

**МУНИЦИПАЛЬНАЯ БЮДЖЕТНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
СТАРОМАЙНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 1
муниципального образования «Старомайнский район» Ульяновской области**

«Рассмотрено на заседании МО» Протокол № 1 от «29»августа 2022г Руководитель МО _____ Королева С.К.	«Согласовано» Заместитель директора по УВР МБОО Старомайнская СШ № 1 _____ Зеленикина М.Г. Ф.И.О. «02» сентября 2022 года	«Утверждаю» Директор МБОО Старомайнская СШ № 1 _____ Рыжова Н.Н. Ф.И.О. Приказ № 53/4-ОД от «02» сентября 2022 года
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Наименование курса: технология

Класс: 7

Уровень общего образования: основное общее образование

Учитель: Королева Светлана Константиновна, высшая категория.

Срок реализации программы: 2022-2023 учебный год

Количество часов по учебному плану: всего 35 часов в год; в неделю 1 час.

Планирование составлено на основе: ФГОС ООО утвержденного приказом

Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010г. №1897 «Об утверждении ФГОС ООО»

Программа по технологии (5-9класс) -М: Издательский центр «Вентана-Граф», 2020г. А.Т. Тищенко; Н.В.Синица.

Учебник: технологии 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций, (А.Т.Тищенко, Н.В. Синица; .-М: «Вентана – Граф», 2021г.

Рабочую программу составил:

Королева Светлана Константиновна

(подпись)

(расшифровка подписи)

Рассмотрено на заседании
педагогического совета школы,
протокол № 1 от «02» сентября 2022года

р.п. Старая Майна
2022 – 2023 учебный год

Пояснительная записка

Источники составления программы:

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17. 18. 2010г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного стандарта основного общего образования» (с изменениями и дополнениями);

Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение

Программа по технологии для учащихся 5-9 классы, М: Издательский центр «Вентана – Граф» 2014 год, А.Т. Тищенко; Н.В. Сеница.

Приказ Минобрнауки России № 576 от 8 июня 2015 г. "О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 марта 2014 г. № 253";

Технология 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций, (А.Т. Тищенко,Н.В. Сеница-М: ВентанаГраф,2012-192с.:ил.

Учебный план МБОУ Старомайнская СШ №1, на 2022-2023 учебный год.

Положения о рабочих программ МБОУ Старомайнская СШ №1

Базовыми для программы являются разделы **«Кулинария»**, **«Создание изделий из текстильных материалов»**, **«Художественные ремесла»**. Программа включает в себя также раздел **«Технология домашнего хозяйства»**, **« Проектную и исследовательскую деятельность»**.

Учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 204 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 7 классах – 35 ч из расчёта 1 час в неделю.

Результаты освоения учебного предмета, курса

Изучение технологии в 7 классе основной школы обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметные результаты познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное или натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей; проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

Предметные результаты в познавательной сфере:

- осуществление поиска и рациональное использование необходимой информации в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- владение методами чтения графической информации и способами выполнения чертежа поясного изделия;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующей культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

в трудовой сфере;

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- разработка освещения интерьера жилого помещения с использованием светильников разного вида, проектирование размещения в интерьере коллекций, книг; поддержание нормального санитарного состояния помещения с использованием современных бытовых приборов;
- работа с кухонным оборудованием, инструментами; планирование технологического процесса и процесса труда при приготовлении блюд из молока, молочных и кисломолочных продуктов, из различных видов теста, при сервировке сладкого стола;
- оценка и учет свойств тканей животного происхождения при выборе модели поясной одежды;
- выполнение на универсальной швейной машине технологических операций с использованием различных приспособлений;
- планирование и выполнение технологических операций по снятию мерок, моделированию, раскрою, поузловой обработке поясного изделия;
- подбор материалов и инструментов для выполнения вышивки, росписи по ткани;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;

в эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

в коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор средств знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Технология

Индустриальные технологии

Технологии обработки конструкционных и подделочных материалов

ученик научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

ученик получит возможность научиться:

- 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.

Технологии ведения дома. Кулинария

ученик научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, различных видов теста, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

ученик получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов 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 мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

ученик научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

ученик получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Воспитательный аспект:

Воспитание нравственных и правовых качеств: гуманизма, милосердия, чувства долга, ответственности за свою учебу и работу, поведение дома, в школе, на улице; осознание своих прав и обязанностей; овладение эстетическими нормами поведения человека в обществе.

Содержание тем учебного курса.

Технология домашнего хозяйства (4ч.)

Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (2ч)

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.

Тема 2. Гигиена жилища (2ч)

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.

Тема 3. Бытовые электроприборы (2ч)

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел « Кулинария» (12ч)

Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2ч)

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и кисломолочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы Определение качества молока и молочных продуктов.

Тема 2. Изделия из жидкого теста (2ч)

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические Определение качества мёда.

Тема 3. Виды теста и выпечки (2ч)

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. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста.

Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

практические работы составление технологических схем «Приготовление изделий из пресного слоёного теста.»

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема 4. Сладости, десерты, напитки (2ч)

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.

практические работы составление технологических схем Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет(2ч)

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 приглашительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов(2ч)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работа Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств

Тема 2. Конструирование швейных изделий(2ч)

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде, Виды поясной одежды.

Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема 3. Моделирование швейных изделий(2ч)

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к

раскрою. Построение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с СВ и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина(2ч)

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 работа Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

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

Тема 5-8 Технология изготовления поясных изделий.(8ч)

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки.

Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с 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

Выметывание 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 обработ

Раздел «Художественные ремёсла»(16ч)

Тема 1-2. Ручная роспись тканей (4ч)

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 ной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работа

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика

Тема 3-8 . Вышивание (12ч)

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, петельными, крестообразными и косыми стежками

Выполнение образца вышивки в технике крест

Выполнение образцов вышивки гладью французским узелком рококо

Выполнение образца вышивки атласными лентами

Творческий проект «Подарок своими руками» (20ч)

Раздел «Технологии творческой и опытно-исследовательской деятельности (20ч)

Тематический план

№ урока	Тема изделия	Кол-во часов	Электронные (цифровые) образователь- ные ресурсы
	Раздел технология домашнего хозяйства	2	
1	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
2	Гигиена жилища	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Раздел Бытовые электроприборы	1	
3	Бытовые электроприборы	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Раздел Кулинария	5	
4	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
5	Изделия из жидкого теста	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
6	Виды теста и выпечки	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
7	Сладости, десерты, напитки	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
8	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»)	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Раздел Создание изделий из текстильных материалов	8	
9	«Свойства текстильных материалов	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
10	Конструирование швейных изделий	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ

			infourok.ru
11	Моделирование швейных изделий	1	resh.edu.ru uchi.ru ПЭШ infourok.ru
12	Швейная машина»	1	resh.edu.ru uchi.ru ПЭШ infourok.ru
13	Технология изготовления швейных изделий	1	resh.edu.ru uchi.ru ПЭШ infourok.ru
14	Технология обработки среднего шва и застежки молнии	1	resh.edu.ru uchi.ru ПЭШ infourok.ru
15	Технология обработки складок	1	resh.edu.ru uchi.ru ПЭШ infourok.ru
16	Технология обработки поясного изделия	1	resh.edu.ru uchi.ru ПЭШ infourok.ru
	Раздел Художественные ремесла	8	
17-18	Ручная роспись тканей	2	resh.edu.ru uchi.ru ПЭШ infourok.ru
19-20	«Вышивка . Ручные швы»	2	resh.edu.ru uchi.ru ПЭШ infourok.ru
21-22	Белая , владимирская гладь.	2	resh.edu.ru uchi.ru ПЭШ infourok.ru
23-24	Вышивание счетными швами	2	resh.edu.ru uchi.ru ПЭШ infourok.ru
25-26	Атласная и штриховая гладь	2	resh.edu.ru uchi.ru ПЭШ infourok.ru
27-28	Французский узелок и рококо	2	resh.edu.ru uchi.ru ПЭШ infourok.ru
29-30	Оформление готовой работы	2	resh.edu.ru uchi.ru ПЭШ infourok.ru
	Комплексный творческий проект №5 «Портфолио или мои достижения в области технологии»	5	
31	Понятие о творческой проектной деятельности .Цели и задачи проектной деятельности	1	resh.edu.ru uchi.ru ПЭШ infourok.ru

32	Этапы выполнения проекта (поисковый, подготовительный, технологический)	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
33	Выполнение проектного изделия.	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
34	Определение затрат на изготовление проектного изделия.	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
35	Итоговое занятие. Подведение итогов курса Защита проектов	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru