

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии в 7 классе соответствует:

- федеральному образовательному стандарту основного общего образования с изменениями и дополнениями;
- примерной образовательной программе основного общего образования;
- программе воспитания муниципального общеобразовательного учреждения «Лингвистическая гимназия №3 г. Улан-Удэ», которая разработана в соответствии с методическими рекомендациями «Примерная программа воспитания» от 02.06.2020 г.;
- авторской программе основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд», авторы программы: О.А. Кожина, Е.Н. Кудакowa, С.Э. Маркуцкая;
- основной образовательной программе основного общего образования МАОУ «Лингвистическая гимназия №3»;
- учебному плану МАОУ «Лингвистическая гимназия №3»;
- федеральному перечню учебников;
- положению о рабочей программе учителя МАОУ «Лингвистическая гимназия №3».

Рабочая программа рассчитана на 35 часов в год, 1 час в неделю.

Национально-региональный компонент программы реализуется через знакомство учащихся с национальными бурятскими блюдами, видами текстиля, использовавшимися в национальной одежде, национальными орнаментами вышивки и другой отделки одежды.

Рабочая программа предусматривает использование дистанционных технологий обучения.

Рабочая программа ориентирована на использование:

Технология. Обслуживающий труд. 7 класс: учебник для общеобразовательных учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2012. – 254, (2) с.: ил.;

Образовательных платформ: <https://www.yaklass.ru/>, <https://resh.edu.ru/>, <https://classroom.google.com/>, <https://videouroki.net/>.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом данная рабочая программа обеспечивает формирование личностных, метапредметных и предметных результатов школьного курса по английскому языку и реализацию модуля «Школьный урок» программы воспитания основного общего образования.

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

Регулятивные УУД

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности

2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.

3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.

4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.

5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной.

Познавательные УУД

1. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.

2. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.

3. Смысловое чтение.

4. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

5. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

Коммуникативные УУД

1. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.

2. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.

3. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ - компетенции).

Предметные результаты

В познавательной сфере:

1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;

6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;

7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;

7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

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

18) документирование результатов труда и проектной деятельности;

19) расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

1) дизайнерское конструирование изделия;

2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, аппликация, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

7) создание художественного образа и воплощение его в материале;

8) развитие пространственного художественного воображения;

9) развитие композиционного мышления;

10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

12) понимание роли света в образовании формы и цвета;

13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;

14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;

17) применение методов художественного проектирования одежды;
18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка
стола;

19) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и
возможностей будущих членов трудового коллектива;

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

4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия,
выбранной технологии и др.;

5) способность к коллективному решению творческих задач;

6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и
художественные достоинства работ членов коллектива;

7) способность прийти на помощь товарищу;

8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

1) развитие моторики и координации движений рук при работе с
ручными инструментами и приспособлениями;

2) достижение необходимой точности движений и ритма при
выполнении различных технологических операций;

3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к
инструменту с учетом технологических требований;

4) развитие глазомера;

5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе

Раздел «Кулинария»

Ученик научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- 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.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Ученик научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

- 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.

Раздел «Технология ведения дома»

Ученик научится:

- Выбирать и использовать в оформлении интерьера комнатные растения, изучив их влияние на микроклимат помещения.
- Выращивать комнатные растения и размещать их.

Ученик получит возможность научиться

- Самостоятельно производить выбор стиля, и средств в оформлении интерьера.
- изготавливать декоративные изделия для оформления.
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;

- формирования эстетической среды бытия.

Раздел «Творческие проектные работы»

Ученик научится:

- 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.

Ученик получит возможность научиться:

- 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 КУРСА

Раздел 1. Кулинария (9 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (1 ч)

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.

Ссылка: <https://resh.edu.ru/subject/lesson/3311/>

Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (4 ч)

Основные теоретические сведения

Изделия из пресного, дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного 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.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.
2. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Ссылки: <https://resh.edu.ru/subject/lesson/3296/>

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/2728/>

Тема 3. С ЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Подача десерта к столу.

Практические работы

1. Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Ссылка: <https://videouroki.net/blog/vidieurok-tiekhnologhiia-prigotovlieniia-sladostiei-diesiertov-napitkov.html>

Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (1 ч)

Основные теоретические сведения

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

1. Определение качества плодово-ягодной продукции органолептическим методом.

2. Приготовление цукатов из апельсиновых корок.

Тема 5. КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА ПО РАЗДЕЛУ «КУЛИНАРИЯ» (1 ч)

Раздел 2. Конструирование и моделирование (7 ч)

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (1 ч)

Основные теоретические сведения

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды.

Практические работы

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.

Ссылки: <https://resh.edu.ru/subject/lesson/3359/>

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7562/>

<https://videouroki.net/video/14-himicheskie-voлокna.html>

<https://videouroki.net/video/15-svoystva-himicheskikh-voлокon-i-tkaney-iz-nih.html>

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (1 ч)

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

1. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

2. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Ссылка: <https://videouroki.net/video/24-prisposobleniya-k-shvejnoj-mashine.html>

<https://videouroki.net/video/26-primenenie-zigzagobraznoj-strochki.html>

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕННЫМ РУКАВОМ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий с цельнокроеным рукавом. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.

Ссылка: <https://videouroki.net/video/16-snyatie-merok-dlya-postroeniya-osnovy-chertezha-plechevogo-izdeliya-s-celnokroenym-rukavom.html>

<https://videouroki.net/video/18-modelirovanie-plechevogo-izdeliya-s-celnokroenym-rukavom.html>

Тема 4. КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА ПО РАЗДЕЛУ «КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ» (1 ч)

Раздел 3. Технология изготовления швейных изделий (10 ч)

Тема 1. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ (9 ч)

Основные теоретические сведения

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной

обтачкой и косой бейкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.

Ссылки: <https://videouroki.net/video/20-raskroj-izdeliya.html>

<https://videouroki.net/video/27-podgotovka-izdeliya-k-primerke-provedenie-primerki-ustranenie-defektov.html>

<https://videouroki.net/video/28-obrabotka-vytachek-i-srezov-chast-1.html>

<https://videouroki.net/video/29-obrabotka-srezov-i-okonchatelnaya-otdelka-izdeliya-chast-2.html>

Тема 2. КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА ПО РАЗДЕЛУ «ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ» (1 ч)

Раздел 4. Рукоделие. Художественные ремесла (5 ч)

Тема 1. ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись.

Тема 1. МАКРАМЕ (3 ч)

Основные теоретические сведения

Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т.

п.

Практическая работа

1. Творческий проект «Изготовление декоративного изделия в технике макраме»

Ссылки: <https://videouroki.net/video/30-vyazanie-kryuchkom-instrumenty-i-materialy-dlya-vyazaniya-kryuchkom.html>

<https://videouroki.net/video/31-osnovnye-vidy-petel.html>

<https://videouroki.net/video/32-vyazanie-polotna-vyazanie-po-krugu.html>

Раздел 4. Технология ведения дома (2 ч)

Тема 1. ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА КОМНАТНЫМИ РАСТЕНИЯМИ. ВЫБОР КОМНАТНЫХ РАСТЕНИЙ. УХОД ЗА РАСТЕНИЯМИ (2 ч)

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Практическая работа

1. Творческий проект «Оформление жилой комнаты»

Ссылки: <https://videouroki.net/video/03-komnatnye-rasteniya-v-interere-kvartiry.html>

<https://videouroki.net/video/04-raznovidnosti-komnatnyh-rastenij.html>

<https://videouroki.net/video/05-uhod-za-komnatnymi-rasteniyami.html>

ИТОГОВАЯ КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (1 ч)

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

VII класс (35 ч)

Подразделы и темы	Количество учебных часов	
	подразделы	темы
1 четверть - 9 часов		
Кулинария (9 ч)		
Физиология питания.		1 ч
Изделия из теста		4 ч
Сладкие блюда и десерты		2 ч
Заготовка продуктов		1 ч
Контрольная работа по разделу «Кулинария»		1 ч
2 четверть – 7 часов		
Конструирование и моделирование (8 ч)		
Элементы материаловедения		1 ч
Элементы машиноведения		1 ч
Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом		4 ч
Контрольная работа по разделу «Конструирование и моделирование»		1 ч
3 четверть - 10 часов		
Технология изготовления швейных изделий (10 ч)		
Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом		9 ч
Контрольная работа по разделу «Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом»		1 ч
4 четверть - 8 часов		
Рукоделие. Художественные ремесла (5 ч)		

Рукоделие		4 ч
Творческий проект по плетению		1 ч
Технология ведения дома (3 ч)		
Эстетика и экология жилища		1 ч
Творческий проект «Оформление жилой комнаты»		1 ч
Итоговая контрольная работа		1 ч
Итого		35 ч
Итого за год		35 ч

ИТОГО: 35 часов, из них 15 часов на реализацию рабочей программы по воспитанию

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575823

Владелец Шарханов Владимир Савельевич

Действителен с 22.04.2021 по 22.04.2022