 часа)**

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.

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

### **Тема 2. Конструирование швейных изделий (2 часа)**

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Изготовление выкроек для образцов ручных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

### **Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 часа)**

Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Моделирование юбки.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема 4. Швейная машина (2 часа)**

. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза.

### **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (8 часов)**

. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой.

Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Технология обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

### **Тема 6. Художественные ремёсла (4 часа)**

Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петлеобразными крестообразными и косыми стежками. Выполнение вышивки атласными лентами.

### **Раздел V. «Кулинария» (9 часов)**

#### **Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 часа)**

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Техно-

логия приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

#### **Тема 2. Мучные изделия (2 часа)**

. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

#### **Тема 3. Сладкие блюда (2 часа)**

Виды сладких блюд и напитков компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и пода к столу.

#### **Тема 4. Сервировка сладкого стола (3 часа).**

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет.

Составление букета из конфет и печенья.

## **Раздел VI. «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 часов)**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (8 часов)**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Современные информационные технологии. Управленческие и автоматизированные информационные технологии. Автоматизированные производства региона, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам.

Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Творческий проект по разделу

«Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:*

«Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

## **Раздел VII. «Современное производство и профессиональное самоопределение» (5 часов)**

Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Условия реализации технологического процесса. Входы и выходы технологической системы. Специфика социальных технологий.

Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков

Медицинские технологии. Электроника (фотоника).

Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства).

### Раздел 3. Календарно-тематическое планирование

#### 7 «А» класс

№ п/п	Раздел, тема урока	Плановые сроки прохождения темы	Фактические сроки (и/или коррекция)	Примечание
1	Вводный урок: Цели и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе			
<b>Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства - 2ч.</b>				
2-3	Технологии домашнего хозяйства: роль освещения в интерьере. Гигиена жилища.			
<b>Раздел 2. Электротехника – 3ч.</b>				
4	Бытовые электроприборы.			
5	Понятие о микроклимате			
6	Подбор современной бытовой техники.			
<b>Раздел 3. Технологии обработки конструкционных материалов – 20 ч.</b>				
7	Проектирование изделий из древесины.			
8	Приемы и правила безопасной работы.			
9	Правила работы ручными столярными инструментами.			
10	Технология ручной обработки металлов.			
11	Технология ручной обработки металлов.			
12	Термообработка металла			
13	Термообработка металла			
14	Распознавание видов металлов			
15	Исследование твердости, упругости и пластичности сталей			
16	Исследование твердости, упругости и пластичности сталей			
17	Обработка стали			
18	Технология машинной обработки металлов			
19	Технология машинной обработки металлов			
20	Виды и приемы декоративной резьбы			
21	Материалы для художественно-прикладных работ			

22	Правила безопасной работы при ХПР			
23	Профессии, связанные с художественной обработкой металлов и древесины			
24	Профессии, связанные с художественной обработкой металлов и древесины			
25	Творческий проект: создание декоративно-прикладного изделия из металла (комп. презентация)			
26	Творческий проект: создание декоративно-прикладного изделия из металла (комп. презентация)			
<b>Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов – 20 ч.</b>				
27	Свойства текстильных материалов.			
28	Свойства текстильных материалов.			
29	Конструирование швейных изделий.			
30	Конструирование швейных изделий.			
31	Моделирование швейных изделий.			
32	Моделирование швейных изделий.			
33	Швейная машина			
34	Швейная машина			
35	Правила безопасной работы ножницами, утюгом			
36	Основные операции при ручных работах			
37	Основные машинные операции			
38	Классификации машинных швов			
39	Подготовка и проведение примерки			
40	Подготовка и проведение примерки			
41	Образцы машинных и ручных работ			
42	Окончательная чистка и подготовка изделия			
43	Художественные ремесла. Материалы для вышивки			
44	Художественные ремесла. Материалы для вышивки			
45	Выполнение образцов швов.			
46	Выполнение вышивки атласными нитками			
<b>Раздел 5. Кулинария – 9 ч.</b>				
47	Блюда из молочных и кисломолочных продуктов.			
48	Блюда из молочных и кисломолочных продуктов.			
49	Мучные изделия.			
50	Мучные изделия.			

51	Сладкие блюда.			
52	Сладкие блюда			
53	Сервировка сладкого стола. Правила поведения за столом. Фуршет.			
54	Сервировка сладкого стола. Правила поведения за столом. Фуршет.			
55	Составление букета из конфет и печенья.			
<b>Раздел 6. Технологии творческой и опытнической деятельности – 8ч.</b>				
56	Понятие, цель и задачи проектной деятельности			
57	Понятие, цель и задачи проектной деятельности			
58	Этапы выполнения проекта			
59	Этапы выполнения проекта			
60	Испытание проектных изделий			
61	Подготовка презентации проекта			
62	Подготовка презентации проекта			
63	Презентация и защита проекта			
<b>Раздел 7. Современное производство и профессиональное самоопределение.</b>				
64	Технологии и мировое хозяйство			
65	Закономерности технологического развития			
66	Специфика социальных технологий			
67	Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента			
68	Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента			

7 «Б» класс

№ п/п	Раздел, тема урока	Плановые сроки прохождения темы	Фактические сроки (и/или коррекция)	Примечание
1	Вводный урок: Цели и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе			
<b>Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства - 2ч.</b>				
2-3	Технологии домашнего хозяйства: роль освещения в интерьере. Гигиена жилища.			
<b>Раздел 2. Электротехника – 3ч.</b>				
4	Бытовые электроприборы.			
5	Понятие о микроклимате			
6	Подбор современной бытовой техники.			
<b>Раздел 3. Технологии обработки конструкционных материалов – 20 ч.</b>				
7	Проектирование изделий из древесины.			
8	Приемы и правила безопасной работы.			
9	Правила работы ручными столярными инструментами.			
10	Технология ручной обработки металлов.			
11	Технология ручной обработки металлов.			
12	Термообработка металла			
13	Термообработка металла			
14	Распознавание видов металлов			
15	Исследование твердости, упругости и пластичности сталей			
16	Исследование твердости, упругости и пластичности сталей			
17	Обработка стали			
18	Технология машинной обработки металлов			
19	Технология машинной обработки металлов			
20	Виды и приемы декоративной резьбы			
21	Материалы для художественно-прикладных работ			
22	Правила безопасной работы при ХПР			

23	Профессии, связанные с художественной обработкой металлов и древесины			
24	Профессии, связанные с художественной обработкой металлов и древесины			
25	Творческий проект: создание декоративно-прикладного изделия из металла (комп. презентация)			
26	Творческий проект: создание декоративно-прикладного изделия из металла (комп. презентация)			
<b>Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов – 20 ч.</b>				
27	Свойства текстильных материалов.			
28	Свойства текстильных материалов.			
29	Конструирование швейных изделий.			
30	Конструирование швейных изделий.			
31	Моделирование швейных изделий.			
32	Моделирование швейных изделий.			
33	Швейная машина			
34	Швейная машина			
35	Правила безопасной работы ножницами, утюгом			
36	Основные операции при ручных работах			
37	Основные машинные операции			
38	Классификации машинных швов			
39	Подготовка и проведение примерки			
40	Подготовка и проведение примерки			
41	Образцы машинных и ручных работ			
42	Окончательная чистка и подготовка изделия			
43	Художественные ремесла. Материалы для вышивки			
44	Художественные ремесла. Материалы для вышивки			
45	Выполнение образцов швов.			
46	Выполнение вышивки атласными нитками			
<b>Раздел 5. Кулинария – 9 ч.</b>				
47	Блюда из молочных и кисломолочных продуктов.			
48	Блюда из молочных и кисломолочных продуктов.			
49	Мучные изделия.			
50	Мучные изделия.			
51	Сладкие блюда.			

52	Сладкие блюда			
53	Сервировка сладкого стола. Правила поведения за столом. Фуршет.			
54	Сервировка сладкого стола. Правила поведения за столом. Фуршет.			
55	Составление букета из конфет и печенья.			
<b>Раздел 6. Технологии творческой и опытнической деятельности – 8ч.</b>				
56	Понятие, цель и задачи проектной деятельности			
57	Понятие, цель и задачи проектной деятельности			
58	Этапы выполнения проекта			
59	Этапы выполнения проекта			
60	Испытание проектных изделий			
61	Подготовка презентации проекта			
62	Подготовка презентации проекта			
63	Презентация и защита проекта			
<b>Раздел 7. Современное производство и профессиональное самоопределение.</b>				
64	Технологии и мировое хозяйство			
65	Закономерности технологического развития			
66	Специфика социальных технологий			
67	Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента			
68	Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента			

