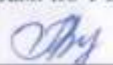




Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
Родниковская средняя общеобразовательная школа №6

Рассмотрено	«Согласовано»	«Утверждено»
на заседании ШМО	Зам. по УВР	Директор школы
Протокол № <u>1</u>	 Земляная Л.В.	 Коробейникова Т.В.
от « <u>30</u> » <u>августа</u> 2018г.	« <u>30</u> » <u>августа</u> 2018г.	Приказ № <u>81-13/186</u>
 Комарова О.А.		от « <u>30</u> » <u>августа</u> 2018г.



Рабочая программа
предметной области «Технология»
учебного курса «Технология»
7 класс

Разработала программу:
Зыкова М.С.

Рабочая программа по технологии для 7 класса разработана в соответствии с требованиями ФГОС, на основе Примерной программы по технологии основного общего образования, авторской программы В.Д. Симоненко для 7 класса 2015г., утвержденной Министерством образования и науки РФ и основной образовательной программы основного общего образования Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Родниковской СОШ №6.

На изучение учебного предмета «Технология» образовательной области «Технология» в 7 классе отводится по 2 часа в неделю. Программа рассчитана на 70 часов, 35 учебных недель.

Содержание рабочей программы направлено на формирование личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, соответствующих требованиям федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования.

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметные результаты:

- 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;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;
- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;
- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы;
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Содержание и предметные планируемые результаты освоения программы по предмету

Раздел	Содержание учебного предмета	Планируемый результат по содержанию учебного предмета. Предметные умения.	
		Научится	Получит возможность научиться
Раздел 1. Технология домашнего хозяйства. 4 часа.	Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранение. Знакомиться с профессией дизайнер. Выполнять генеральную уборку кабинета.	Самостоятельно подобрать интерьер для дома, комнаты с учетом освещения и типами ламп. Оформить и разместить картины. Самостоятельно научиться поддерживать чистоту дома, комнаты с учетом Правил проведения генеральных уборок.

	<p>коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.</p> <p>Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.</p>	<p>Изучать средства для уборки помещений, санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к уборке помещений.</p>	
<p>Раздел 2. Электротехника. 2 часа.</p>	<p>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.</p>	<p>Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки помещений и создания микроклимата.</p>	
<p>Раздел 3. Кулинария. 12 часов.</p>	<p>Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные</p>	<p>Определять качество молока и молочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по</p>	<p>Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма.</p>

	<p>консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.. 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. 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</p>	<p>приготовлению блюд. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формирования выпечки и мучных изделий. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.</p>	<p>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.</p>
--	---	---	--

	<p>и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. 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.</p>		
<p>Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов. 22 часа.</p>	<p>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. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. Подготовка выкройки к раскрою. Уход за швейной машиной: чистка</p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных и искусственных тканей. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертеж прямой юбки. Выполнять эскиз проектного изделия. Готовить выкройку к раскрою. Находить и представлять информацию о выкройках. Выполнять чистку и смазку швейной машины. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Выполнять Правила безопасной работы</p>	<p>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.</p>

	<p>и смазка движущихся и вращающихся частей.. 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.</p> <p>Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.</p> <p>Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой.</p> <p>Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.</p> <p>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</p>	<p>ножницами, булавками, утюгом.</p> <p>Изготавливать образцы ручных работ : подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками.</p> <p>Подшивать потайным швом.</p> <p>Стачивать косую бейку.</p> <p>Изготавливать образцы машинных швов.</p> <p>Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой – молнией и разрезом.</p> <p>Обрабатывать мелкие детали проектного изделия.Проводить примерку. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия.</p>	
--	---	---	--

	<p>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.</p>		
<p>Раздел 5. Художественные ремесла. 14 часов.</p>	<p>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.</p>	<p>Подготавливать ткань к росписи. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками.</p>	

	<p>Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.</p>		
<p>Раздел 6. Технологии творческой и опытнической деятельности. 16 часов.</p>	<p>Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов старшеклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать проект.</p>	<p>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.</p>

Календарно-тематическое планирование по предмету технология

№	Тема занятия	Дата
1	Освещение жилого помещения.	05.09
2	Предметы искусства и коллекции в интерьере.	05.09
3	Гигиена жилища.	12.09
4	Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.	12.09
5	Бытовые электроприборы.	19.09
6	Бытовые электроприборы.	19.09
7	Блюда из молока и молочных продуктов.	26.09
8	Блюда из молока и молочных продуктов.	26.09
9	Изделия из жидкого теста.	03.10
10	Оборудования, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.	03.10
11	Тесто для пряничных изделий.	10.10
12	Рецептура и технология приготовления пресного слоеного теста.	10.10
13	Рецептура и технология приготовления пресного слоеного теста.	17.10
14	Рецептура и технология приготовления пресного песочного теста.	17.10
15	Виды сладостей : цукаты, конфеты, печенье. Их значение в питании человека.	24.10
16	Виды десертов. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу.	24.10
17	Сервировка праздничного стола. Праздничный этикет.	07.11
18	Сервировка праздничного стола. Праздничный этикет.	07.11
19	Свойства текстильных материалов.	14.11
20	Свойства текстильных материалов.	14.11
21	Конструирование швейных изделий.	21.11
22	Конструирование швейных изделий.	21.11
23	Моделирование юбки с расширением к низу.	28.11
24	Моделирование юбки со складками.	28.11
25	Подготовка выкройки к раскрою.	05.12
26	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и т.д.	05.12
27	Уход за швейной машиной : чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.	12.12

28	Уход за швейной машиной : чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.	12.12
29	Правила раскладки выкроек изделия на ткани.	19.12
30	Правила раскроя. Выкраивание бейки.	19.12
31	Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.	26.12
32	Основные операции при ручных работах.	26.12
33	Основные машинные операции.	09.01
34	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой – молнией и разрезом.	09.01
35	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой – молнией и разрезом.	16.01
36	Подготовка и проведение примерки поясной одежды.	16.01
37	Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего пояса.	23.01
38	Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе.	23.01
39	Окончательная отделка изделия. Чистка и влажно – тепловая обработка.	30.01
40	Окончательная отделка изделия. Чистка и влажно – тепловая обработка.	30.01
41	Ручная роспись тканей. Виды батика.	06.02
42	Узелковый батик. Профессия художник росписи по ткани.	06.02
43	Приемы подготовки ткани к вышивке.	13.02
44	Технология выполнения прямых, петельных, крестообразных и косых стежков.	13.02
45	Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами.	20.02
46	Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью.	20.02
47	Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью.	27.02
48	Материалы и приспособления для вышивки гладью.	27.02
49	Атласная и штриховая гладь.	06.03
50	Атласная и штриховая гладь.	06.03
51	Швы французский узелок и рококо.	13.03
52	Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами.	13.03
53	Швы, используемые в вышивке лентами.	20.03
54	Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.	20.03
55	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах.	03.04
56	Составные части творческого проекта семиклассников.	03.04
57	Этапы выполнения проекта.	10.04

58	Проект по разделу «Технология домашнего хозяйства».	10.04
59	Проект по разделу «Технология домашнего хозяйства».	17.04
60	Проект по разделу «Технология домашнего хозяйства».	17.04
61	Проект по разделу «Кулинария».	24.04
62	Проект по разделу «Кулинария». Промежуточная аттестация.	24.04
63	Проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	08.05
64	Проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	08.05
65	Промежуточная аттестация.	15.05
66	Проект на заданную тему.	15.05
67	Проект по разделу «Художественные ремесла».	22.05
68	Проект по разделу «Художественные ремесла».	22.05
69	Проект по разделу «Художественные ремесла».	29.05
70	Испытание проектных изделий.	29.05

Список литературы

- Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др. - М. : Вентана-Граф, 2014
- Учебник: Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2016.

Календарно-тематическое планирование по предмету технология

№	Тема занятия	Дата
1	Освещение жилого помещения.	
2	Предметы искусства и коллекции в интерьере.	
3	Гигиена жилища.	
4	Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.	
5	Бытовые электроприборы.	
6	Бытовые электроприборы.	
7	Блюда из молока и молочных продуктов.	
8	Блюда из молока и молочных продуктов.	
9	Изделия из жидкого теста.	
10	Оборудования, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.	
11	Тесто для пряничных изделий.	
12	Рецептура и технология приготовления пресного слоеного теста.	
13	Рецептура и технология приготовления пресного слоеного теста.	
14	Рецептура и технология приготовления пресного песочного теста.	
15	Виды сладостей : цукаты, конфеты, печенье. Их значение в питании человека.	
16	Виды десертов. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу.	
17	Сервировка праздничного стола. Праздничный этикет.	
18	Сервировка праздничного стола. Праздничный этикет.	
19	Свойства текстильных материалов.	
20	Свойства текстильных материалов.	
21	Конструирование швейных изделий.	
22	Конструирование швейных изделий.	
23	Моделирование юбки с расширением к низу.	
24	Моделирование юбки со складками.	
25	Подготовка выкройки к раскрою.	
26	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и т.д.	
27	Уход за швейной машиной : чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.	
28	Уход за швейной машиной : чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.	

29	Правила раскладки выкроек изделия на ткани.	
30	Правила раскроя. Выкраивание бейки.	
31	Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.	
32	Основные операции при ручных работах.	
33	Основные машинные операции.	
34	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой – молнией и разрезом.	
35	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой – молнией и разрезом.	
36	Подготовка и проведение примерки поясной одежды.	
37	Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего пояса.	
38	Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе.	
39	Окончательная отделка изделия. Чистка и влажно – тепловая обработка.	
40	Окончательная отделка изделия. Чистка и влажно – тепловая обработка.	
41	Ручная роспись тканей. Виды батика.	
42	Узелковый батик. Профессия художник росписи по ткани.	
43	Приемы подготовки ткани к вышивке.	
44	Технология выполнения прямых, петельных, крестообразных и косых стежков.	
45	Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами.	
46	Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью.	
47	Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью.	
48	Материалы и приспособления для вышивки гладью.	
49	Атласная и штриховая гладь.	
50	Атласная и штриховая гладь.	
51	Швы французский узелок и рококо.	
52	Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами.	
53	Швы, используемые в вышивке лентами.	
54	Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.	
55	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах.	
56	Составные части творческого проекта семиклассников.	
57	Этапы выполнения проекта.	
58	Проект по разделу «Технология домашнего хозяйства».	
59	Проект по разделу «Технология домашнего хозяйства».	
60	Проект по разделу «Технология домашнего хозяйства».	

61	Проект по разделу «Кулинария».	
62	Проект по разделу «Кулинария».	
63	Проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	
64	Проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	
65	Промежуточная аттестация.	
66	Проект на задвнную тему.	
67	Проект по разделу «Художественные ремесла».	
68	Проект по разделу «Художественные ремесла».	
69	Проект по разделу «Художественные ремесла».	
70	Испытание проектных изделий.	

