Рассмотрено на заседании ШМО _____ Протокол № ___ от « »_____ 20_____г. _____ _____	Согласовано с заместителем директора по УВР _____ Кербер Н.В. « »_____ 20_____ г.	Утверждено директор школы Приказ № 41 «29» 09 2017 г. _____В.И. Слепухин

Рабочая программа по технологии
(универсальная линия)
ФГОС ООО

составлена учителем технологии

Герлах Я.Я.

с. Камыши

2017-2018 учебный год

1.Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»,
2. Примерной программы основного общего образования по технологии__для 5-9 классов образовательных учреждений,
3. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования,
4. Авторской программы Н.В.Синица, П.С.Самородский

Программа ориентирована на использование УМК «технология»

Содержание подготовки школьников по технологии на ступени основного общего образования определяется с учетом деятельностного и компетентностного подходов во взаимодействии категорий «знания», «отношения», «деятельность».

Объем учебного времени на изучение «технологии» по учебному плану в 5-8 классах составляет 210 часов, из них:

Класс	Количество часов в неделю	Количество часов в год
5	2	68
6	2	68
7	1	34
8	1	34
	Всего204часа	6 часов-резервное время

2. Результаты освоения учебного предмета.

Планируемые результаты изучения технологии представлены **двумя уровнями**: уровнем **актуальных действий** и уровнем зоны **ближайшего развития.**

Первый уровень планируемых результатов относительно универсальных учебных действий (личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных) **«Ученик научится»:**

Личностные результаты изучения	Метапредметные результаты изучения	Предметные результаты изучения
1) Воспитание российской гражданской	1)Умение самостоятельно определять цели своего	1) осознание роли техники и технологий для

идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной; 2) формирование ответственного отношения к учению, уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально	обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности; 2)умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач; 3)умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией; 4)умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения; 5)владение основами	прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; 2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда; 3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов,

значимом труде; 3) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности; 4) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах; 5) формирование основ экологической культуры	самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности; 6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы; 7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач; 8) навыки смыслового чтения; 9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную	правилами выполнения графической документации; 4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; 5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания; 6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях; 6) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера. осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи	деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение; 10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью; 11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ–компетенции); 12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной,	

	социальной практике и профессиональной ориентации.	

Второй уровень планируемых результатов **«Ученик получит возможность научиться»:**

Класс	умения по итогам изучения предметного курса
5	- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов; - осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы; - 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; - применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; - экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; - выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма; - изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов; - 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; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
6	- грамотно пользоваться графической документацией и технико-

	технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов; - 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; - применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; - экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; - использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий; - 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; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда
7	- 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; - применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; - экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; - определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; - выполнять художественную отделку швейных изделий; Выпускник 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 цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда
8	- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет): - осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики; - 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; - применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; - экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; - определять основные стили в одежде и современные направления моды; - планировать профессиональную карьеру; - рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства; - ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования; - оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

3. Содержание учебного предмета «Технология»

5-8 классы

Разделы и темы программы	Количество часов по классам			
	5	**6**	**7**	**8**
Технологии домашнего хозяйства (9,5 ч)	**1+1**	**2**	**1,5**	**4**
1. Интерьер жилого дома	1	1	-	–
2. Комнатные растения в интерьере	–	1	–	–

3. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере 4. Гигиена жилища 5. Экология жилища 6. Водоснабжение и канализация в доме	– – – –	- – – –	1 0,5 - –	– – 2 2
Электротехника (13,5 ч) 1. Бытовые электроприборы 2. Электромонтажные и сборочные технологии 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики	**1** 1 –	**–** – –	**0,5** 0,5 –	**12** 6 4 2
3. Технологии обработки конструкционных материалов (51 ч) Ручная обработка древесины и древесных материалов Машинная обработка древесины Ручная обработка металлов и пластмасс Машинная обработка металлов и пластмасс Художественная обработка материалов	**20** 12 – 4 2 2	**20** 6 4 10 – –	**11** 4 – 2 2 3	**–** – – – –
Создание изделий из текстильных материалов (51 ч) 1. Свойства текстильных материалов 2. Конструирование швейных изделий 3. Моделирование одежды 4. Швейная машина 5. Технология изготовления швейных изделий 6. Художественные ремёсла	**20** 2 2 - 2 10 4	**20** 2 2 2 2 8 4	**11** 1 1 1 1 4 3	**–** – – – – –
Кулинария (25 ч) 1. Санитария и гигиена на кухне 2. Физиология питания 3. Бутерброды и горячие напитки 4. Блюда из овощей и фруктов 5. Блюда из яиц 6. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку 7. Блюда из круп и макаронных изделий 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря 9. Блюда из мяса и птицы 10. Первые блюда 11. Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола 12. Блюда из молока и молочных	**10** 1 1 2 2 2 2	**10** – – – – – – 2 2 2 2 2 –	**5** – – – – – – – – – – 1 2 1 1	**–** – – – – – – – – – – – –

продуктов 13. Мучные изделия 14. Сладкие блюда 15. Сервировка сладкого стола				–
Семейная экономика (6 ч) Бюджет семьи	**–** –	**–** –	**–** –	**6** 6
Современное производство и профессиональное самоопределение (4 ч) 1. Сферы производства и разделение труда 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера	**–** – –	**–** – –	**–** – –	**4** 2 2
Технологии творческой и опытнической деятельности (45 ч) Исследовательская и созидательная деятельность	**16** 16	**16** 14	**5** 5	**8** 8
Всего: 204 ч. 6ч-резервноевремяы	**68**	**68**	**34**	**34**

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 КЛАСС

№ урока	Тема	Дата	Факт
	Технологии домашнего хозяйства		
1-2	Вводный урок. Творческая проектная деятельность		
3	Интерьер и планирование кухни. Бытовые электроприборы на кухни.		
4	П/р Планировка кухни		
5-6	Творческий проект по разделу «Оформление интерьера»		
	Технология обработки конструкционных материалов 20ч.		
7	Рабочее место обучающегося. Планирование работ по созданию изделий из древесины.		
8	**Лабораторно-практическая работа №2** Оборудование рабочего места.		
9	Графическое изображение изделия и его разметка на заготовке		
10	**Лабораторно-практическая работа №3** Чтение графического изображения изделия.		
11	Древесина. Пиломатериалы и древесные материалы.		
12	**Лабораторно-практическая работа №4** Определение пород древесины. Характеристика пиломатериалов.		
13	Операции и приёмы пиления древесины при изготовлении изделий.		
14	**Лабораторно-практическая работа №5** Выпиливание деревянных заготовок из доски.		
15	Операции и приёмы строгания древесины. Операции и приёмы сверления отверстия в древесине.		
16	**Лабораторно-практическая работа №6-7** Строгание древесины и сверление.		
17	Соединение деталей изделия из древесины. Соединение деталей гвоздями, шурупами, клеем.		
18	**Лабораторно-практическая работа №8** Соединение деталей.		
19	Отделка изделий: выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование.		
20	**Лабораторно-практическая работа №9**		
21	Оборудование рабочего места планирование работ по созданию изделий металлов и пластмасс.		
22	**Лабораторно-практическая работа №10-11** Составление технологической карты.		
23	Операции ручной обработки металлических листов, проволоки и пластмасс.		
24	**Лабораторно-практическая работа №12** Правила безопасного обращения и работы с жестью.		
25	Изготовление изделий из жести, соединение фальцевым швом и заклёпками.		
26	**Лабораторно-практическая работа №13**		

	Изготовление фальцевого соединения.		
27-28	Творческий проект по разделу «Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс» «Кухонная доска»		
	Создание изделий из текстильных материалов 20ч.		
29	Свойство текстильных материалов.		
30	**Лабораторно-практическая работа №14-15** Определение направления долевой нитки в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.		
31	Конструирование швейных изделий.		
32	**Лабораторно-практическая работа №16** Снятие мерок и изготовление выкроек.		
33	Раскрой швейных изделий.		
34	**Лабораторно-практическая работа №17** Раскрой швейного изделия.		
35	Швейные ручные работы. Стежок, строчка, шов.		
36	**Лабораторно-практическая работа №18** Изготовление образцов ручных работ.		
37	Швейная машина. Классификация швейных машин.		
38	**Лабораторно-практическая работа №19** Исследование режимов работы швейной машины.		
39	Основные операции при машинной обработке изделия. Машинные швы.		
40	**Лабораторно-практическая работа №20-21** Изготовление образцов машинных работ. Проведение влажных тепловых работ.		
41	Последовательность изготовления швейных изделий.		
42-44	**Лабораторно-практическая работа №22** Обработка проектного изделия.		
45	Отделка швейных изделий вышивкой.		
46-48	**Лабораторно-практическая работа №23** Создание схемы вышивки крестом. Выполнение образца вышивки крестом.		
49-52	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» «Наряд для завтрака на траве»		
	Кулинария 10 часов		
53	Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание.		
54	**Лабораторно-практическая работа №24** Правила хранение продуктов питания.		
55	Бутерброды и горячие напитки.		
56	**Лабораторно-практическая работа №25-26** Приготовление бутербродов и горячих напитков.		
57	Блюда из овощей и фруктов.		
58	**Лабораторно-практическая работа №27-28** Приготовление фруктового салата. Приготовление винегрета.		
59	Блюда из яиц		
60	**Лабораторно-практическая работа №29** Различные способы приготовления яиц.		
61	Сервировка стола к завтраку.		
62	**Лабораторно-практическая работа №30** Время приема пищи в семье		
63-64	Творческий проект по разделу «Кулинария» завтрак для всей		

	семьи		
65-66	Подготовка к защите творческого проекта **Лабораторно-практическая работа №31** Создание портфолио. Подготовка ЭП		
67-68	Защита творческого проекта		

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

6 КЛАСС

№ урока	Тема	Дата	Факт
	Технологии домашнего хозяйства 4		
1	ТБ. Содержание работы в учебной мастерской. Интерьер жилого дома.		
2	Комнатные растения в интерьере.		
3-4	Творческий проект по разделу «интерьер жилого дома»		
	Технология обработки конструкционных материалов 20ч.		
5	Заготовка древесины, её пороки. Выбор древесины для изготовления изделий.		
6	**Лабораторно-практическая работа №1** Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.		
7	Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделий.		
8	**Лабораторно-практическая работа №2** «Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы»		
9	Конструирование и моделирование изделий из древесины.		
10	**Лабораторно-практическая работа №3** Конструирование изделий из древесины.		
11	Устройство и работа токарного станка для обработки древесины (СТД-120)		
12	**Лабораторно-практическая работа №4** Изучение устройства и подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины.		
13	Технология точения древесины на СТД-120. (ручка на напильник)		
14	**Лабораторно-практическая работа №5** Вытачивание деревянной детали по чертежу и технологической карте.		
15	Металлический прокат и его свойства для изготовления изделий.		
16	**Лабораторно-практическая работа №6** Ознакомление с видами и свойствами металлического проката.		
17	Проектирование изделий из металлического проката.		
18	**Лабораторно-практическая работа №7** Разработка сборочного чертежа изделия с использование штанген-циркуля.		
19	Разрезание металлического проката слесарной ножовкой.		
20	**Лабораторно-практическая работа №8** Распиливание металлического проката слесарной ножовкой.		
21	Рубка металлических заготовок зубилом.		
22	**Лабораторно-практическая работа №9** Рубка металлических заготовок зубилом.		
23	Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями.		
24	**Лабораторно-практическая работа №10** Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями.		

25-28	**Творческий проект по разделу «Создание изделий из конструкционных материалов»**		
	Создание изделий из текстильных материалов 16ч.		
29	Текстильные материалы из химических волокон. Их свойства.		
30	**Лабораторно-практическая работа №11** Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.		
31	Конструирование швейных изделий.		
32	**Лабораторно-практическая работа №10** «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельным рукавом»		
33	Моделирование плечевой одежды.		
34	**Лабораторно-практическая работа №11** Моделирование и подготовка выкроек к раскрою		
35	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой.		
36	**Лабораторно-практическая работа №12** Раскрой швейного изделия.		
37	Ручные работы.		
38	**Лабораторно-практическая работа №13** Изготовление образцов ручных швов.		
39	Швейные машинные работы.		
40	**Лабораторно-практическая работа №14** Уход за швейной машиной.		
41	Подготовка и проведение примерки		
42	**Лабораторно-практическая работа №14-15** Обработка мелких деталей. Примерка изделия		
43	Технология изготовления швейных изделий		
44	**Лабораторно-практическая работа №16-17** Технология обработки плечевых срезов.		
45-48	Вязание крючком. Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.		
49-52	**Творческий проект по разделу создание швейных изделий**		
	Кулинария 10ч.		
53	Блюда из круп и макаронных изделий.		
54	**Лабораторно-практическая работа №18** Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.		
55	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.		
56	**Лабораторно-практическая работа №19** Приготовление блюд из рыбы.		
57	Технология приготовления блюд из мяса и птицы.		
58	**Лабораторно-практическая работа №20** Приготовления блюд из мяса или птицы.		
59	Технология приготовления первых блюд (супов)		
60	**Лабораторно-практическая работа №21** Приготовление супа		
61	Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола.		
62	**Лабораторно-практическая работа №22** Исследование состава обеда		
63-64	Творческий проект по разделу «Кулинария» Приготовление воскресного обеда		

65-66	Подготовка к защите творческого проекта «Создание Портфолио. Разработка электронной презентации»		
67-68	Защита творческого проекта		

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

7 КЛАСС

№ урока	Тема	Дата	Факт
	Технологии домашнего хозяйства 4		
1	ТБ работа с электроприборами. Освещение жилого помещения. **Лабораторно-практическая работа №1** Презентация «освещение жилого дома»		
2	Гигиена жилища. Бытовые электроприборы. **Лабораторно-практическая работа №2** Генеральная уборка кабинета технология		
3	Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома»		
	Технология обработки конструкционных материалов 12ч.		
4	Проектирование изделий из древесины с учетом ее свойств. **Лабораторно-практическая работа №3** Определение твердости пород древесины		
5	Заточка и настройка дереворежущих инструментов. **Лабораторно-практическая работа №4** Заточка лезвия рубанка. Настройка рубанка		
6	Виды и приемы декоративной резьбы на изделия из древесины		
7	**Лабораторно-практическая работа №5** Выполнение декоративной резьбы на изделиях из древесины		
8	Соединение деталей в изделиях из древесины. **Лабораторно-практическая работа №6** Изготовление шипового соединения		
9	Виды стали и их термическая обработка для изготовления изделий. **Лабораторно-практическая работа №7** Обработка незакаленной и закаленной стали		
10	Устройство и принцип работы ТВ станка для вытачивания металлических деталей **Лабораторно-практическая работа №8** Знакомство с устройством и принципом работы ТВ станка		
11	Вытачивание металлических деталей на ТВ станке **Лабораторно-практическая работа №9** Точение наружной цилиндрической поверхности		
12	Нарезание резьбы на металлических деталях. **Лабораторно-практическая работа №10** Вытачивание стержня и нарезание резьбы		
13	Создание декоративно-прикладных изделий из металла **Лабораторно-практическая работа №11** Создание декоративно-прикладных изделий из металла		
14-15	Творческий проект по разделу «Технология обработки конструкционных материалов»		
	Создание изделий из текстильных материалов 12 ч		
16	Свойства текстильных материалов **Лабораторно-практическая работа №12** Определение сырьевого состава ткани и изучение их свойств		
17	Конструирование швейных изделий **Лабораторно-практическая работа №13** Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки		
18	Моделирование поясной одежды **Лабораторно-практическая**		

	работа №14 Получение выкройки швейного изделия		
19	Раскрой швейного изделия **Лабораторно-практическая работа №15** Раскрой проектного изделия		
20	Ручные швейные работы **Лабораторно-практическая работа №16** Изготовление образов ручных швов		
21	Машинные швейные работы **Лабораторно-практическая работа №17** Изготовление образцов машинных швов		
22	Подготовка и проведение примерки поясного изделия **Лабораторно-практическая работа №18-20** Примерка изделия, обработка складок		
23	Технология обработки поясных изделий после примерки **Лабораторно-практическая работа №21** Обработка юбки после примерки		
24-25	Отделка швейных изделий. Вышивка **Лабораторно-практическая работа №22** Выполнение образцов швов		
26	Вышивание лентами **Лабораторно-практическая работа №23** Выполнение образца вышивания лентами		
27	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»		
Кулинария 5ч.			
28	Блюда из молока и молочных продуктов **Лабораторно-практическая работа №24** Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ вкусовых качеств молока.		
29	Мучные изделия. Изделия из жидкого теста **Лабораторно-практическая работа №25** Приготовление тонких блинчиков		
30	Виды теста и выпечки		
31	Приготовление сладких блюд. **Лабораторно-практическая работа №26** Приготовление сладких блюд		
32	Сервировка сладкого стола **Лабораторно-практическая работа №27** Сервировка сладкого стола		
33	Творческий проект по разделу «Кулинария»		
34	Подготовка к защите творческого проекта. Защита портфолио.		
35	Защита творческого проекта		