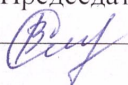



Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Тверской области
Средняя общеобразовательная школа д. Мокшино
Конаковского района Тверской области

Согласовано
Методический совет школы
Протокол №1 от 30.08.2022г.
Председатель МСШ
 В.Ю. Смольянинова

Утверждаю
Приказ №202-ОД от 30.08.2022г.
Директор ГБОУ СОШ д. Мокшино
 О.В. Архипова



Общеобразовательная рабочая программа
по учебному курсу:
«Технологии»
7 класс
(в рамках работы Центра образования цифрового и
технического профиля
«Точка роста» при ГБОУ СОШ д. Мокшино

Составил : учитель Киргинцева Н.В..
2022 – 2023 учебный год

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техно-сфере, которое основано на приобретённых соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретённом опыте разнообразной практической деятельности, познания о самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании целостных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индустриальной траектории последующего профессионального образования

Личностными результатами освоения учащимися являются:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному развитию науки и общественной практики, проявление познавательной активности в области предметной познавательной деятельности
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетенции в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- 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
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций обучающихся.

Метапредметными результатами освоения учащимися программы «Технология. Индустриальные технологии» в основной школе являются:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и в познавательной деятельности
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных 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;

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

Предметными результатами освоения программы «Технология. Индустриальные технологии» являются:

В познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества, формирования целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии и информации, природных объектов, а также соответствующих видов технологий промышленного производства, ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- И документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности, оценивание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда, выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

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

В эстетической сфере:

- моделирование художественного оформления объекта труда;
- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- опрятное содержание рабочей одежды.
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт

В коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющей основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть приёмами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива; интегрирование в группу сверстников и построение коммуникативного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психофизической сфере

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Учащиеся научатся:

- Использовать для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
- Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.
- Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов

- 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. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста.
- Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий.
- 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.
- Снимать мерки для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки
- Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. выполнять эскиз проектного изделия
Получают возможность:
- Определять цель и задачи проектной деятельности.
- Изучать этапы выполнения проекта.
- Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».
- Выполнять проект по разделу «Кулинария».
- Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».
- Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла».
- Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

Общая характеристика учебного предмета

ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА (8 ч)

Основные теоретические сведения

Освещение жилого дома: основные типы ламп; типы и виды светильников; системы управления светом. Систематизация, принципы размещения картин и коллекций в интерьере. Гигиена жилища: виды и последовательность уборки помещений, средства для уборки. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений. Современные бытовые приборы для уборки помещений; современные технологии и технические средства для создания микроклимата, их виды, назначение.

Творческий проект «Умный дом» Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности. Практические работы Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Составление плана генеральной уборки своей комнаты. Выполнение проекта «Умный дом» в форме эскиза или презентации. Подготовка к защите и защита проекта.

КУЛИНАРИЯ (14 ч)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч) Основные теоретические сведения Пищевая ценность молока. Значение молока, молочных и кисломолочных продуктов в питании человека. Блюда из молока, молочных и кисломолочных продуктов. Виды тепловой обработки молока. Определение качества молока и молочных продуктов. Технология приготовления молочных супов и каш. Технология приготовления блюд из

творога: сырников, вареников, запеканки. Практическая работа Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога. Изделия из теста (6 ч) Основные теоретические сведения Изделия из жидкого теста (блины, блинчики, оладьи, блинный пирог). Виды разрыхлителей. Технология приготовления изделий из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Качество продуктов для выпечки, их функция в составе теста. Виды ароматизаторов теста. Оборудование, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления различных видов теста. Технология приготовления изделий из пресного слоеного (готового или скороспелого) теста. Виды изделий из слоеного теста. Технология приготовления изделий из песочного теста. Виды изделий из песочного теста. Способы формования печенья из песочного теста. Практические работы Приготовление изделий из жидкого теста. Приготовление изделий из слоеного и песочного теста. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков (2 ч) Основные теоретические сведения Сладкие блюда в питании человека. Виды десертов. Сахар и его виды, заменители сахара, пищевая ценность. Технология приготовления цукатов. Десерты из шоколада и какао-порошка, технология приготовления «Шоколадных трюфелей». Различные сладкие блюда (безе, суфле, желе, мусс, самбук), технология их приготовления, подача готовых блюд. Продукты и желирующие вещества, используемые для приготовления сладких блюд. Сладкие напитки. Технология приготовления компота, морса, киселя. Практическая работа Приготовление сладких блюд и напитков. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч) Основные теоретические сведения Составление меню сладкого стола. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Правила использования столовых приборов при подаче десерта, торта, мороженого, фруктов. Правила этикета на торжественном приеме: приглашение, поведение за столом. Практическая работа Разработка приглашения на торжество в редакторе Microsoft Word. Творческий проект «Праздничный сладкий стол» (2 ч) Основные теоретические сведения Возможная проблемная ситуация. Разработка меню для праздничного сладкого стола. Расчет расхода продуктов. Выполнение эскизов украшения праздничного стола. Оформление сладких блюд и подача их к столу. Практическая работа Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол». Самооценка и оценка проекта.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28 ч)

Элементы материаловедения (2 ч) Основные теоретические сведения Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Технология производства шерстяных и шелковых тканей. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Определение вида тканей по сырьевому составу. Ассортимент шерстяных и шелковых тканей. Практическая работа Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. Конструирование поясной одежды (6 ч) Основные теоретические сведения Виды поясной одежды. Юбка в народном костюме. Виды тканей, используемых для пошива юбок. Конструкции юбки (прямая, клиньевая, коническая). Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой юбки. Правила снятия мерок для построения чертежа юбки. Правила построения основы чертежа прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину (по своим меркам). Способы моделирования прямой юбки. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Моделирование юбки расширением к низу, со складками (односторонние складки, двусторонние (встречные) складки). Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета. Определение индивидуального размера (русский и европейский размерный ряд). Чтение чертежа и перенос контура чертежа на кальку. Практические работы Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою.

Швейные ручные работы (2 ч) Основные теоретические сведения Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Терминология ручных работ. Подшивание: прямыми, косыми, крестообразными стежками. Практическая работа Изготовление образцов ручных швов. Технология машинных работ (2 ч) Основные теоретические сведения Приспособления к швейной машине: лапки для пришивания пуговиц, потайной застежки-молнии, для потайного подшивания, лапка для обметывания петель. Приемы обработки среза изделия косой бейкой. Виды окантовочного шва: с закрытыми срезами, с открытым срезом. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.

Практическая работа Изготовление образцов машинных швов. Творческий проект «Праздничный наряд» (16 ч) Основные теоретические сведения Проектирование праздничного наряда: выбор лучшей идеи (модели юбки) и обоснование. Организация рабочего места для работ. Последовательность и приемы раскроя поясного швейного изделия. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия: правила раскладки выкроек на ткани, раскладка выкроек на ворсовой ткани, на ткани в клетку, в полоску, обмеловка, контрольные надсечки. Обработка деталей кроя. Дублирование деталей с использованием флизелина, дублерина, клеевой прокладки. Сборка поясного швейного изделия. Технология обработки вытачек, складок. Технология притачивания застежки-молнии. Технология обработки боковых срезов, пояса, нижнего среза юбки. Влажно-тепловая обработка швейного изделия.

Подготовка доклада к защите проекта. Практические работы Подготовка ткани к раскрою и раскрой проектного изделия. Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией. Обработка складок, вытачек. Примерка изделия и устранение дефектов.

Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки (потайными стежками). Влажно тепловая обработка изделия. Контроль, оценка и самооценка качества готового изделия. Защита проекта.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА (20 ч)

Ручная роспись тканей (4 ч) Основные теоретические сведения Виды росписи по ткани. Художественные особенности различных техник росписи по ткани. Материалы, инструменты, приспособления. Красители анилиновые и на основе растительного сырья. Приемы росписи по ткани. Закрепление рисунка на ткани. Технология росписи по ткани «холодный батик». Практические работы Выполнение образца росписи по ткани в технике холодного батика. Ручные стежки и швы на их основе. Вышивка (8 ч) Основные теоретические сведения Вышивка как один из древнейших видов декоративно-прикладного искусства в России. Вышивка в народном костюме. Применение вышивки в современном костюме, интерьере. Организация рабочего места для ручного шитья. Виды вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Виды ручных стежков (прямые, петлеобразные, петельные, косые, крестообразные). Виды счетных швов (крест, гобеленовый, болгарский крест, хардангер). Виды вышивки по свободному контуру (гладьевые швы). Вышивка лентами: материалы, инструменты, приспособления. Приемы вышивки лентами. Практические работы Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки швом крест. Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образца вышивки лентами. Творческий проект «Подарок своими руками» (8 ч) Основные теоретические сведения Исследование проблемы, определение цели и задач проекта. Выбор техники выполнения проекта. Обоснование проекта. Разработка технологической карты, расчет затрат на изготовление изделия. Подготовка к защите проекта, оценка и самооценка. Практические работы Выполнение проекта «Подарок своими руками». Защита проекта.

Календарно-тематическое планирование 7 класс

№ урока	Тема урока	Количество часов	Дата	
			По плану	По факту
1	Освоение жилого помещения.	1		
2	Предметы искусства и коллекции в интерьере.	1		
3	Гигиена жилища.(Урок с использованием оборудования центра точка роста)	1		
4	Бытовые приборы для уборки.	1		
5	Творческий проект «Умный дом». (Урок с использованием оборудования центра точка роста)	1		
6	Обоснование проекта.	1		
7-8	Защита проекта «Умный дом». (Урок с использованием оборудования центра точки роста)	2		
9-10	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. (Урок с использованием оборудования центра точки роста)	2		
11	Изделия из жидкого теста. (Урок с использованием оборудования центра точки роста)	1		
12	Виды теста и выпечки. (Урок с использованием оборудования центра точка роста)	1		
13	Изделия из пресного слоеного теста.	1		
14	Изделия из песочного теста.	1		
15-16	Практическая работа «Приготовление изделий из теста».	2		
17	Технология	1		

	приготовления сладостей, десертов, напитков.			
18	Практическая работа «Приготовление сладких блюд и напитков».	1		
19	Сервировка сладкого стола.	1		
20	Праздничный этикет.	1		
21	Выполнение проекта «Праздничный сладкий стол».	1		
22	Защита проекта «Праздничный сладкий стол».	1		
23	Текстильные материалы из волокон животного происхождения.	1		
24	Практическая работа «Изучение тканей».	1		
25	Конструирование поясной одежды.	1		
26	Практическая работа «Снятие мерок».	1		
27-28	Практическая работа «Построение чертежа юбки».	2		
29	Моделирование поясной одежды.	1		
30	Практическая работа «Моделирование юбки»	1		
31	Швейные ручные работы.	1		
32	Практическая работа «Изготовление ручных швов».	1		
33	Технология машинных работ.	1		
34	Техника безопасности при выполнении машинных работ.	1		
35	Творческий проект «Праздничный наряд».	1		
36	Обоснование проекта.	1		
37	Раскрой поясного швейного изделия.	1		
38	Практическая работа	1		

	«Раскрой поясного изделия».			
39	Примерка поясного изделия, выявление дефектов.	1		
40	Практическая работа «Дублирование деталей юбки»	1		
41-42	Практическая работа «Обработка шва с застежкой-молнией».	2		
43-44	Практическая работа «Обработка вытачек».	2		
45	Практическая работа «Обработка верхнего среза».	1		
46	Практическая работа «Обработка нижнего среза юбки».	1		
47	Влажно-тепловая обработка изделия.	1		
48	Контроль качества изделия.	1		
49	Защита проекта «Праздничный наряд».	1		
50	Контроль и самооценка изделия».	1		
51	Ручная расписка тканей.	1		
52	Технология росписи ткани в технике холодного батика.	1		
53-54	Практическая работа «Выполнение росписи ткани».	2		
55	Ручные стежки и швы.	1		
56	Виды ручных стежков».	1		
57	Виды счетных швов.	1		
58	Практическая работа «Выполнение вышивки швом крестом».	1		
59	Виды гладьевых швов.	1		
60	Практическая работа «Выполнение вышивки гладью».	1		

61	Вышивка лентами.	1		
62	Практическая работа «Выполнение вышивки лентами».	1		
63	Творческий проект «Подарок своими руками».	1		
64	Обоснование проекта.	1		
65	Разработка технологической карты.	1		
66	Выполнение проекта.	1		
67	Защита проекта «Подарок своими руками»	1		
68	Подведение итогов.	1		