Рабочая программа по технологии составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта и примерной программы основного общего образования по направлению «Технология» для **неделимых классов**. Самая важная проблема в школе на уроках материальных технологий - это создание необходимых условий для технологической подготовки школьников. Технология традиционно представлена такими направлениями, как технический и обслуживающий труд. В нашей школе уроки технологии проводятся одновременно с мальчиками и девочками, и нет материально – технической базы и для этого нужна программа обучения, в равной степени удовлетворяющая потребностям тех и других. Уроки технологии организуются как уроки усвоения теоретических знаний.

Количество часов: в год – 68; в неделю – 2;

Раздел I
Планируемые результаты.

ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

-проявления 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;
-планирование образовательной и профессиональной карьеры;
-бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
-готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
-проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:
-алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

-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;
-самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
-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;
-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 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;
-соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

-рациональное использование учебной и дополнительной 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;
-распознание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
-владения 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 технологического процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

-планирование технологического процесса и процесса труда;
-подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
-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;
-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.

В мотивационной сфере:

-оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
-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 объектов труда и выполнении работ;
-стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

-моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
-эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда

В коммуникативной сфере:

-формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
-публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

В физиолого-психологической сфере:

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

Межпредметные связи

Природоведение. Окружающий мир живой и не живой природы, труд людей по использованию и охране природы, влияние технологической деятельности человека на окружающую среду и здоровье людей, растения леса, использование и охрана природы человеком.

- *Информатика.* Сбор, обработка, хранение, представление и распространение информации, использование компьютера.

- *Обществоведение*. Овладение коммуникативной, практической деятельностью в основных социальных ролях, характерных для подросткового возраста; социальная ответственность; оценка собственных действий.
- *Математика.* Расстояние между точками, длина отрезка, обозначении длины отрезка. Прямая линия, пересекающиеся, параллельные и перпендикулярные прямые. Прямой, острый и тупой углы. Единица величины угла – градус, обозначение градуса. Масштаб. Окружность и круг. Построение параллельных линий и прямых углов.

Биология. Питание, обмен веществ и превращение энергии, роль витаминов, соблюдение санитарно гигиенических норм и правил здорового образа жизни; оказание первой помощи при отравлении, размножение и роль бактерий, значение растений в жизни человека.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для развития культуры и эстетики труда в приготовлении блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни, изготовлении различных видов художественной отделки изделий, использовании ручных инструментов для швейных и декоративно-прикладных работ.

Раздел II

Содержание учебного материала.

Вводное занятие (1ч)

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения.

Интерьер жилого дома(4ч)

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

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, таинства 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 (1ч)

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.

Тема 3. Бытовые электроприборы(1ч)

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 Изуч*ение потребности в бытовых 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 (1ч)

КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ (12)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2ч.)

Основные теоретические сведения Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Мучные изделия виды теста (4 ч)

Основные теоретические сведения. Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста(бисквитное, слоёное, песочное, соленое). Рецептура и технология приготовления теста. Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления пресного теста. Виды начинок. ТБ при обращении с электроплитой. Способы приготовления бисквитного теста, рецептура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ. Состав песочного теста.

Виды и способы приготовления не печеных кондитерских изделии. Технология приготовления желе, мусса, суфле. Технология приготовления соленого теста.

Практические работы. Художественное оформление изделий из соленого теста»

«Технологии приготовления соленого теста для различных изделий»,

«Основные приемы лепки из соленого теста»

«Технологии окраски соленого теста»

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь**,** раздаточный дидактический материал, мука, соленое тесто.

Сладкие блюда и десерт (2часа)

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Практические работы

Итоговая самостоятельная работа по разделу «Культура питания» (1 ч)

Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Кулинария» включает два варианта заданий. Тесты позволяют контролировать знания обучающихся по разделу.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (24 Ч)

Рукоделие. Художественные ремесла **(16 Ч)**

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ.

Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Составление технологической карты выполнения изделия. Способы перевода рисунка на фольгу.

Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: выдавливание рисунка по контуру, использование природных материалов. Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда.

.

Создание изделий из поделочных материалов (10 ч)

Основные теоретические сведения. История развития техники плетения из тесьмы. Основные приемы плетения узлов в технике «Макраме». Материалы и инструменты, составление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения.

Практические работы «Способы плетения тесьмой в четыре и пять рядов»

«Основные приемы и узлы макраме»

«Разработка технологической карты по плетению амулета »

«Изготовление изделия из тесьмы- фенечки »

«Художественная обработка ручки тесьмой»

«Плетение кашпо»

Варианты объектов труда. Тесьма, шнур, нитки, ленточки

ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (6 ч)

Химические волокна и ткани из них (2ч)

Основные теоретические сведения Способы получения искусственных и синтетических волокон. Механические, физические, технологические свойства тканей из искусственных волокон. Свойства искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

. *Практические работы.* Распознавание вида волокон по характеру горения. Определение технологических свойств тканей из искусственных волокон.

Варианты объектов труда. Образцы тканей из химических волокон.

Характеристика тканей по назначению (2ч)

Основные теоретические сведения. Классификация тканей по волокнистому составу, характеру отделки и окраски, назначению. Сложные переплетения нитей в тканях. Определение раппорта в сложных переплетениях. Уход за одеждой

Практические работы. Составление коллекции тканей по назначению.

Изготовление макетов сложных переплетений.

Варианты объектов труда. Образцы различных тканей.

Классификация сталей. Свойства черных и цветных металлов (1ч)

Основные теоретические сведения. Виды, свойства и назначение сталей. Основные приёмы термообработки.

Практические работы. Пробная обработка образцов закалённой и незакалённой сталей.

Варианты объектов труда. Образцы закалённой и незакалённой сталей.

Итоговая самостоятельная работа по разделу «Элементы материаловедения» (1 ч)

Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Элементы материаловедения» включает два варианта заданий по темам: «Химические волокна и ткани из них» и «Классификация сталей» Тесты позволяют контролировать знания обучающихся по разделу.

ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (5 Ч)

Швейная машина и приспособления к ней (2ч)

Основные теоретические сведения Универсальные и специальные швейные машины. Отличие бытовой от универсальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине.

Практические работы «Установка приспособлений»

Варианты объектов труда Швейная машина, универсальные лапки для пришивания пуговиц, втачивания молнии, окантовки.

Творческие проектные работы (10 ч)

Этапы творческого проекта

«Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера» (2 ч)

Основные теоретические сведения

Под проектом понимается самостоятельная творчески завершенная работа, выполненная под руководством учителя. Выбор и обоснование проекта (проблема, потребность). Этапы выполнения проекта (подготовительный, технологический, заключительный). Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера, дизайн-анализ Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответствующим критериям и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Последовательность выполнения изделия. ВТО. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора решений.

Практические работы презентация

«Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера»

«Дизайн анализ»

«Работа с журналами, разработка рисунка».

Варианты объектов труда Таблицы, схемы, учебник.

Экономическое и экологическое обоснование проекта (2 ч)

Основные теоретические сведения Экологическое обоснование. Реклама. Выполнение творческого проекта. Презентация готового изделия, защита проекта Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и эго поэтапного выполнения. Выбор темы с учетом требований экономики, экологии, современного дизайна и моды, возрастных и личностных интересов учащихся обеспечивает

положительную мотивацию и дифференциацию в обучении, активизирует самостоятельную творческую деятельность учащихся при выполнении проекта.

Практические работы презентация «Расчет себестоимости проекта»

Варианты объектов труда Таблицы, схемы, учебник.

Защита проекта(2 ч)

Содержание сообщения по защите проекта: цели проекта, обоснование возникшей проблемы и потребности, самооценка проделанной работы и качества изделия.

Предложение вниманию жюри технологической последовательности изготовления и чертежей выкроек изделия.

ДИЗАЙН ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА (6 Ч)

Обустройство пришкольного участка. Цветочно- декоративные растения. (4 ч)

Основные теоретические сведения Формирование умений составления плана работ обустройства пришкольного участка и организация его выполнения. Ассортимент цветочно-декоративных растений

Практические работы « Разработка плана – обустройство пришкольного участка»

«Эскиз проект – обустройство пришкольного участка»

Варианты объектов труда: учебник, рассада, схемы, таблицы.

Раздел III

Календарно тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Элементы содержания	Домашнее задание	По плану	По факту
1	Вводное занятие.. Инструктаж по ТБ	1	Цели и задачи курса «Технология». Правила внутреннего распорядка. Инструктаж по ТБ. Санитарно-гигиенические требования	Повто- рить общие правила по ТБ	02.09	
2 **3**	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	1 1	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер	1стр5-11	04.09	
4	Гигиена жилища	1	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки	3 Стр. 16-18	11.09	
5	Бытовые приборы Для уборки и создания микроклим	1	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор	4 Стр.19-21	16.09	
6-7	Блюда из молока и кисломоло	2	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр, Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из	5 Стр. 25-30	18.09	

	чных продуктов		молока и 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.		23.09	
8	Изделия из жидкого теста	1	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 меда органолептическими и лабораторными методами	&6 Стр. 31-34	25.09	
9 **10**	Виды теста и выпечки Технология приготовления изделий из пресного	1 1	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	7 Стр. 35-38 8	30.09 02.10	
11	Технология приготовления изделий из песочного теста.	1	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста	9 Стр41-42	07.10	
12-13	Сладости, десерты, напитки	2	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	10стр	09.10	

				43-48	14.10	
14	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	1	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК	§11 Стр 48-51	16.10	
15 **16** **17**	Творческий проект «Праздничный сладкий стол»	3	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта	Стр. 52-54	21.10 23.10 06.11	
18 **19**	Свойства текстильных материалов	2	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон	§ 12 Стр 55-62	11.11 13.11=	
20 **21**	Химические волокна. Практическая работа «Определение вида ткани»	2	Классификация химических волокон. Технология производства. Свойства тканей. Нетканые материалы (подкладочные и утепляющие).		19.11 23.11	
22	Характеристика тканей по назначению	1			26.11	

23 **24**	История старинно- го рукоделия. Рельефная	1 1	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ. Создание эскиза		30.11 03.12	
25-26	Художественные изделия из проволоки.	2	Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия.		07.12 10.12	
27	Мозаика с металлическим контуром.	1	Технология изготовления декоративно-прикладного изделия:, использование природных материалов		14.12	
29-	Пропильной металл. Чеканка на резиновой	1	Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда		21.12	
31	История развития техники плетения из тесьмы	1	История развития техники плетения из тесьмы. Материалы и инструменты, составление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения		11.01 14.01	
33- **34**	Технология выполнения изделия Практическая работа «Разработка технологической карты»	2	Составление рисунка схемы плетения. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения		 18.01 21.01	

35-36	Изготовление изделия в технике плетение из тесьмы	2	Отработка приобретенных навыков, использование схем образцов в технологической последовательности изготовления изделия		25.01 28.01	
37-38	Художественное оформление изделия.	2	Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения		01.02 04.02	
39-40	Конструкционные материалы. Классификация сталей. Свойства черных и цветных металлов	2	Виды, свойства и назначение сталей. Основные приёмы термообработки.		08.02 11.02	
41 **42**	Швейная машина и	2	Универсальные и специальные швейные машины. Отличие бытовой от универсальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине		15.02 18.02	
43 **44**	Технология машинных работ	2	Универсальные и специальные швейные машины. Отличие бытовой от универсальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине	§ 18 стр. 81-83	22.02 25.02	
45 **46**	Технология ручных работ	2		§ 17 стр. 84	01.03 04.03	
47	Этапы творческого проекта «Разработка дизайнерской задачи	1	Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи , дизайн-анализ		08.03 11.03	

48 **49**	Технология вы- полнения изделия	2	Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответствующим критериям и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта		15.03 18.03	
54 **55**	Практическая работа «Изготовление изделия»	2	Последовательность выполнения изделия. ВТО. Техника безопасности при работе с утюгом. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора решений		22.03 25.03	
56 **57**	Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта	2	Расчет стоимости изделия. Экологическое обоснование. Реклама. Выполнение творческого проекта	Реклама	05.04 08.04	
58-59	Защита творческо- го проекта	2	Презентация готового изделия, защита проекта		12.04 15.04	

60	Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения. ТБ	1	Формирование умений составления плана работ обустройства пришкольного участка и организация его выполнения. Ассортимент цветочно-декоративных растений		19.04	
61-62	Стили садового участка	2	Основные стили садово-паркого искусства Ассортимент и правила подбора растений для горки, бордюров и газонов		22.04 26.04	
63 **64**	Особенности ландшафтного стиля	2	Основные стилевые формы ландшафта для создания декоративного оформления сада		29.04 06.05	
65	Составления эскиза ландшафтного дизайна	1			13.05	
66 **67** **68**	Обобщение по разделам. Тест Итоговый урок.	1 1			17.05 20.05 24.05	