Пояснительная записка

Предмет: технология

Класс:7

Количество часов в неделю: 2 часа,

Развернутый тематический план разработан в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В.Д.Симоненко (М.2006).

Школьное образование в современных условиях призвано обеспечить функциональную грамотность и социальную адаптацию обучающихся на основе приобретения ими компетентностного опыта в сфере учения, познания, профессионально-трудового выбора, личностного развития, ценностных ориентаций и смыслотворчества. Это предопределяет направленность целей обучения на формирование компетентной личности, способной к жизнедеятельности и самоопределению в информационном обществе, ясно представляющей свои потенциальные возможности, ресурсы и способы реализации выбранного жизненного пути.

Цель обучения технологии:

* освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирование и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельно и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* развитие познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* воспитания трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи обучения:

* приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* овладение способами деятельностей:
* умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
* способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т.д., критически осмыслить полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
* умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т.д.;

• освоение компетенций - коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно- саморазвивающей.

Для технологического образования приоритетным можно считать развитие умений самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность (от постановки цели до получения и оценки результата), использовать элементы причинно-следственного и структурно-функционального анализа, определять сущностные характеристики изучаемого объекта, самостоятельно выбирать критерии для сравнения, сопоставления, оценки и классификации объектов - в плане это является основой для целеполагания.

Проектная деятельность учащихся - это совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата. Непременным условием проектной деятельности является наличие заранее выработанных представлений о конечном продукте деятельности, соблюдение последовательности этапов проектирования (выработка концепции, определение целей и задач проекта, доступных и оптимальных ресурсов деятельности, создание плана, программ и организация деятельности по реализации проекта), включая его осмысление и рефлексию результатов Информационно-коммуникативная деятельность учащихся. Учащиеся должны уметь развернуто обосновывать суждения, давать определения, приводить доказательства, объяснять изученные положения на самостоятельно подобранных конкретных примерах, владеть основными видами публичных выступлений, следовать этическим нормами правилам ведения диалога, диспута.

В процессе обучения должно быть сформировано умение формулировать свои мировоззренческие взгляды, бережное отношение к национальным богатствам страны, языку, культуре, традициям, чувство национальной гордости и на этой основе - воспитание гражданственности и патриотизма.

Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 7 класса

Должны знать:

• о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и.т.п.

* о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
* общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
* правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током. Пищевых отравлениях;
* санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
* требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
* общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
* способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краев пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
* назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
* роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
* основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* виды легкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
* назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
* экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;

• единство стиля костюма, прически, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

* оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
* определять качества мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
* приготавливать простоквашу, кефир (суорат), творог, блюда из кисломолочных продуктов (урун ас);
* приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
* проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
* выращивать комнатные растения и размещать их;
* соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
* закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
* работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
* выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;
* выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричным и ассиметричным полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
* выполнять штопку швейных изделий.

Учащиеся должны владеть компетенциями: ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно- саморазвивающей, рефлексивной.

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

* вести экологически здоровый образ жизни;
* использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
* планировать и оформлять интерьер комнаты;
* проводить уборку квартиры;
* ухаживать за одеждой и обувью;
* соблюдать гигиену;

календарно-тематическое планирование 7 класс 2016-2017гг.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименов  ание  раздела  программ  ы | Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности) | Кол-  во  часов | Тип урока (форма и вид  деятельно  сти) | Элементы  содержания | Требования к уровню подготовки обучающихся (результат) | Вид  контроля,  измерите  ли | Элементы  дополнительно  го  (необязательно го содержания) | Дата  проведен  ия | |
| план | факт |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 1-2 |  | Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок. | 2 | Беседа | Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 7 класса | Знать правила по ведения в мастерской и ТБ на раб. месте Иметь представление о разделах техноло-гии, предназначенных для изучения в 7 классе | Опрос |  |  |  |
| 3-4 | КУЛИНАРИЯ: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 часа) | Микроорганизмы в жиз-ни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь | 2 | Комбин  ированн  ый | Понятие о  микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищ­евые продукты. Пищевые инфекции и отравления, причины и профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях | Знать:  -о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека;  -источниках и путях заражении инфекционными заболеваниями. Иметь представление:  -о средствах профилактики инфекций и отравлений; -первой помощи при них | Опрос | Признаки  доброкачес  -твенности  продуктов |  |  |
| 5-6 | КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (10 часов) | Изделия из дрожжевого теста, песочного, бисквитного и слоеного | 2 | Комбин  ированн  ый | Виды теста, рецептура и технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия. Виды начинок и украшений для изделий из теста | Иметь представление:  -о видах теста и разрыхлителей; -технологии приготовления теста и изделий из него;  -видах начинок и украшений для изделий из теста | Опрос |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 7-8 | КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ  (10 часов) | Изделия из пресного тес-та. Технология приготовления пельменей и ва­реников | 2 | Комбин  ированн  ый | Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецептура начинок | Знать:  -состав теста и способ его приго­товления;  -правила первичной обработки муки;  -рецептуру начинок | Тестиро  -вание | Традиции приготовле -ния и подачи на стол |  |  |
| 9-10 | Изготовление пресного теста и начинки для ва­реников с творогом | 2 | Практи  ческая  работа | Технология приготовления пельменей и вареников | Уметь применять знания на деле | Кон­  троль  качеств  а |  |  |  |
| 11-12 | Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии | 2 | Комбин  ированн  ый | Сахар и его роль в кулинарии и в питании чел-ка. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и арома­тизаторов. Рецептура сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук и т.д.) | Иметь представление:  -о желирующих веществах и ароматизаторах;  -роли сахара в питании чел-ка; -видах сладких блюд и десертов | Опрос |  |  |  |
| 13-14 | Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу | 2 | Практи  ческая  работа | Способы украшения десертных блюд. Правила подачи десерта к столу и по­ведения за столом | Знать и уметь выполнять украше­ния десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом | Кон­троль за действи иями |  |  |  |
| 15-16 | ЗАГОТОВКИ ПРОДУКТОВ (2 часа) | Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хране-ния | 2 | Комбин  ированн  ый | Рецептура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада и т.д. Способы определения готовности, условия и сроки хранения | Знать:  -особенности приготовления сладких заготовок;  -способы определения готовности;  -условия и сроки хранения | Опрос |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 17-18 |  | Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы | 2 | Комбин  ированн  ый | Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначе­ния, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы | Иметь представление:  -об истории рукоделия;  -применении его в современной моде. Знать, что такое раппорт узора и как он записывается.  Уметь читать схемы | Опрос и провер­ка схем |  |  |  |
| 19-20 | РУКОДЕЛИЕ. ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (12 часов) | Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком | 2 | Комбин  ированн  ый | Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючком в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком | Знать правила подготовки материалов и подбора крючка; Уметь:  -использовать эти правила в работе;  -набирать петли крючком | Провер­  ка  качес­  тва |  |  |  |
| 21-22 | Выполнение образцов вязания  полустолбиком различными способами вывязывания петель | 2 | Практи  ческая  работа | Способы провязывания петель. Схема образова­ния петель | Знать и уметь использовать различные способы провязывания петель | Качест­  во  образца |  |  |  |
| 23-24 | Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полот-на крючком | 2 | Практи  ческая  работа | Техника выполнения раз-личных петель и узоров крючком. Особенности и способы вязании полотна крючком | Уметь:  -читать схемы;  -выполнять различные петли | Качест­  во  образца |  |  |  |
| 25-26 | РУКОДЕЛИЕ. ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (12 часов) | Вязание крючком образцов | 2 | Практи  ческая  работа | Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание | Уметь вязать полотно по разным схемам | Качест­  во  образца |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 27-28 | РУКОДЕЛИЕ. ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (12 часов) | Технологи производства и свойства искусствен­ных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях | 2 | Комбин  ированн  ый | Технологи производства и свойства искусствен­ных волокон и тканей из них. Использование тканей из искусственный волокон. Виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей | Иметь представление:  -о технологии производства и свойствах искусственных волокон;  -областях их применения. Знать виды переплетений и их влияние на свойства тканей | Опрос |  |  |  |
| 29-30 | ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 часа) | Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки | 2 | Комбин  ированн  ый | Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качаю­щегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагооб­разной строчки | Иметь представление о видах соединений в узлах механизмов и машин.  Знать устройство качающегося челнока;  -принцип получения двухниточного машинного стежка простой и зигзагообразной строчки | Опрос |  |  |  |
| 31-32 | Наладка швейной машины (практичес­кая работа). Устране­ние неполадок в работе швейной ма­шины | 2 | Комбин  ированн  ый | Правила регулировки и наладки швейной машины | Уметь регулировать швейную машину | Конт- троль за дейст­виями |  |  |  |
| 33-34 |  | Виды женского легко­го платья и спортив­ной одежды. Зритель­ные иллюзии в одеж­де и эскизная разраб­отка модели изделия | 2 | Комбин  ированн  ый | Виды женского легко­го платья и спортив­ной одежды. Зритель­ные иллюзии в одежде. Эскизная разработка модели изделия | Иметь представление о видах женского легкого платья и спортивной одежды, силуэте, стиле, отделках, зрительных иллюзиях.  Уметь их применять | Опрос,  эскиз | Силуэт,  стиль |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 35-36 | КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (8 часов) | Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4 | 2 | Комбин  ированн  ый | Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого из­делия с цельнокроеным рукавом | Знать и уметь применять правила снятия мерок и последователь­ность построения основы чертежа плечевого изделия | Конт­роль за дейст­виями |  |  |  |
| 37-38 | Особенности и моде­лирования плечевого изделия. Моделиро­вание изделия выбра­нного фасона | 2 | Комбин  ированн  ый | Особенности моделиро­вания плечевых изде­лий. Применение цве­товых контрастов в от­делке швейных изделий | Знать особенности моделирова­ния плечевых изделий.  Уметь их применять | Конт­роль за дейст­виями |  |  |  |
| 39-40 | Построение чертежа выкройки в натураль­ную величину и под­готовка выкройки к раскрою | 2 | Практи­  ческая  работа | Правила подготовки выкройки к раскрою | Знать и уметь применять правила построения и подготовки выкройки к раскрою | Конт­  роль  качест­  ва |  |  |  |
| 41-42 | ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (14 часов) | Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой | 2 | Комбини  рованный  Праки-  ческая  работа | Правила подготовки к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фак­туры ткани | Знать правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани.  Уметь выполнять эти правила | Конт­роль за дейст­виями |  |  |  |
| 43-44 | Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обра­ботки изделия в зави­симости от модели и ткани | 2 | Комбин  ированн  ый | Способы переноса кон­турных и контрольных линий и точек на дета­лях кроя. Способы об­работки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани | Знать и уметь использовать спо­собы переноса контурных и контрольных линий и точек | Конт­роль за дейст­виями |  |  |  |
| 45-46 | Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя | 2 | Практи­  ческая  работа | Правила сметывания деталей кроя | Уметь правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие | Конт­  роль  качест­  ва |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 47-48 | ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (14 часов) | Правила ТБ ВТО. Об­работка выреза горловины обтачной | 2 | Практи­  ческая  работа | Правила ТБ ВТО . пра­вила подкроя обтачки. Технология обработки выреза горловины об­тачной | Знать правила ТБ ВТО . Уметь правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачной | Конт­роль за дейст­виями |  |  |  |
| 49-50 | Проведение примерки, выявление и устранение дефектов | 2 | Практи­  ческая  работа | Правила проведения примерки. Дефекты и способы их устранения | Знать правила проведения примерки.  Уметь выявлять и устранять дефекты | Конт­  роль  качест­  ва |  |  |  |
| 51-52 | Стачивание деталей и выполнение отделочных работ | 2 | Практи­  ческая  работа | Способы обработки застежек, пройм и швов Обработка плечевых срезов тесьмой и притачивание кулиски | Иметь представление о способах обработки застежек, пройм и швов | Конт­  роль  качест­  ва |  |  |  |
| 53-54 | Влажно-тепловая об­работка изделия. Кон­троль качества и оценка изделия | 2 | Комбин  ированн  ый | Особенности ВТО раз­личных тканей. Прие­мы проведения контро­ля качества | Знать:  -особенности ВТО различных тканей;  -правила проведения контроля качества изделия | Конт­роль за дейст­виями |  |  |  |
| 55-56 | ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа) | Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго-и теплоснаб­жения, водопровода и канализации | 2 | Комбин  ированн  ый | Характеристика основ­ных элементов систем энерго-и теплоснабже­ния, водопровода и ка­нализации. Правила их эксплуатации. Микро­климат в доме и приборы по его улучш­ению. Освещение в интерьере | Иметь представление:  -об основных элементах систем обеспечения;  -правилах их эксплуатации; -оптимальном микроклимате и приборах по его поддержанию | Опрос |  |  |  |
| 57-58 | Требования к интерь­еру детской и прихожей. Выполне­ние эскиза интерьера детской комнаты или прихожей | 2 | Комбин  ированн  ый | Требования к интерьеру прихожей и детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование декора­тивных изделий и ком­натных растений в ин­терьере | Знать требования, предъявляемые к прихожей и детской комнате, способы их оформления | Провер  ка  эскиза |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 59-60 | ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 часа) | Электроосветитель­ные и электронагрева­тельные приборы. Электроприводы | 2 | Комбин  ированн  ый | Электроосветительные приборы. Пути эконо­мии электроэнергии. Виды ламп, источников тока, электроэнергии. Виды ламп, источников тока, электродвигате­лей и их характеристи­ки. Правила ТБ работы с электроприборами | Иметь представление об  электроосветительных приборах, электродвигателях и путях эко­номии электроэнергии.  Знать правила ТБ работы с электроприборами | Опрос |  |  |  |
| 61-62 |  | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Органи­зационно-подготови­тельный этап выпол­нения творческого проекта | 2 | Комбин  ированн  ый | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организа- ционно-подготовитель- ный этап (выбор темы проекта и его обсужде­ние, обоснование выбо­ра, разработка эскиза изделия. Подбор материалов) | Уметь:  -выбирать посильную и необходи­мую работу;  -аргументированно защищать свой выбор;  -делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия | Кон­  троль  выпол­  нения |  |  |  |
| 63-64 | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление техноло­гической последова­тельности выполне­ния проекта | 2 | Комбин  ированн  ый | Организация рабочего места, оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последова­тельности выполнения. Поиск сведений в лит­ре | Уметь:  -пользоваться необходимой лит- рой;  -подбирать все необходимое для выполнения идеи | Кон­  троль  выпол­  нения |  |  |  |
| 65-66 | Технологический этап выполнения творчес­кого проекта (констр­уирование. Модели­рование, изготовле­ние изделия) Заключительный этап (оценка проделанной работы, и защита проекта) |  | Комбин  ированн  ый | Конструирование базовой модели. Моде­лирование. Изготовле­ние изделия Критерии оценки работ и выполнение рекламн­ого проспекта изделия | Уметь конструировать и модели­ровать, выполнять намеченные работы  Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее | Кон­  троль  выпол­  нения  Защита  проекта |  |  |  |