**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ 7 КЛАСС**

**Планируемые результаты**

Личностные, метопредметные результаты освоение учебного предмета «Технология».

**Личностными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

* Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»
* Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
* Овладение установками, нормами и правилами организации труда
* Осознание необходимости общественно-полезного труда
* Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
* Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

* Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
* Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
* Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
* Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
* Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
* Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

**Предметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

*В познавательной сфере:*

* Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
* Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
* Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

*В трудовой сфере:*

* Планирование технологического процесса
* Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
* Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
* Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

*В мотивационной сфере:*

* Оценивание своей способности и готовности к труду
* Осознание ответственности за качество результатов труда
* Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
* Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ

*В эстетической сфере:*

* Основы дизайнерского проектирования изделия
* Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»
* Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

*В коммуникативной сфере:*

* Формирование рабочей группы для выполнения проекта
* Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
* Разработка вариантов рекламных образцов

*В психофизической сфере*

* Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
* Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
* Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
* Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

*В результате обучения учащиеся овладеют:*

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда;
* умениями ориентироваться в мире профессий, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

**Содержание тем учебного курса**

**Интерьер жилого дома (4ч)**

**Тема1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (1 ч)**

*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, на стольные, 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.

**Тема 2. Гигиена жилища (1 ч)**

*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 (1 ч)**

*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.

*Лабораторино- практические и практические работы.*

Изучение потребности в юных электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

**Тема 4. Творческий проект по разделу интерьер жилого дома (2 ч)**

**Раздел «Кулинария» (10 ч)**

**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. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога

**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. Приготовление изделий из жидкого теста.

**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.

*Лабораторно-практические и практические работы*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.

*Лабораторно-практические и практические работы*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 пригласительных 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.

**Тема 6. Творческий проект по разделу  «Кулинария» «Праздничный сладкий стол» (2ч)**

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22ч)**

**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*

*Из*готовление 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. (14ч)**

*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 обработка

**Творческий проект «Праздничный наряд» (4ч)**

**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.

I *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» (4ч)**

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности (6ч)**

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Основные разделы | | Кол-во часов | Количество часов | | |
| Практических работ | Тестов | Лабораторно-практических работ |
| 1 | Введение | 1 | - | - | - |
| 2 | Технологии домашнего хозяйства | 2 | 1 | - | - |
| 3 | Кулинария | 10 | 4 | - | - |
| 4 | Создание изделий из текстильных материалов | 22 | 10 | 2 | 2 |
| 5 | Художественные ремёсла | 16 | 9 | - | - |
| 6 | Технологии творческой и опытнической деятельности | 18 | 10 | 1 | - |
| 7 | Электротехника | **1** | **-** | **-** | - |
|  | **ВСЕГО ЧАСОВ** | **70** | **34** | **3** | **2** |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**по технологии**

**«Технологии ведения дома»**

**7 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  **Уро**  **ка** | **Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов** | **Кол-во часов** | | **Характеристики основных видов  деятельности учащихся** | **Дата** | |
| **Планируемая** | **Фактическая** |
| 1 | Инструктаж по ТБ.  Вводный урок. | 1 | | Изучают инструкции по технике безопасности, правила поведения в кабинете технологии.  Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе | 03.09  06.09  05.09 | 03.09  06.09  05.09 |
| **Технология домашнего хозяйства (3 часа)** | | | | | | |
| 2 | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. | 1 | | Находят и представляют информацию об устройстве системы освещения жилого помещения.  Выполняют электронную презентацию «освещение жилого дома». Знакомятся с понятием «умный дом». Находят информацию о видах коллекций. Знакомятся с профессией – дизайнер. | 03.09  06.09  05.09 | 03.09  06.09  05.09 |
| 3 | Гигиена жилища | 1 | | Выполняют генеральную уборку. Изучают санитарно-технические требования к уборке помещения. Находят информацию о чистящих и моющих средствах. | 10.09  13.09  12.09 | 10.09  13.09  12.09 |
| 4 | Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. | 1 | | Изучают потребность в бытовых приборах для уборки. Находят и представляют информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирают современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи. | 10.09  13.09  12.09 | 10.09  13.09  12.09 |
| 5-6 | Творческий проект: «Умный дом». Защита проекта. | 2 | | Выполняют и представляют проект по разделу «Интерьер жилого дома». | 17.09  20.09  19.09 | 17.09  20.09  19.09 |
| **Кулинария (10 часа)** | | | | | | |
| 7-8 | Блюда из молока и кисломолочных продук­тов | 2 | | Определяюткачество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определяют срок годности молочных продуктов. Планируют последовательность технологии операции по приготовлению блюд. Осваивают безопасные приемы труда. Готовят молочный суп, кашу или блюдо из творога. Сервируют стол. Знакомятся с профессией повара. | 24.09  27.09  26.09 | 24.09  27.09  26.09 |
| 9-10 | Изделия из жидкого теста.  Технология приготовления | 2 | | Определяют качество мёда. Приготовляют изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находят и представляют информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках. | 01.10  04.10  03.10 | 01.10  04.10  03.10 |
| 11-12 | Виды теста и выпечки | 2 | | Подбирают инструменты и приспособления для приготовления теста. Планируют последовательность технологии операций по приготовлению теста. Выбирают и готовят изделия из песочного теста. Находят информацию о праздниках «жаворонки», о происхождении слова «пряник», о приготовлении слоеного теста. Знакомятся с профессией кондитера. | 08.10  11.10  10.10 | 08.10  11.10  10.10 |
| 13-14 | Сладости, десерты, напитки. | 2 | | Подбирают продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планируют последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Выбирают, готовят и оформляютблюда. Дегустируют. Осваивают безопасные приемы труда. | 15.10  18.10  17.10 | 15.10  18.10  17.10 |
| 15-16 | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. | 2 | | Подбирают столовое белье для сервировки сладкого стола. Подбирают столовые приборы, посуду. Составляют меню обеда. Рассчитывают количество и стоимость продуктов для праздничного стола. Выполняют сервировку стола. | 22.10  25.10  24.10 | 22.10  25.10  24.10 |
| **Технология творческой и опытнической деятельности. (2 часа)** | | | | | | |
| 21-22 | Творческий проект «Праздничный сладкий стол».  Защита проекта. | 2 | | Выполняют и представляют проект по разделу «Кулинария». | 29.10  08.11  31.10 | 29.10  08.11  31.10 |
| **Свойства «Создания изделий из текстильных материалов». (22 часа)** | | | | | | |
| 19-20 | Свойства текстильных материалов. Технология изготовления шерсти и шелка. | 2 | | Составляют коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Изучают свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определяют сырьевой состав тканей. Находят информацию о шёлкоткачестве, валянии шерсти. | 12.11  15.11  14.11 | 12.11  15.11  14.11 |
| 21-22 | Конструирование  швейных изделий.  Построение чертежа юбки. | 2 | | Снимают мерки с фигуры человека .  Рассчитывают по формулам отдельные элементы чертежей. Строят чертёж прямой юбки. | 19.11  22.11  21.11 | 19.11  22.11  21.11 |
| 23-24 | Моделирование поясной одежды.  Приемы моделирования. | 2 | | Выполняют эскиз проектного изделия. Изучают приёмы моделирования юбки с расширением к низу, со складками.  Готовят выкройку к раскрою. Знакомятся с профессией художника-модельера. | 26.11  29.11  28.11 | 26.11  29.11  28.11 |
| 25-26 | Правила раскроя.  Раскрой швов изделия. | 2 | | Выполняют экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраиваютраскрой проектного изделия. Дублируют деталь пояса прокладкой-корсаж. Выполняют правила ТБ при работе с ножницами, булавками, утюгом. | 03.12  06.12  05.12 | 03.12  06.12  05.12 |
| 27-28 | Технология ручных работ.  Изготовление образцов. | 2 | | Изготовляют образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. | 10.12  13.12  12.12 | 10.12  13.12  12.12 |
| 29-30 | Швейная машина. Технология машинных работ. | 2 | | Выполняют чистку и смазку швейной машины. Находят и представляют информацию о швейных машинах последнего поколения. Выполнять подшивание потайным швом.  Выполняют подшивание потайным швом. Стачивают косую бейку. Изготавливают окантовочный кроевой шов с закрытым и открытым срезом. | 17.12  20.12  19.12 | 17.12  20.12  19.12 |
| 31-32 | Подготовка и проведение примерки. Устранение дефектов. | 2 | | Выполняют подготовку проектного изделия к примерке. Проводят примерку проектного изделия. Устраняют дефекты после примерки. | 24.12  27.12  26.12 | 24.12  27.12  26.12 |
| 33-34 | Технология изготовления поясных изделий. Обработка переднего и заднего полотница юбки. | 2 | | Обрабатывают средний шов юбки с застёжкой-молнией, вытачки, складки: односторонние, встречные, бантовые . | 14.01  10.01  09.01 | 14.01  10.01  09.01 |
| 35-36 | Монтаж изделия. Обработка застежки. | 2 | | Обрабатывают боковые швы различными способами: вразутюжку, взаутюжку. Обрабатывают застежку в боковом шве. | 21.01  17.01  16.01 | 21.01  17.01  16.01 |
| 37-38 | Обработка пояса. Обработка карманов. | 2 | | Обрабатывают пояс притачным швом с открытым обметанным срезом, накладные, прорезные карманы. | 28.01  24.01  23.01 | 28.01  24.01  23.01 |
| 39-40 | Обработка нижнего среза юбки. Отделка ВТО. | 2 | | Обрабатывают низ юбки швом вподшивку с открытым или закрытым срезом. Осуществляют самоконтроль изделия Подбирают отделку. Производят влажно тепловую обработку изделия. | 04.02  31.01  30.01 | 04.02  31.01  30.01 |
| **Технология творческой и опытнической деятельности.(4 часов)** | | | | | | |
| 41-42  43-44 | Творческий проект «Праздничный наряд».  Расчет затрат.  Защита проекта. | | 2  2 | Выполняют и представляют проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».  Рассчитывают себестоимость проекта. Готовят презентацию. | 11.02  07.02  06.02  18.02  14.02  13.02 | 11.02  07.02  06.02  18.02  14.02  13.02 |
| **Художественные ремесла. (16 часов)** | | | | | | |
| 45-46 | Ручная роспись тканей. | | 2 | Изучают материалы и инструменты для росписи тканей. Создают эскиз росписи по ткани. Производят подготовку ткани к росписи. | 25.02  21.02  20.02 | 25.02  21.02  20.02 |
| 47-48 | Особенности изготовления холодного батика узелкового батика, свободной росписи. | | 2 | Знакомятся с профессией художника по росписи тканей.  Находят и представляют информацию об истории возникновения техники батик в различных странах, особенностях изготовления. | 04.03  28.02  27.02 | 04.03  28.02  27.02 |
| 49-50 | Материалы и оборудование для вышивки. Ручные стежки и швы на их основе. | | 2 | Подбирают материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполняют образцы вышивки прямыми, петлеобразными, крестообразными и косыми ручными стежками. | 11.03  04.03  06.03 | 11.03  04.03  06.03 |
| 51-52 | Вышивка швом крест. Технология выполнения. | | 2 | Выполняют образцы вышивки швом крест. Изготовляют эскизы вышивки. Создают схемы вышивки с помощью ПК. Знакомятся с профессией вышивальщицы. | 18.03  14.03  13.03 | 18.03  14.03  13.03 |
| 53-54 | Вышивка гладью. Технология выполнения. | | 2 | Выполняют образцы вышивки атласной и штриховой гладью. | 01.04  21.03  20.03 | 01.04  21.03  20.03 |
| 55-56 | Вышивка атласными лентами. Технология выполнения. | | 2 | Находят информацию об истории вышивки лентами в России и за рубежом. Осваивают технологию выполнения. | 08.04  04.04  03.04 | 08.04  04.04  03.04 |
| 57-58 | Изготовление образцов. | | 2 | Изготовляют панно, картину, салфетку в стиле ручной вышивки. Выполняют правила техники безопасности при работе. | 15.04  11.04  10.04 | 15.04  11.04  10.04 |
| 59-60 | Творческий проект: «Подарок своими руками» | | 2 | Выполняют проект по разделу: «Художественные ремесла». | 22.04  18.04  17.04 | 22.04  18.04  17.04 |
| 61-62 | Расчет затрат. Защита проекта. | | 2 | Рассчитывают себестоимость. Готовят презентацию, документацию. | 29.04  25.04  24.04 | 29.04  25.04  24.04 |
| **Технология творческой и опытнической деятельности.(6 часов)** | | | | | | |
| 63-64 | Подготовка к защите комплексного творческого проекта. | | 2 | Оформляют портфолио записку к творческому проекту. Подготавливают электронную презентацию проекта. Составляют доклад для защиты творческого проекта. | 06.05  16.05  08.05 | 06.05  16.05  08.05 |
| 65-66 | Аналитический этап.  Технологический этап. | | 2 | Анализируют поставленную проблему. Создают изделия из выбранного материала используя оборудование, инструкционные карты, образцы, чертежи, схемы. Конструируют и моделируют изделие. | 13.05  25.05  15.05 | 13.05  25.05  15.05 |
| 67-68 | Заключительный этап. Защита проекта. | | 2 | Определяют себестоимость изготовляемого изделия. Занимаются оценкой и самооценкой проекта.  Защищают творческий проект. | 20.05  30.05  22.05 | 20.05  30.05  22.05 |
| 69-70 | Итоговое занятие | | 2 | Подводят итоги деятельности, определяют задачи на будущее. | 27.05  30.05  29.05 | 27.05  30.05  29.05 |

**Итого: 70 часов.**