

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"НОВНИКОЛАЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

РАССМОТРЕНО

на заседании МО

Протокол № 3

от «30» 08 2017 г.

Руководитель МО

Т.И. Самохвалова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УВР

Т.П. Папченко

«30» 08 2017 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 293
от «31» августа 2017 г.

Директор МБОУ
Новониколаевская СОШ

В.А. Пархоменко



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии
(наименование учебного предмета или курса)

Уровень образования (класс) основное общее образование (7 класс)
(начальное, основное или среднее(полное) общее образование)

Количество часов 68 часов в год, 2 часа в неделю
(общее количество за год, в неделю)

Учитель Рамазан Екатерина Анатольевна
(Ф.И.О.)

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования; авторской программы О.А. Кожисной. (Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» /ООО «Дрофа», 2014г.) и ориентирована на использование учебника О.А. Кожисной, Е.А. Кудактовой, С.Э. Маркуцкой. «Технология. Обслуживающий труд»: 7 класс: /учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М.: Дрофа, 2014.- 254с.

Рабочая программа по технологии («Обслуживающий труд»), на базовом уровне для 7 класса составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010г. № 1897, с изменениями, внесенными в Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования приказом Министерства образования и науки от 31.12.2015 №1577, авторской программы О.А.Кожиной. (Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» /ООО «Дрофа», 2014г.) и ориентирована на использование учебника О.А Кожиной, Е.А.Кудаковой, С.Э.Маркуцкой. «Технология. Обслуживающий труд»: 7 класс: /учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М.: Дрофа, 2014.- 254с., в соответствии с Федеральным перечнем учебников, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 31.03.2014 № 253 и изменениями, внесенными в Федеральный перечень приказом Министерства образования и науки РФ от 08.06.2015г. № 576, от 28.12.2015 г. №1529, от 26.01.2016 г. № 38.

Планируемые результаты

Метапредметные результаты:

познавательные УУД:

- ✚ алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- ✚ определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- ✚ самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- ✚ моделирование технических объектов и технологических процессов;
- ✚ выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- ✚ диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- ✚ общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- ✚ исследовательские и проектные действия;
- ✚ осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- ✚ выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- ✚ формулирование определений понятий;
- ✚ соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- ✚ соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

- ✚ умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- ✚ владение речью;

регулятивные УУД:

- ✚ целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- ✚ самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- ✚ саморегуляция.

Предметные результаты:

Раздел «Кулинария»

Ученик научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, различных видов теста, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную

технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»

Ученик научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны изделия;
- выполнять машинные швы: стачные (двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые, обрабатывать притачной пояс;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы;

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.
- выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:
- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;

Раздел «Технология ведения дома»

Ученик научится:

- Выбирать и использовать в оформлении интерьера комнатные растения, изучив их влияние на микроклимат помещения.
- Подбирать на основе рекламной продукции современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.

Ученик получит возможность научиться

- Самостоятельно производить выбор стиля, и средств в оформлении интерьера.
- изготавливать декоративные изделия для оформления.
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;

Раздел «Электротехнические работы»

Ученик научится:

- Соблюдать правила техники безопасности.

- Экономить электрическую энергию
- Разбираться в схемах подключения коллекторных двигателей к источнику тока.

Ученик получит возможность научиться

- Чертить простейшие схемы осветительных приборов, электрических цепей.
- Производить их ремонт
- оказывать первую помощь при поражении электрическим током.
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;

Раздел «Творческие проекты»

Ученик научится:

- 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
- оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Ученик получит возможность научиться:

- 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.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

РАЗДЕЛ 1. КУЛИНАРИЯ

Тема 1. Физиология питания

Основные теоретические сведения

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.

Подготовка и презентация сообщения о последствиях для здоровья человека пищевых отравлений

Тема 2. Изделия из теста

Основные теоретические сведения

Изделия из пресного, дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста.

Виды теста. Рецепт 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.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.

2. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

3. Приготовление вареников.

Тема 3. Сладкие блюда и десерты

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Тема 4. Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Черная смородина с сахаром без стерилизации.

РАЗДЕЛ 2. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Тема 1. Элементы материаловедения

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.
2. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Тема 2. Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Настройка 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.

Практические работы

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Тема 3. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.

Тема 4. Технология изготовления плечевого изделия

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 5. Рукоделие

Основные теоретические сведения

Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Макраме. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Практические работы 1. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.

2. Изготовление образцов вязания крючком.
3. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом.

РАЗДЕЛ 3. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА

Тема 1. Эстетика и экология жилища

Основные теоретические сведения

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. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

Практические работы

1. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.
2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

РАЗДЕЛ 4. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Тема 1. Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы.

Основные теоретические сведения

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели

постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы

1. Подбор бытовых приборов по их мощности.

РАЗДЕЛ 5. ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ

Основные теоретические сведения

Подготовительный этап: правила выбора темы проекта, обоснование темы проекта, историческая и техническая справки, оформление списка литературы, формулировка идеи проекта.

Конструкторский этап: требования к конструкции изделия, решение конструкторских задач, выбор рациональной конструкции и материала изделия, преобразование и новые формы, необходимая документация.

Технологический этап: выбор инструментов и технологии изготовления, технологическая документация.

Этап изготовления изделия: организация рабочего места, выполнение технологических операций, культура труда.

Заключительный этап: экономическое и экологическое обоснование, рекламное объявление; выводы по итогам работы, письменный учёт по проекту, защита проекта.

Практические работы:

1. Выбор и обоснование темы проекта, сбор и обработка необходимой информации, выбор исторической и технической справки.
2. Выбор рациональной конструкции изделия и материала, разработка формы изделия. Разработка конструкторской документации, выполнение графического изображения (эскиз, рисунок или схема) проектируемого изделия.
3. Составление плана изготовления изделия.
4. Изготовление изделия.
5. Разработка рекламного проспекта изделия.
6. Выводы по итогам работы, оформление отчёта о проделанной работе, защита.

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

7 класс (68 часов)

№	Наименование разделов и тем	Количество часов
<i>РАЗДЕЛ 1. КУЛИНАРИЯ (16 часов)</i>		
<i>Тема 1. Физиология питания (2 ч)</i>		
1	Понятие о микроорганизмах. Первичный инструктаж на рабочем месте.	1
2	Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Первая помощь при пищевых отравлениях.	1
<i>Тема 2. Изделия из теста (8 ч)</i>		
3	Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста.	1
4	<i>Практическая работа № 1 «Приготовление изделий из пресного теста»</i>	1
5	Приготовление бездрожжевого теста. Песочное и бисквитное тесто.	1
6	Заварное тесто. <i>Практическая работа №2 «Приготовление изделий из заварного теста».</i>	1
7	Слоёное тесто.	1

	<i>Практическая работа №3</i> «Приготовление изделий из слоеного теста».	
8	Тесто для блинчиков. <i>Практическая работа №4.</i> «Приготовление блинчиков».	1
9	Приготовление дрожжевого теста (опарным и безопарным способами).	1
10	Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши. <i>Практическая работа №5</i> «Приготовление вареников. Приготовление пельменей с мясным фаршем».	1
<i>Тема 3. Сладкие блюда и десерты (4 ч)</i>		
11	Приготовление холодных десертов .Механическая обработка фруктов и ягод. Муссы и желе.	1
12	Компоты и кисели. <i>Практическая работа №6</i> «Приготовление компота из сухофруктов. Приготовление киселя из клюквы или брусники. Приготовление компота из сухофруктов»	1
13	Приготовление горячих сладких блюд. Сервировка десертного стола.	1
14	<i>Практическая работа №7</i> «Приготовление творожной запеканки с изюмом и курагой».	1
<i>Тема 4. Заготовка продуктов (2 ч)</i>		
15	Консервирование плодов и ягод	1
16	Черная смородина с сахаром без стерилизации.	1
РАЗДЕЛ 2. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (36 часов)		
<i>Тема 1. Элементы материаловедения (2 ч)</i>		
17	Химические волокна. Свойство волокон.	1
18	<i>Практическая работа № 8</i> «Изучение свойств тканей из искусственных волокон».	1
<i>Тема 2. Элементы машиноведения (2 ч)</i>		
19	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.	1
20	<i>Практическая работа №9</i> «Обработка срезов зигзагообразной строчкой».	1
<i>Тема 3. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 ч)</i>		
21	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (халат).	1
22	<i>Практическая работа №10</i> « Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам».	1
23	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. <i>Практическая работа №11</i> «Снятие мерок и запись результатов измерений».	1
24	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. <i>Практическая работа №12</i> «Построение основы чертежа».	1
25	<i>Практическая работа №13</i> «Эскизная разработка модели швейного изделия».	1

26	Разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом. <i>Практическая работа №14 «Моделирование изделия выбранного фасона».</i>	1
27	Построение чертежа воротника. <i>Практическая работа №15 «Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде».</i>	1
28	<i>Практическая работа №16 «Подготовка выкройки».</i>	1
<i>Тема 4. Технология изготовления плечевого изделия (14 ч)</i>		
29	Изготовление халата с цельнокроеным рукавом. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. <i>Практическая работа №17.</i>	1
30	Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. <i>Практическая работа №18 .</i>	1
31	Обработка деталей кроя. Способы обработки проймы, горловины. <i>Практическая работа №19 .</i>	1
32	<i>Практическая работа №20 «Выкраивание подкройной обтачки».</i>	
33	Способы обработки, застежек. <i>Практическая работа №21.</i>	1
34	Обработка плечевых срезов тесьмой. <i>Практическая работа №22.</i>	1
35	Притачивание кулиски. <i>Практическая работа №23 .</i>	1
36	Сборка изделия. <i>Практическая работа №24.</i>	1
37	Скальвание и сметывание деталей кроя. <i>Практическая работа №25 .</i>	1
38	Отделка. <i>Практическая работа №26.</i>	1
39	Проведение примерки. <i>Практическая работа №27 .</i>	1
40	Исправление дефектов. <i>Практическая работа №28.</i>	1
41	Влажно-тепловая обработка изделия. <i>Практическая работа №29 .</i>	1
42	Контроль и оценка качества готового изделия.	1
<i>Тема 5. Рукоделие (10 ч)</i>		
43	Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком.	1
44	Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.	1
45	Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. <i>Практическая работа №30 .</i> Определение количества петель и ниток.	1
46	Технология выполнения различных петель. <i>Практическая работа №31 .</i> Набор петель крючком.	1
47	<i>Практическая работа №32 .</i> Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.	1
48	<i>Практическая работа №33 .</i> Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.	1
49	<i>Практическая работа №34 .</i> Изготовление образцов вязания крючком. Изготовление образцов: столбик без накида, полустолбик без накида, столбик с накидом.	1
50	Макраме. Виды узлов макраме. <i>Практическая работа №35 .</i> Изготовление простых изделий в технике плетения.	1
51	Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. <i>Практическая работа №36.</i>	1
52	<i>Практическая работа №37 .</i> Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.	1

<i>РАЗДЕЛ 3. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа)</i>		
<i>Тема 1. Эстетика и экология жилища (4 ч)</i>		
53	Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. <i>Практическая работа №38.</i> Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.	1
54	Оформление интерьера комнатными растениями. <i>Практическая работа №39 «Уход за комнатными растениями».</i>	1
55	Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления.	1
56	Роль освещения в интерьере. Правила пользования бытовой техникой.	1
<i>РАЗДЕЛ 4. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 часа)</i>		
<i>Тема 1. Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы. (2 ч)</i>		
57	Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. <i>Практическая работа №40.</i> Подбор бытовых приборов по их мощности.	1
58	Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока. <i>Практическая работа №41 « Замена гальванических элементов питания».</i>	1
<i>РАЗДЕЛ 5. ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ (10 часов)</i>		
59	Выбор творческих проектов по темам: «Подарок своими руками», «Вязание игрушек». Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера» (по выбору учащихся).	1
60	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта.	1
61	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта.	
62	Этапы выполнения. Организационно – подготовительный этап выполнения творческого проекта.	1
63	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия).	1
64	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия).	1
65	Дизайнерская проработка изделия	1
66	Разработка вариантов рекламы изделия.	1
67	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта).	1
68	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта).	1
	Итого:	68

Календарно-тематическое планирование прилагается.