

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 1 имени Н.М. Пржевальского» города Смоленска

Рабочая программа

по учебному предмету «Технология»

уровень образования базовый

7 АБВ классы – 34 часа

8 АБВ классы – 34 часа

Составитель РП

учитель изобразительного искусства и технологии

Прохожева Елена Анатольевна

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 7,8 класса МБОУ «Гимназия №1 им. Н.М. Пржевальского» г. Смоленска разработана на основе:

1. Основной образовательной программы МБОУ «Гимназия №1 им. Н.М. Пржевальского» г. Смоленска.
2. Программы: Технология: программы: 5-8 классы / И.А. Сасова. – М.: Вентана-Граф, 2013. – 168с.

Содержание учебного предмета

Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества

7 класс

Понятие «современные наукоёмкие технологии» (информационные, ядерные, генные, космические и др.). Связь наукоёмких технологий с потребностями людей. Поиск информации в сети Интернет и других средствах массовой информации. Современные устройства для обработки текстильных (натуральных и искусственных) и поделочных материалов. Художественная обработка материалов. Планируемые проекты. Проектирование изготовления различных полезных изделий.

8 класс

Понятие «инновационные технологии». Использование современных инновационных технологий для решения производственных и житейских (бытовых) задач. Системы водоснабжения и канализации. Экологическое значение. Роль воды в жизни человека. Проекты, связанные с простейшим ремонтом в жилых помещениях, ведением домашнего хозяйства, ремонтом систем водоснабжения и канализации в жилище. Техника безопасного труда при выполнении работ.

Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность

Тема 2.2. Этапы проектной деятельности

7 класс

Конструкторская (чертежи, спецификация, схемы, расчеты и др.) и технологическая (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.) документация на проектирование и изготовление изделия. Графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отражения планирования изготовления изделия и результатов исследования.

8 класс

Взаимосвязь всех этапов проектной деятельности (поискового, технологического, заключительного). Основные и дополнительные компоненты проекта. Проведение исследований. Связь дизайна и технологии. Дизайн-анализ изделия. Дизайн-подход при выполнении проектов. Техника изображения объектов. Пожелания конечного потребителя (покупателя), рынка. Функциональное назначение изделия; допустимые пределы стоимости; экологичность производства изделия и его эксплуатации; безопасность при пользовании и др. Испытание и оценка изделия.

Тема 2.3. Способы представления результатов выполнения проекта

7 класс

Записи в ТТР, чертежи, рисунки, технологические карты. Отзывы друзей, учителей, родителей, общественности на проект. Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. Рекомендации по использованию полученного продукта труда.

8 класс

Способы презентации проекта. Представление продуктов проектной деятельности в виде web-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета, (например, оформления кабинета или мастерской), модели, справочника, чертежа, бизнес-плана и др.

Раздел 3. Технология домашнего хозяйства.

Тема 3.3. Семейная экономика. Бюджет семьи

7 класс

Ознакомление с различными аспектами домашнего хозяйства, включая исследования по доходам и расходам семьи. Бюджет, доход, расход, баланс, ресурсы, потребительская корзина, прожиточный минимум. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Технология построения семейного бюджета. Рациональное отношение к семейным ресурсам. Построение вручную и на компьютере графика и диаграммы бюджета семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Способы защиты прав потребителей.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики.

Тема 3.4. Технологии ремонтно-отделочных работ

8 класс

Ремонтно-отделочные работы по обновлению и совершенствованию интерьера жилых помещений. Дизайнеры как профессиональные разработчики интерьера квартиры. Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы, инструменты, оборудование. Совместная работа детей и родителей при ремонтно-отделочных работах. Малярные работы: окрашивание деревянных, металлических, бетонных и других поверхностей. Материалы для малярных работ: масляные краски, водоземлюльсионные краски, лаки, эмали.

Инструменты для малярных работ: малярные кисти, филеочные кисти, валики, линейки, распылители, шпатели и др. Правила безопасной работы с красками и другими малярными материалами. Материалы и инструменты для обоевых работ. Обои: бумажные, велюровые, текстильные, стекловолоконные, виниловые, фотообои, жидкие обои. Дополнение к обоям: филека, бордюрные фризы. Технология обоевых работ. Инструменты и приспособления для обоевых работ.

Ремонт окон и дверей, их утепление в зимний период. Пластиковые окна.

Экологические проблемы, связанные с проведением ремонтно-отделочных работ. Правила безопасной работы при оклейке помещений обоями, при ремонте окон и дверей.

Профессии художник-дизайнер, маляр, профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ.

Тема 3.5. Технология ремонта деталей систем водоснабжения и канализации

8 класс

Простейшее сантехническое оборудование в доме. Общие сведения о системах водоснабжения и канализации. Основные элементы систем водоснабжения и канализации: санитарно-техническая арматура, водопроводные и канализационные трубы, шланги, соединительные детали, счетчики холодной и горячей воды, фильтры, раковины, ванны, душевые кабины, вентили, краны, смесители, сливной бачок. Системы горячего и холодного водоснабжения, канализации в доме. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Устройство водопроводных кранов и смесителей. Причины подтекания воды в водопроводных кранах и смесителях. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей.

Инструменты и приспособления для выполнения санитарно-технических работ. Устройство водоразборных кранов и вентилей. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей. Соблюдение правил безопасного труда.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ, ремонтом деталей водоснабжения и канализации.

Раздел 4. Кулинария

Тема 4.3. Технология обработки пищевых продуктов.

Приготовление блюд

7 класс

Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов. Организация труда. Полуфабрикаты. Способы хранения пищевых продуктов.

Закуски. Их приготовление и украшение. Физиологическое назначение холодных закусок, время подачи к столу. Столовая посуда для холодных закусок. Виды холодных закусок: блюда из яиц, салаты и винегреты, бутерброды, блюда из рыбы, блюда из консервированных овощей и грибов, блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов.

Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питании. Сроки хранения мяса и мясных продуктов в холодильнике. Признаки доброкачественности мяса и мясных продуктов. Механическая обработка мяса. Инвентарь и оборудование, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Характеристика и использование порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Изделия из рубленого мяса. Правила безопасной работы при механической обработке мяса. Тепловая обработка мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества мяса птицы. Схема разделки курицы (разрезания на части). Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Значение супов в рационе питания. Супы на овощных отварах, на квасе и фруктовых отварах, на молоке и кисломолочных продуктах, на бульонах. Правила приготовления супов. Технология приготовления бульонов: рыбного, грибного, овощного.

Десерт как завершение обеда. Виды десерта: чай, кофе, компоты, кисели, фрукты, ягоды, фруктовые желе и муссы. Время подачи десерта.

Выявление пожеланий участников к меню обеда или исследование их вкусов. Формулировка задачи проекта. Выбор лучшей идеи приготовления обеда. План работы по приготовлению обеда. Организация рабочего места. Приготовление закусок, супов, вторых блюд и десерта. Последовательность приготовления обеда.

Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов

Тема 5.2. Графика, черчение

7 класс

Основные правила оформления чертежей, технических рисунков, эскизов. Анализ формы предмета по чертежу. Схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц.

Чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копирование готовой выкройки. Рисунки, эскизы и чертежи поясного швейного изделия.

Тема 5.4. Конструирование и моделирование швейных изделий

7 класс

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки или брюк для похода. Составление технологических карт. Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу со складками. Моделирование юбки. Моделирование брюк для похода. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD-диска и Интернета.

Профессия художник по костюму и текстилю.

Тема 5.5. Технология изготовления швейных изделий

7 класс

Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки). Выбор фасона юбки в соответствии с потребностями пользователя. Выбор ткани для изготовления изделия. Расчёт ткани изделия. Декатирование ткани. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани, и подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия. Технологическая последовательность изготовления юбки. Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя. Проведение примерки. Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем.

Раздел 6. Художественные ремёсла

Тема 6.4. Вязание крючком и спицами

7 класс

Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Организация

рабочего места для вязания. Расчёт количества петель для изделия. Условные обозначения при вязании крючком. Вязания полотна. Вязание по кругу. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком.

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью компьютера.

Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Раздел 7. Электротехника

Тема 7.1. Источники, приёмники и проводники электрического тока

8 класс

Источники, приёмники и проводники электрического тока. Представления об элементарных устройствах, выполняющих задачу по преобразованию энергии и передачи ее от предшествующего к последующему элементу. Влияние электротехнических и электронных приборов и устройств на здоровье человека. Пути экономии электроэнергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Датчики в системах автоматического контроля. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических установок.

Тема 7.2. Электротехнические работы в жилых помещениях

7 класс

Представление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего к последующему элементу. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика учёта потреблённой электроэнергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Тема 7.3. Бытовые электроприборы

8 класс

Бытовые электроосветительные приборы. Электронагревательные приборы, предназначенные для обогрева помещения. Пути экономии электроэнергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общие сведения об устройстве и правилах эксплуатации микроволновых печей, бытовых холодильниках и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Профессии, связанные с обслуживанием и ремонтом бытовых электроприборов.

Раздел 8. Современное производство и профессиональное образование

Тема 8.1. Основы предпринимательства

8 класс

Понятие рынка как системы отношений добровольного обмена между покупателем и продавцом. Понятие о предпринимательстве. Роль предпринимательства в рыночной экономике. Основные сферы предпринимательской деятельности: производство товаров и услуг, коммерция (торговля), финансы, посредничество, страхование. Физические и юридические лица. Правовое обеспечение предпринимательства. Государственная поддержка предпринимательства.

Понятие о менеджменте и маркетинге в предпринимательстве. Этика и психология предпринимательства. Основные риски в предпринимательстве. Реклама. Имидж и фирменный стиль.

Тема 8.2. Сферы современного производства и их составляющие

8 класс

Ознакомление с различными видами предприятий, предусмотренными Гражданским Кодексом Российской Федерации. Классификация предприятий по формам собственности (государственный, частный или смешанный сектор собственности). Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Хозяйствующие товарищества и общества. Некоммерческие организации. Порядок оформления предприятия. Бизнес-план, основные источники информации для его составления. Производственный план.

Производительность труда и способы ее повышения. Себестоимость продукции. Материальные затраты. Оплата труда. Налоги. Отчисления на социальные нужды. Прочие затраты. Приоритетные направления развития производства в конкретной местности. Понятия о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Тема 8.3. Пути получения профессионального образования

8 класс

Ознакомление со сферами профессиональной деятельности человека: «человек-человек», «человек-техника», «человек-природа», «человек–знаковая система», «человек–художественный образ». Проектирование профессионального плана и его коррекция с учетом интересов, склонностей, способностей учащихся, требований, предъявляемых профессией к человеку и состоянием рынка труда. Здоровье и выбор пути профессионального образования.

Планируемые результаты изучения учебного предмета

Раздел «Технология в жизни человека и общества»

Выпускник научится:

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятия «технология»;
- формулировать цели и задачи технологии;
- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
- выявлять влияние технологии на естественный мир.

Выпускник получит возможность научиться:

- выявлять потребности людей и способы их удовлетворения;
- различать строительные, транспортные, коммуникативные, информационные и другие технологии;
- находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;
- выявлять современные инновационные технологии для решения не только производственных, но и житейских задач;

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выбора оптимальных технологий изготовления изделий и

оказания услуг, удовлетворяющих потребности человека, на основе рационального использования всех видов ресурсов.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- различать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определённых типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;
- выбирать модель с учётом особенностей фигуры;
- проводить примерку изделия;
- изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом;
- подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку на верх;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание;
- выполнять не менее трёх видов художественного оформления швейных изделий;
- Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения;
- находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину;
- проводить анализ прочности окраски тканей;
- находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды;

использовать приобретенные знания и умения в практической и повседневной жизни для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудований и приспособлений, приборов влажно-тепловой обработки и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовать санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- использовать различные виды оборудования современной кухни;

- Выявлять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню завтрака, обеда, ужина;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

Выпускник получит возможность научиться:

- анализировать «пищевую пирамиду»;
- повышать качество приготовленных продуктов;
- сокращать время и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
- консервировать и заготавливать продукты впрок в домашних условиях;
- готовить национальные блюда;
- составлять индивидуальный режим питания;

использовать приобретенные знания и умения в практической и повседневной жизни для приготовления и повышения качества блюд, сокращения времени и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Радел «Технология домашнего хозяйства»

Выпускник научится:

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей;
- использовать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;
- применять бытовые санитарно-гигиенические средства;
- понимать условные обозначения, определяющие правила эксплуатации изделия, условия стирки, глажения и химической чистки;
- осуществлять простейшие виды ремонтно-отделочных работ;
- проводить простейшие санитарно-технические работы по устранению протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;
- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;
- анализировать бюджет семьи, рационально планировать расходы на основе актуальных потребностей семьи.

Выпускник получит возможность научиться:

- давать характеристику основных функциональных зон и инженерных коммуникаций в жилых помещениях;
- подбирать материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений;
- планировать примерные затраты на проведение ремонтно-отделочных работ и ремонт санитарно-технических устройств;
- определять назначение и экономическую эффективность основных видов современной бытовой техники;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выбора рациональных способов, и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Раздел «Художественные ремёсла»

Выпускник научится:

- определять региональный стиль декоративно-прикладных изделий по репродукциям и коллекциям;
- выявлять назначение различных художественно-прикладных изделий; виды традиционных народных промыслов;
- выполнять образцы узоров;
- подбирать пряжу для вязания разных изделий;
- изготавливать образцы вязаных изделий;
- выполнять традиционную и современную вышивку;
- использовать компьютер и материалы сети интернет для составления композиций художественно-прикладных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- вышивать пасмой, шнуром, бисером, бусинами, стеклярусом;
- изготавливать куклы для кукольного театра;
- выполнять аппликации;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выполнения различных видов художественного оформления изделий; использования лоскутов ткани для создания изделий (лоскутная техника).

Раздел «Электротехника»

Выпускник научится:

- различать источники, проводники и приёмники (потребители) электроэнергии;
- пользоваться бытовыми электроприборами;
- определять преимущества и недостатки ламп накаливания и энергосберегающих ламп;
- выявлять пути экономии энергии в быту;
- пользоваться электронагревательными приборами; электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
- читать электрические схемы.

Выпускник получит возможность научиться:

- определять элементы управления (выключатель, виды переключателей, их обозначение на электрических схемах);
- различать источники тока: гальванические элементы, генератор постоянного тока;
- оценивать качество сборки, надёжность изделия, удобство его использования;
- составлять технологические карты для выполнения работы;

- осуществлять монтаж соединительных установочных проводов;
 - представлять элементарную базу радиоэлектроники, телеграфную, телефонную, радио и оптическую связь;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для учёта расхода, и экономии электрической энергии; экологического применения электроприборов; экономии электрической энергии в быту; оценки эксплуатационных параметров электроприборов; соблюдения правил безопасной эксплуатации электроустановок.*

Раздел «Современное производства и профессиональное образование»

Выпускник научится:

- обосновывать роль предпринимательства в рыночной экономике;
- проводить оценку риска;
- оценивать ситуацию на рынке труда по массовым для региона профессиям;
- искать информацию в различных источниках о возможностях получения профессионального образования;
- находить информацию о путях трудоустройства;

Выпускник получит возможность научиться:

- исследовать деятельность предприятия;
- анализировать структуру профессионального разделению труда;
- понимать факторы, влияющие на оплату труда;
- учитывать необходимость требований качества личности при выборе профессии;
- составлять собственное резюме для трудоустройства;

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

Планируемые результаты, достигаемые при изучении предмета «Технология» в 6-8 классах

В результате обучения по курсу «Технология» с использованием метода проектов дополнительно к основным требованиям обучающиеся получают возможность научиться:

- определять потребности людей;
- выявлять, какие знания, умения и навыки необходимо иметь для изготовления конкретного изделия, удовлетворяющего определённую потребность;
- планировать и реализовывать творческий проект;
- кратко формулировать задачу своей деятельности;
- отбирать и использовать информацию для своего проекта;
- определять перечень критериев, которыми должен соответствовать разрабатываемое изделие;
- оценивать идеи на основе выбранных критериев, наличия времени, оборудования, материалов, уровня знаний и умений, необходимых для реализации выбранной идеи;
- выполнять упражнения для приобретения навыков изготовления изделия высокого качества;
- планировать изготовление изделий и изготавливать их;

- определять затраты на изготовления изделия, оценивать его качества, включая влияние на окружающую среду;
- испытывать изделие на практике;
- анализировать недостатки произведённого изделия и определять трудности, возникшие при проектировании и изготовлении изделия;
- формулировать и отстаивать свою точку зрения при защите проекта;
- определять перечень профессий, необходимых для промышленного изготовления конкретного изделия.
- Использовать элементы маркетинга для продвижения своего товара, разрабатывать рекламу своего изделия.

Тематическое планирование

Тематическое планирование

7 класс

№ п/п	Разделы, темы	Количество часов	№ КР	№ ЛР (ЛР)	Экскурсия
1.	Технологии в жизни человека и общества	2			
2.	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность	4		(1)	Виртуальное посещение мастерской художника росписи по тканям.
3.	Технологии домашнего хозяйства	2		(1)	
4.	Создание изделий из текстильных материалов	8			
5.	Художественные ремёсла	6			
6.	Электротехника	2			Виртуальное посещение мастерской по ремонту бытовой техники.
7.	Кулинария	10		(4)	
	ИТОГО:	34		6	

Тематическое планирование

8 класс

№ п/п	Разделы, темы	Количество часов	№ КР	№ ЛР (ЛР)	Экскурсия
1.	Технологии в жизни человека и общества	2			
2.	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность	4		(1)	
3.	Технологии домашнего хозяйства	16		(2)	Виртуальное посещение студии дизайна интерьера
6.	Электротехника	4		(1)	
7.	Современное производство и профессиональное образование	8		(1)	Посещение центра занятости населения.
	ИТОГО:	34		5	