**Рабочая программапо технологии для 7 класса**/

**технология ведения дома**

Рабочая программа по технологии (обслуживающий труд) для 7 класса составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта, примерной программы по технологии и авторской программы В.Д. Симоненко.

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника: Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 7 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. М.: Вентана-Граф, 2014.

**Цели обучения:**

• формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;

• освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

• овладение безопасными приемами труда, общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов;

 • развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

• воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

• получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Задачи обучения:**

• освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

 • освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

**Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 7 класса**

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

***Личностные результаты:***

• проявление познавательных интересов и актив­ности в данной области предметной технологи­ческой деятельности;

• мотивация учебной деятельности;

• овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физическо­го труда;

• самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

• смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);

• самооценка умственных и физических способ­ностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

• нравственно-эстетическая ориентация;

• реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;

• развитие готовности к самостоятельным дей­ствиям;

• развитие трудолюбия и ответственности за каче­ство своей деятельности;

• гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение на­циональных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);

 • проявление технико-технологического и эко­номического мышления при организации своей деятельности;

• осознание необходимости общественно-полез­ного труда как условия безопасной и эффектив­ной социализации;

• готовность к рациональному ведению домашне­го хозяйства;

• экологическое сознание (знание основ здоро­вого образа жизни, здоровьесберегающих тех­нологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);

• самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

***Метапредметные результаты*** *познавательные УУД:*

• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

• определение адекватных имеющимся организа­ционным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

• комбинирование известных алгоритмов техни­ческого и технологического творчества в ситуа­циях, не предполагающих стандартного приме­нения одного из них;

• самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию тех­нических изделий;

• виртуальное или натуральное моделирование тех­нических объектов и технологических процессов;

• поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

• выявление потребностей; проектирование и со­здание объектов, имеющих потребительскую стоимость;

• диагностика результатов познавательно-трудо­вой деятельности по принятым критериям и по­казателям;

• осуществление поиска информации с использо­ванием ресурсов библиотек и Интернета;

• выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;

• соблюдение норм и правил культуры труда в со­ответствии с технологической культурой произ­водства;

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

***коммуникативные УУД:***

• приведение примеров, подбор аргументов, фор­мулирование выводов по обоснованию технико- технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме ре­зультатов своей деятельности;

• согласование и координация совместной по­знавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

***регулятивные УУД:***

• целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;

• самоорганизация учебной деятельности (целе­полагание, планирование, прогнозирование, са­моконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция;

• диагностика результатов познавательно-трудо­вой деятельности по принятым критериям и по­казателям;

• обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

***Предметные результаты в познавательной сфере:***

*•* осуществление поиска и рациональное исполь­зование необходимой информации в области оформления помещения, кулинарии и обра­ботки тканей для проектирования и создания объектов труда;

• оценка технологических свойств сырья, мате­риалов и областей их применения;

• подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

• владение методами чтения графической инфор­мации и способами выполнения чертежа пояс­ного изделия;

•владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующей куль­туре труда и технологической культуре произ­водства;

• применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

***в трудовой сфере;***

*•* планирование технологического процесса и про­цесса труда;

• соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и ги­гиены;

• разработка освещения интерьера жилого поме­щения с. использованием светильников разного вида, проектирование размещения в интерьере коллекций, книг; поддержание нормального са­нитарного состояния помещения с использова­нием современных бытовых приборов;

• работа с кухонным оборудованием, инструмен­тами; планирование технологического процес­са и процесса труда при приготовлении блюд из молока, молочных и кисломолочных продук­тов, из различных видов теста, при сервировке сладкого стола;

• оценка и учет свойств тканей животного проис­хождения при выборе модели поясной одежды;

• выполнение на универсальной швейной маши­не технологических операций с использованием различных приспособлений;

 •планирование и выполнение технологических операций по снятию мерок, моделированию, раскрою, поузловой обработке поясного изделия;

• подбор материалов и инструментов для выпол­нения вышивки, росписи по ткани;

• соблюдение трудовой и технологической дисци­плины;

• обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

• выявление допущенных ошибок в процессе тру­да и обоснование способов их исправления;

• документирование результатов труда и проект­ной деятельности;

• расчет себестоимости продукта труда;

• примерная экономическая оценка возмож­ной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

***в мотивационной сфере:***

*•* оценивание способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

• осознание ответственности за качество резуль­татов труда;

• стремление к экономии и бережливости в расхо­довании времени, материалов, денежных средств и труда;

***в эстетической сфере:***

*•* дизайнерское проектирование изделия или ра­циональная эстетическая организация работ;

•моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

• разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

• рациональный выбор рабочего костюма и опрят­ное содержание рабочей одежды;

***в коммуникативной сфере:***

*•* формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возмож­ностей будущих членов трудового коллектива;

• выбор средств знаковых систем и средств для ко­дирования и оформления информации в процес­се коммуникации;

• публичная презентация и защита проекта изде­лия, продукта труда или услуги;

***в физиолого-психологической сфере:***

• развитие моторики и координации движений рук при работе с помощью машин и механизмов;

• достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

• сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**Содержание программы**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема . Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

Т е о р е т и ч е с к и е с в е д е н и я . Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно - практические и практические работ. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

**Тема. Гигиена жилища**

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно - практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

**Раздел «Электротехника»**

Т е о р е т и ч е с к и е с в е д е н и я . Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

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

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

**Раздел «Кулинария»**

**Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

Т е о р е т и ч е с к и е с в е д е н и я . 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 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. 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. Изделия из жидкого теста**

Т е о р е т и ч е с к и е с в е д е н и я . 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 работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

**Тема. Виды теста и выпечки**

Т е о р е т и ч е с к и е с в е д е н и я . 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. Сладости, десерты, напитки**

Т е о р е т и ч е с к и е с в е д е н и я . 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. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет**

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 работа. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

**Тема. Свойства текстильных материалов**

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 работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Тема. Конструирование швейных изделий**

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно - практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

**Тема. Моделирование швейных изделий**

Т е о р е т и ч е с к и е с в е д е н и я . Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с СБ и из Интернета.

Лабораторно - практические и практические работы. Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема. Швейная машина**

Т е о р е т и ч е с к и е с в е д е н и я . 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 работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

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

**Тема. Технология изготовления швейных изделий**

Теоретические сведения. 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. 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. Вымётывание 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 работа. 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.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

**Тема. Ручная роспись тканей**

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 свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно - практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

**Тема. Вышивание**

Т е о р е т и ч е с к и е с в е д е н и я . Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно - практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.Выполнение образца вышивки в технике крест.Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.Выполнение образца вышивки атласными лентами.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

**Тема. Исследовательская и созидательная деятельности**

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов:

* «Умный дом»,
* «Комплект светильников для моей комнаты»,
* «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки»,
* «Праздничный наряд»,
* «Юбка-килт»,
* «Подарок своими руками»,
* «Атласные ленточки» и др.

**Календарно-тематическое планирование в 7 классе**

**на 2017-2018учебный год**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Раздел программы. Тема урока** | **Домашнее задание**  | **Дата проведения**  | **По факту** |
|  | **Интерьер жилого дома (5+3час)** |  |  |  |
| 12 | ***Запуск проекта «Умный дом»*** Цели курса. Первичный инструктаж по ТБ.Освещение жилого помещенияПр.р. «Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома» (работа в группах) | Стр.5-11, упр.1 |  |  |
| 3 | Предметы искусства и коллекции в интерьере |  Стр.12-15, упр.1 |  |  |
| 4 | Гигиена жилища. Пр.р. Генеральная уборка кабинета технологии | Стр.16-18, упр.1,3 |  |  |
| 5 | Электротехнические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении | Стр.19-21, упр.1 |  |  |
| 67 | Творческий проект «Умный дом». | Стр.22-24  |  |  |
| 8 | Защита проекта «Умный дом» |  |  |  |
|  | **2. Кулинария(12 +4 часов)** |  |  |  |
| 910 | ***Запуск проекта «Праздничный сладкий стол»***  Блюда из молока и кисломолочных продуктовЛ.р.-Определение качества молока и молочных продуктов.Пр.р. Приготовление молочного супа, молочной каш или блюда из творога | Стр.25-30 составить технологическую карту №1 |  |  |
| 1112 | Изделия из жидкого тестаЛ.р.-Определение качества меда.Пр.р.-Приготовление изделий из жидкого теста . | Стр.31-35, вопросы 1-4  |  |  |
| 1314 | Виды теста и выпечки. Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста.Пр.р. Приготовление изделий из пресного слоеного теста. | Стр.35-39 |  |  |
| 1516 | Технология приготовления изделий из песочного теста.Пр.р. Приготовление изделий из песочного теста. | Стр.41-43 |  |  |
| 1718 | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.Пр.р. Приготовление сладких блюд и напитков  | Стр.43-48 |  |  |
| 1920 | Сервировка сладкого стола . Праздничный этикет. Пр.р. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК | Стр. 48-51 |  |  |
| 21222324 | Творческий проект «Праздничный сладкий стол»  | Стр.52-54 |  |  |
|  | **3 Создание изделий из текстильных материалов (16 часов)** |  |  |  |
| 2526 | ***Запуск проекта «Праздничный наряд»***Свойства текстильных материалов Л.р. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств | Стр.55-60 вопр.1, 4,5  |  |  |
| 2728 | Конструирование поясной одежды.Пр.р. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки.  | Стр.63-67 задание 2 |  |  |
| 2930 | Моделирование поясной одежды.Пр.р. Моделирование и подготовка выкройки к раскрою. | Стр.69-74 задание на стр.74 |  |  |
| 3132 | Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек журнала мод или из интернетаПр.р. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою.  | Стр. 75-77 |  |  |
| 3334 | Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса.Пр.р. Раскрой проектного изделия. | Стр. 78-81 |  |  |
| 3536 | Технология ручных работ.Пр. р Изготовление образцов ручных швов. | Стр.81-83 |  |  |
| 3738 | Технология машинных работПр. р Изготовление образцов машинных швов. | Стр. 84-88 |  |  |
| 3940 | Технология обработки среднего шва юбки с застежкой молнией и разрезом.Пр. р Обработки среднего шва юбки с застежкой молнией и разрезом. | Стр.89-92 |  |  |
| 4142 | Технология обработки складок. Пр.р.- обработка складок. | Стр.92-96 |  |  |
| 4344 | Подготовка и проведение примерки поясного изделия.Пр.р. Проведение примерки | Стр.96-98 |  |  |
| 4546 | Технология обработки юбки после примерки. Пр.р Обработка юбки после примерки | Стр.99-102 |  |  |
| 4748 | Творческий проект «Праздничный наряд» (6 часов)Поисково-исследовательский этап | Стр.103-105  |  |  |
| 4950 | Технологический этап выполнения проекта. Оформление проектной документации | Стр.106-108 самооценка подготовить защиту  |  |  |
| 5152 | Защита творческого проекта «Праздничный наряд» |  |  |  |
|  | **4. Художественные ремесла (12+4)** |  |  |  |
| 5354 | ***Запуск проекта «Подарок своими руками»***Ручная роспись тканей. Пр.р. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика  | Стр.109-115  |  |  |
| 5556 | Ручные стежки и швы на их основе.Пр.р. Выполнение образцов ручных швов  | Стр.116-121 вопросы3-4  |  |  |
| 5758 | Вышивание счетными швамиПр.р. Выполнение образца вышивки швом крест | Стр.123-126  |  |  |
| 5960 | Атласная и штриховая гладь Пр.р. Выполнение образцов вышивки владимирской гладью (2 ветки) | Стр.129-133 |  |  |
| 6162 | Швы французский узелок и рококо.Пр.р. Выполнение образцов вышивки  | Стр. 134-136 вопрос 1  |  |  |
| 6364 | Вышивание лентамиПр.р. Выполнение образца вышивки лентами (по 2 стежка всех видов и по 1 розочке) | Стр.136-143 вопросы 3-4 инд. поиск.  |  |  |
| 656667 | Творческий проект «Подарок своими руками» | Стр.145-151 читать, подготовить защиту проекта |  |  |
| 68 | Итоговый урок «Портфолио или мои достижения в области технологии» |  |  |  |