

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Быстрянская средняя общеобразовательная школа**

РАССМОТРЕНА

на методическом
объединении учителей
естественно-математического цикла
протокол заседания
от 29 августа 2022г № 4

ПРИНЯТА К

УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании
педагогического совета
МБОУ Быстрянской СОШ
протокол от 30.08.2022г № 13

УТВЕРЖДЕНА



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ
ДЛЯ 7 КЛАССА (девочки)**

**в условиях реализации федерального
государственного образовательного стандарта
на 2022-2023 учебный год**

Учитель: Терсинева Николай Викторович

х. Быстрянский

Пояснительная записка

Данная рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 17.12.2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (зарегистрировано в Минюсте РФ 01.02. 2011г. № 19644). Программа разработана на основе авторской программы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко, Москва «Вентана-Граф» 2014г, основной образовательной программы МБОУ Быстринской СОШ.

Согласно календарному учебному графику и расписанию занятий МБОУ Быстринская СОШ на 2022 – 2023 учебный год, программа рассчитанная на 70 часов будет реализована за 68 часов, за счет объединения прохождения материала уроков №66 и №67 «Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации», №69 и №70 «Защита творческого проекта»

Для реализации программы используются УМК:

7 класс «Технология», Н. В. Сеница, В.Д.Симоненко М., Вентана-Граф 2017 г.

На основании приказа Минпросвещения Российской Федерации от 20.05. 2020 года № 254 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность».

Планируемые результаты изучения предмета

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология»:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного
- ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология»:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология»:

Кулинария

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник 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;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Создание изделий из текстильных материалов

Выпускник 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.

Выпускник 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.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник 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 пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

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 стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Современное производство и профессионально самоопределение

Выпускник научится:

- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1 Раздел “Технология домашнего хозяйства”. Интерьер жилого дома.

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Гигиена жилища.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

2 Раздел «Кулинария»

Виды теста и выпечки

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Сладости, десерты, напитки

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный

коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Праздничный этикет

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

3 Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Моделирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия.

Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя.

Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

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

Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.

Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

4 Раздел «Художественные ремёсла»

Ручная роспись тканей

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике.

Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Вышивание

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

5 Раздел «Автоматизация производства»

6 Раздел «Современные информационные технологии»

7 Раздел «Технологии в транспорте»

8 Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

Тематическое планирование

7 класс

№	Наименование разделов	Кол-во часов	Характеристика основных видов деятельности ученика на уровне УУД
1	“Технология домашнего хозяйства”. Интерьер жилого дома.	8	<ul style="list-style-type: none"> - находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира. Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. - выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой. - выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой - выполнять эскиз планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты. - разрабатывать проект рационального размещения электроосветительного оборудования в жилом доме с учетом применения энергосберегающих технологий. - находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и анализировать возможности ее использования в интерьере.
2	Кулинария.	12	<ul style="list-style-type: none"> - овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. - организовывать рабочее место, определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. - анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. - осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.
3	Создание изделий из текстильных материалов.	20	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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;
4	Художественные ремёсла	20	<ul style="list-style-type: none"> - овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

			<p>труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда; - умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ; - рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды; - участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;
5	Автоматизация производства.	1	Характеризовать автоматизацию лёгкой и пищевой промышленности на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства.1
6	Современные информационные технологии.	2	Знакомится с информацией электронные документы, цифровое телевидение, интернет, виртуальная реальность. Компьютерное трёхмерное проектирование..
7	Технологии в транспорте.	2	Называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии транспорта. Решать учебную задачу на моделирование транспортных потоков. Анализировать организацию пассажирского транспорта в регионе проживания.
8	Технологии творческой и опытнической деятельности.	3	<ul style="list-style-type: none"> - планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; - представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.2
ИТОГО:		68	

Календарно-тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Тема урока	Количество часов	Дата		
			Характеристика видов деятельности обучающихся	План	факт
1.	“Технология домашнего хозяйства”, “Интерьер жилого дома”(8ч.)				
1	Введение.	1	Знакомимся с содержанием и последовательностью изучения предмета “Технологии” в 7 классе. Техника безопасности.	05.9	
2	Освещение жилого помещения.	1	Находить и выполнять электронную презентацию на тему” Освещение жилого дома” Т.Б.	06.09	
3-4	Гигиена жилища. Пр. р.	1 1	Выполнение ежедневной ,влажной и генеральной уборки.	12.09 13.09	
5-6	Бытовые приборы	1 1	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.	19.09 20.09	
7 8	Творческий проект по разделу “Интерьер жилого дома” Пр. р.	1 1	Выполнять проект по разделу “Интерьер жилого дома” Т.Б.Технологии в быту	26.09 27.09	
2.	Кулинария(12ч.)				
9-10	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	1 1	Определять качество, срок годности молочных продуктов. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями.	03.10 4.10	
11-12	Изделия из жидкого теста. Пр. р.	1 1	Приготовление изделия из жидкого теста, сырники и оладьи. Дегустировать и определять качество готового блюда. Т.Б.	10.10 11.10	
13-14	Виды теста и выпечки. Пр. р.	1 1	Т.Б.Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечка мучных изделий.	17.10 18.10	

15-16	Сладости, десерты, напитки..	1 1	Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Осваивать безопасные приёмы труда. Знакомится с профессией кондитер.	24.10 25.10	
17-18	Сервировка сладкого стола. Праздничный стол.Пр. р.	1 1	Подбирать столовое бельё, приборы и посуду. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.	07.11 08.11	
19-20	Творческий проект по разделу" Кулинария".	1 1	Подготовка к защите и защита проекта.	14.11 15.11	
3.	“Создание изделий из текстильных материалов (20ч.)				
21-22	Свойство материалов из волокон животного происхождения.	1 1	Выбор ткани и проектирование творческой работы	21.11 22.11	
23-24	Конструирование поясной одежды.Пр. р.	1 1	Снятие мерок с фигуры человека построения основыХудожественное оформление одежды подготовка выкройки. Пр.р.	28.11 29.11	
25-26	Моделирование поясной одежды . Пр. р.	1 1	Прибавки на свободное облегание. Построение основы чертежа. Моделирование изменением длины изделия. Т.Б.	05.12 06.12	
27-28	Раскрой швейного изделия. Пр.р.	1 1	Т.Б.Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек или журнала мод. Последовательность подготовки ткани к раскрою.	12.12 13.12	
29-30	Технология ручных работ. Пр. р.	1 1	Дублирование деталей выкраивание деталей из прокладки и соединение деталей с клеевой прокладкой Подготовка изделия к примерке перенос линий на детали кроя, сметывание. Т.Б.	19.12 20.12	
31-32	Технология машинных работ.	1 1	Пошив юбки, обработка срезов косой бейкой. Пошив обработка	26.12 27.12	

			среднего, боковых срезов. Техника Безопасности.		
33-34	Подготовка и проведение примерки. Пр. р.	1 1	Выполнять и проводить примерку проектного изделия..Притачивание застёжки-молнии в кучную и на машинке. Устранять дефекты после примерки.	10.01 16.01	
35-36	Технология изготовления поясной одежды. Пр. р.	1 1	Обрабатывать проектное изделие по плану, обработка нижнего среза изделия Окончательная отделка изделия влажно-тепловая обработка .Т.Б.	17.01 23.01	
37 38 39 40	Творческий проект по разделу "Создание изделий из текстильных материалов"	1 1 1 1	Выполнять проект по разделу "Создание изделий из текстильных материалов"	24.01 30.01 31.01 06.02	
4.	"Художественные ремёсла" (20 ч.)				
41 42 43 44	Ручная роспись тканей. Пр. р.	1 1 1 1	Знакомиться с материалами и инструментами для росписи тканей. Подготавливать ткань, создавать эскиз росписи. Запуск творческого проекта.	07.02 13.02 14.02 20.02	
45 46 47 48	Основные стежки и швы на их основе. Пр. р.	1 1 1 1	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками.	21.02 27.02 28.02 06.03	
49 50 51	Вышивка швом крест.Пр. р.	1 1 1	Создавать схемы, выполнять образцы вышивки швом крест. Т.Б.	07.03 13.03 14.03	
52-53	Вышивка гладью. Пр. р.	1 1	Выполнять образцы вышивки атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо.	27.03 28.03	
54 55 56 57	Вышивка атласными лентами. Пр. р.	1 1 1 1	Выполнять образцы вышивки атласной. Знакомиться с профессией вышивальщица.	03.04 04.04 10.04 11.04	

58	Творческий	1	Знакомиться с примерами	17.04	
59	проект по разделу	1	творческих проектов	18.04	
60	“Художественные ремёсла”. Пр. р.	1	семиклассников. Выполнять проект по разделу “Художественные ремёсла”.	24.04	
5.	“Автоматизация производства “(1ч.)				
61	Автоматизация промышленного производства.Пр. р.	1	Характеризовать автоматизацию лёгкой и пищевой промышленности на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства.	25.04	
6.	“Современные информационные технологии “(2 ч.)				
62-	Понятие об информационных технологиях.	1	Знакомится с информацией	02.05	
63		1	электронные документы, цифровое телевидение, интернет, виртуальная реальность .Компьютерное трёхмерное проектирование.	15.05	
7.	“Технологии в транспорте“(2 ч.)				
64-	Виды транспорта.	1	Называть и характеризовать	16.05	
65	Транспортная логистика. Безопасность транспорта.Пр. р.	1	актуальные и перспективные технологии транспорта. Решать учебную задачу на моделирование транспортных потоков. Анализировать организацию пассажирского транспорта в регионе проживания.	22.05	
8.	“Технологии творческой и опытнической деятельности“(3ч.)				
66-	Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации.Пр. р.	1	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.	23.05	
67			Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта.		
68	Защита творческого проекта.	1	Защитить творческий проект.	29.05	
69		1		30.05	
70					
	Итого:	68			