

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования Ставропольского края
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
МКОУ ООШ № 13

РАССМОТРЕНО

Методическим
объединением учителей

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по УВР

УТВЕРЖДЕНО

Директор

Щекотихина С.А.
Приказ №
от «__» _____ 2023г.

Мишина Г.Н.
Приказ №
от «__» _____ 2023г.

Дроздова И.Н.
Приказ №
от «__» _____ 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Технология»

для обучающихся 7 класса

Составитель: учитель технологии

Стауне Виктория Владимировна

п. Штурм

2023-2024 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа по технологии интегрирует знания по разным учебным предметам и является одним из базовых для формирования у обучающихся функциональной грамотности, технико-технологического, проектного, креативного и критического мышления на основе практико-ориентированного обучения и системно-деятельностного подхода в реализации содержания.

Программа по технологии знакомит обучающихся с различными технологиями, в том числе материальными, информационными, коммуникационными, когнитивными, социальными. В рамках освоения программы по технологии происходит приобретение базовых навыков работы с современным технологичным оборудованием, освоение современных технологий, знакомство с миром профессий, самоопределение и ориентация обучающихся в сферах трудовой деятельности.

Программа по технологии раскрывает содержание, адекватно отражающее смену жизненных реалий и формирование пространства профессиональной ориентации и самоопределения личности, в том числе: компьютерное черчение, промышленный дизайн, 3D-моделирование, прототипирование, технологии цифрового производства в области обработки материалов, аддитивные технологии, нанотехнологии, робототехника и системы автоматического управления; технологии электротехники, электроники и электроэнергетики, строительство, транспорт, агро- и биотехнологии, обработка пищевых продуктов.

Программа по технологии конкретизирует содержание, предметные, метапредметные и личностные результаты.

Стратегическими документами, определяющими направление модернизации содержания и методов обучения, являются ФГОС ООО и Концепция преподавания предметной области «Технология».

Основной целью освоения технологии является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления.

Задачами курса технологии являются:

овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология»;

овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;

формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;

формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, когнитивных инструментов и технологий;

развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

Технологическое образование обучающихся носит интегративный характер и строится на неразрывной взаимосвязи с трудовым процессом, создаёт возможность применения научно-теоретических знаний в преобразовательной продуктивной деятельности, включения обучающихся в реальные трудовые отношения в процессе созидательной деятельности, воспитания культуры личности во всех её проявлениях (культуры труда, эстетической, правовой, экологической, технологической и других ее

проявлениях), самостоятельности, инициативности, предприимчивости, развитии компетенций, позволяющих обучающимся осваивать новые виды труда и готовности принимать нестандартные решения.

Основной методический принцип программы по технологии: освоение сущности и структуры технологии неразрывно связано с освоением процесса познания – построения и анализа разнообразных моделей.

Программа по технологии построена по модульному принципу.

Модульная программа по технологии – это система логически завершённых блоков (модулей) учебного материала, позволяющих достигнуть конкретных образовательных результатов, предусматривающая разные образовательные траектории её реализации.

Модульная программа включает инвариантные (обязательные) модули и вариативные.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты

У обучающегося будут сформированы:

- 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.

Обучающийся получит возможность для формирования:

- познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

Метапредметные результаты

Познавательные УУД

Обучающийся научится:

- осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы, энциклопедий, справочников (включая электронные, цифровые), в открытом информационном пространстве, в том числе контролируемом пространстве сети Интернет;
- рационально использовать учебную и дополнительную информацию для проектирования и создания объектов труда;
- осуществлять поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявлять потребность;
- выбирать наиболее эффективные способ в решения учебных задач;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

Обучающийся получит возможность научиться:

- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и сети Интернет;

- записывать, фиксировать информацию об окружающем мире с помощью инструментов ИКТ.

Регулятивные УУД

Обучающийся

научится:

- самоорганизации учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия)
- учитывать выделенные учителем ориентиры действия в новом учебном материале в сотрудничестве с учителем;
- диагностике результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.

Обучающийся получит возможность научиться:

- в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи;
- преобразовывать практическую задачу в познавательную;
- находить пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий выполняемых технологических процессах.

Коммуникативные УУД

Обучающийся научится:

- владеть диалогической формой коммуникации, используя в том числе средства и инструменты ИКТ и дистанционного общения;
- согласовывать и координировать совместную познавательно-трудовую деятельности с другими участниками ОП
- приведению примеров, подбору аргументов, формулированию выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;
- отражать в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

Обучающийся получит возможность научиться:

- учитывать и координировать в сотрудничестве позиции других людей, отличные от собственной;
- адекватно использовать коммуникативные, прежде всего речевые, средства для решения различных коммуникативных задач;
- учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию.

Предметные результаты

Обучающийся научится:

- самостоятельно готовить различные виды теста (дрожжевое, бездрожжевое, для пельменей, вареников, домашней лапши), холодные десерты, горячие сладкие блюда, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, сервировать десертный стол;
- подбору и применению инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учётом областей их применения;
- оценке технологических свойств сырья, материалов и областей их применения, различать ткани из химических и натуральных волокон;
- владеть методами чтения графической информации и способами выполнения чертежей юбок, брюк;
- читать и строить чертежи конической, клиньевой и прямой юбки, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обрабатывать боковые срезы, пояс, низ юбки, втачивать молнию, определять качество готового изделия;

- вязать спицами (набирать петли, вязать лицевые и изнаночные петли, платочную и чулочную вязку, резинку 2x2, «Колоски»);
- технике плетения макраме (начало плетения, двойная, сложная, комбинированная навеста, плоский узел, витая цепочка, пико, узор «хамелион», «Паутина»);
- оформлять интерьер комнатными растениями, правильному подбору и размещению, уходу за ними;
- владеть способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующей культуре труда и технологической культуре производства;
- применению элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов; 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.

Обучающийся получит возможность научиться:

- соблюдению норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- поддержание нормального санитарного состояния помещения с использованием современных бытовых приборов;
- планированию технологического процесса и процесса труда при приготовлении блюд из теста, рыбы;
- строить чертежи конической, клинковой, прямой юбок;
- выполнять несложные приёмы моделирования юбок;
- определять и исправлять дефекты юбки;
- выполнять художественную отделку юбки;
- определять основные стили одежды и современные направления моды;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;
- 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.

Содержание учебного предмета

Учебник: Технология: 7 класс: учебник/ Е.С. Глоzman, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев и др. – 2-е изд., стереотип. – М.: Просвещение, 2021. – 365, [3] с.: ил.

Раздел 1. Основы дизайна и графической грамоты – 2 часа

Основы дизайна

Творческое проектирование. Дизайн, виды дизайна. Знакомство с профессией дизайнера. Основные понятия слова «дизайн».

Основы графической грамоты.

Деление окружности на равные части. Этапы построения. Циркуль. Засечки.

Раздел 2. Современные и перспективные технологии – 2 часа

Информационные технологии

Информация. Информационные технологии. 3-D принтер. Знакомство с профессиями:

системный программист, прикладной программист.

Строительные и транспортные технологии

Строительные технологии. Классификация зданий и сооружений. Строительная продукция. Элементы строительного процесса: трудовые ресурсы, предметы труда (материальные ресурсы), технические средства (орудия труда). Технологии возведения зданий и сооружений. Ремонт жилых квартир. Текущий ремонт производственных зданий и сооружений. Жилищно-коммунальное хозяйство. Транспорт. Интеллектуальные транспортные технологии. Транспортная логистика. Влияние транспортной отрасли на окружающую среду. Знакомство с профессией строителя-эколога. Идеи творческих проектов.

Раздел 3. Технологии получения и преобразования текстильных материалов – 34 часа

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон. Определение волокнистого состава тканей из химических волокон.

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Приспособления малой механизации, виды лапок применяемых при изготовлении швейных изделий. Выстегивание образца с утепляющей прокладкой.

История поясной одежды юбки (шлейф, кринолин, турнюр, юбка понева) брюк (схенти, тога, килт, штаны-чулки, кюлоты, панталоны, галифе). Современная мода. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к юбке и брюкам. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Стиль в одежде (стиль, силуэт, модель, покрой). Иллюзии зрительного восприятия (зрительное восприятие фигуры). Конструирование юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клиневой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Построение чертежа и моделирование конической юбки (построение в масштабе 1:4, значение коэффициента K , нанесение конструктивных линий, изменения фасона разрезами, моделирование различными способами). Построение чертежа и моделирование клиневой юбки (построение в масштабе 1:4, выбор числа клиньев, моделирование путем изменения формы клина). Построения чертежа и моделирование основы прямой юбки (построение в масштабе 1:4 и в натуральную величину, моделирование прямой юбки – изменение длины, расширение по линии бедра, за счет закрытия вытачек, на кокетке, складки). Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Оформление выкройки (нанесение конструктивных линий, профессии лекальщик, закройщик). Последовательность изготовления юбки. Раскладка выкройки юбки на ткани. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полосу. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Раздел 4. Технология обработки пищевых продуктов – 12 часов

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.

Механическая обработка рыбы

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка).

Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пражение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Раздел 5. Технологии художественно – прикладной обработки материалов – 10 часов

Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная

петля. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

Макраме. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

Раздел 6. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности – 6 часов

Подготовительный этап: правила выбора темы проекта, обоснование темы, историческая справка, оформление списка литературы, формулировка идеи проекта.

Конструкторский этап: требования к изделию, решение конструктивных задач, выбор рациональной конструкции и материала изделия, преобразование в новые формы. Необходимая документация.

Этап изготовления изделия: организация рабочего места, выполнение технологических операций, культура труда.

Заключительный этап: экономическое и экологическое обоснования, рекламное объявление; выводы по итогам работы, письменный отчет по проекту, защита проекта.

Практические работы

Выбор и обоснование темы проекта, сбор и обработка необходимой информации, составление исторической справки. Выбор рационального варианта изделия и материала. Разработка конструкторско-технологической документации, выполнение эскизов, схем, рисунков проектируемого изделия. Составление плана изготовления изделия. Экономическое и экологическое обоснование проекта, разработка рекламного проспекта изделия. Выводы по итогам работы; оформление отчета о проделанной работе, защита проекта.

Темы творческих проектов:

1. «Полезные микроорганизмы»;
2. «Вредные микроорганизмы»;
3. «Пищевые отравления»;
4. «Роль пирогов в традиционной русской кухни»;
5. «О традициях и обрядах, связанных с пирогами»;
6. «Древний славянский праздник – Масленица»;
7. «Особенности национальной кухни»;
8. «Рациональное питание»;
9. «Роль скатерти в оформлении стола»;
10. «Ткани высокой моды»;
11. «Мир тканей»;
12. «Производство современных химических волокон»;
13. «Текстильная флористика «Времена года»»;
14. «Умные ткани: фантастика, ставшая реальностью».
15. «Швейная машина для Марьи - искусницы»;
16. «Огромный мир швейного оборудования»;
17. «Машины разные нужны, машины разные важны. Подольский музей швейных машин»;
18. «Швейные машины с программным управлением».
19. «Дизайнерские решения проблемы старых вещей»;
20. «Найди свой образ»;
21. «Художественное оформление швейных изделий»;
22. «Я – модельер»;
23. «Вязание спицами новогодней игрушки»;
24. «Вязанная сумка»;
25. «Изготовление подвески для кашпо»;
26. «Чехол для телефона»;
27. «История народных ремесел»;
28. «Подарок своими руками»;

29. «Народные ремесла и особенности вашего региона»;
30. «Композиция из цветов»;
31. «Оформление интерьера декоративными растениями»;
32. «Самый красивый цветущий балкон».

Раздел 7. Технология ведения дома – 2 часа

Принципы и средства создания интерьера дома

Принципы создания интерьера дома. Знакомство с профессиями архитектора и дизайнера интерьера. Распределение дома на зоны. Архитектурно-планировочное решение. Трансформируемая мебель.

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Оформление интерьера комнатными растениями

Оформление интерьера. Подбор комнатных растений. Сухоцветы. Искусственные цветы. Композиция.

Выбор комнатных растений и уход за ними

Виды комнатных растений. Уход за растениями. Частота, обильность полива и подкормок. Пересадка растений.

Календарно - тематическое планирование

№ п/п	Тема урока						Дата узучен ия
Основы дизайна и графической грамоты – 2 часа							
1	Основы дизайна						
2	Основы графической грамоты						
Современные и перспективные технологии – 2 часа							
3	Информационные технологии						
4	Строительные технологии						
Технологии получения и преобразования текстильных материалов – 34 часа							
5	Технология производства химического волокна						
6	Свойства химических волокон и тканей из них						
7	Образование челночного стежка						
8	Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий						
9	Из истории поясной одежды (юбки)						
10	Из истории поясной одежды (брюки)						
11	Стиль в одежде						
12	Иллюзии зрительного восприятия						
13	Конструирование юбок						
14	Мерки для построения чертежа юбки						
15	Построение чертежа конической юбки						
16	Моделирование конической юбки						
17	Построение чертежа клиньевой юбки						
18	Моделирование клиньевой юбки						
19	Построение чертежа прямой юбки						
20	Построение чертежа прямой юбки						

№ п/п	Тема урока						Дата узучен ия
21	Моделирование основы прямой юбки						
22	Моделирование основы прямой юбки						
23	Оформление выкройки						
24	Технология изготовления юбки. Подготовка ткани к раскрою						
25	Раскладка выкройки юбки на ткани						
26	Раскрой изделия						
27	Подготовка деталей кроя к обработке						
28	Первая примерка. Дефекты посадки						
29	Обработка вытачек и складок						
30	Соединение деталей юбки						
31	Обработка срезов						
32	Обработка застежки тесьмой – молнией в середине полотнища						
33	Обработка застежки тесьмой – молнией в боковом шве						
34	Обработка пояса						
35	Обработка верхнего среза юбки						
36	Обработка верхнего среза юбки						
37	Обработка нижнего среза юбки						
38	Окончательная отделка изделия						
Технология обработки пищевых продуктов – 12 часов							
39	Понятие о микроорганизмах						
40	Рыбная промышленность						
41	Технология переработки рыбы						
42	Морепродукты. Рыбные консервы						
43	Виды теста. Пищевые продукты для теста						
44	Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста						
45	Приготовление дрожжевого теста						
46	Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий						
47	Продукция кондитерской промышленности						
48	Технология приготовления кондитерских изделий из различных видов теста						
49	Технология приготовления теста для пельменей, вареников, домашней лапши						
50	Оформление праздничного стола. Этикет						
Технологии художественно – прикладной обработки материалов – 10 часов							
51	Вязание спицами						
52	Классический набор петель спицами						
53	Вязание лицевых петель						
54	Вязание узора «Платочная вязка»						
55	Вязание изнаночных петель						
56	Вязание узора «Чулочная вязка»						
57	Вязание узора «Резинка 2 х 2»						
58	Вязание узора «Колоски»						
59	Макраме. История узелкового плетения						
60	Способы плетения						
Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности – 6 часов							

№ п/п	Тема урока						Дата узучен ия
61	Постановка проблемы. Изучение проблемы						
62	Цель проекта. Элементы проектной деятельности						
63	Первоначальные идеи. Дизайн – исследование						
64	Окончательная идея. Оформление проекта						
65	Технология изготовления						
66	Анализ проекта						
Технология ведения дома – 2 часа							
67	Принципы и средства создания интерьера дома						
68	Оформление интерьера комнатными растениями						

Учебно-методическое обеспечение реализации программы: Данная программа ориентирована на использование учебника: Технология: 7 класс/ Е.С. Глозмана, О.А. Кожинной, Ю.Л. Хотунцева, Е.Н. Кудаква. Учебник для общеобразовательных учреждений. - М.: Дрофа, 2020.-368 с.: ил.- (Российский учебник).

Перечень интернет-ресурсов

1. <http://www.rsl.ru/home.htm> Российская гос. Библиотека
2. <http://www.ProШколу.ru> Интернет-портал
3. <http://www.alledu.ru> - Каталог «Все образование Интернета».
4. <http://www.1september.ru/ru/index.htm> - Объединение педагогических изданий "Первое сентября". <http://www.catalog.alledu.ru/> - Все образование Интернета.
5. <http://www.teleschool.ru> - Телешкола - это образовательное учреждение нового типа, созданное при поддержке Министерства образования РФ.
6. <http://www.curator.ru> - Сайт посвящен применению Интернет-технологий в образовании
7. <http://www.uceba.com> - Информация учебно-методического плана: учебные планы и программы, программы, сопровождаемые учебно-методическими документами; образовательные стандарты и документы, которые публикует Минобрнауки России.
8. <http://www.websib.ru/noos/it/kons.htm>-Дистанционные консультации по общеобразовательным предметам.
9. <http://www.it-n.ru/> - Сеть творческих учителей.
10. <https://my.rosuchebnik.ru/lecta/books>,
11. <https://infourok.ru/>.

