

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии (7 класс).

Составитель:  
Амирханова Аляна Музиповна учитель технологии

2020-2021 учебный год

Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основе Федерального Закона Российской Федерации от 29.12.2012 года №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, учебного плана школы, предназначена для работы по учебнику Технология: 7 класс: учебник для учащихся общеобразова­тельных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко,Вентана-Граф,2015. Этот учебник входит в Федеральный перечень учебников 2017 – 2018 учебного года, рекомендован Министерством образования и науки Российской Федерации, соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования.

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для основной ступени общего образования в контексте подготовки обучающихся в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования обеспечивает:

– развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

– активное  использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;

– совершенствование умений выполнять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;

– формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

– формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, в том числе творческому проектированию; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Цели изучения учебного предмета «Технология»

Основными целями изучения учебного предмета «Техноло­гия» в системе основного общего образования являются:

* обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и социальных технологий и перспектив их развития;
* освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообраз­ные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* овладение необходимыми в повседневной жизни базовы­ми безопасными приёмами пользования распространёнными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;
* овладение распространёнными обще трудовыми и специальными умениями, не­обходимыми для проектирования и создания продуктов тру­да;
* развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, ин­теллектуальных, творческих, коммуникативных и организа­торских способностей;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, це­леустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* вос­питание гражданских и патриотических качеств личности на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере;
* формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимися направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Общая характеристика учебного предмета

«Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе ос­воения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и соци­альной среды.

Содержание программы предусматривает освоение материа­ла по следующим образовательным линиям:

* распространённые технологии современного производ­ства и сферы услуг;
* культура и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование техни­ческой и технологической информации;
* элементы черчения, графики и дизайна;
* элементы прикладной экономики, предпри­нимательства;
* влияние технологических процессов на окружающую сре­ду и здоровье человека;
* творческая, проектно-исследовательская деятельность;
* технологическая культура производства и культура труда;
* история, перспективы и социальные последствия разви­тия техники и технологии.

Все разделы содержания связаны между собой: результаты работы в рамках одного раздела служат исходным продуктом для постановки задач в другом – от информирования, моделирования элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройствам отношений между работником и работодателем.

**Раздел «Интерьер жилого дома»**

**Тема 1. Освещение жилого помещения**

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентная, светодиодная, галогенная. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы 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. Профессия электрик.

Темы лабораторно-практических работ: Изготовление схемы размещения коллекции фото.

**Тема 2. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

Теоретические сведения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекции в интерьере.

Темы лабораторно- практических работ: Изготовление схемы размещения коллекции фото.

**Тема 3.Гигиена жилища**

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддерживания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки:  
ежедневная(сухая),ежедневная (влажная),генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещений.

**Тема 4. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещений**

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддерживания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос и его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

Темы лабораторно-практических работ: Декоративная рамка для фотографии.

**Раздел «Создание изделий из древесины и металлов»**

**Тема 1.Технологии ручной обработки древесины и металлов**

Теоретические сведения. Проектирование изделий из древесины и проволоки с учетом их свойств.Конструкторская и техническая документация,технологический процесс и точность изготовления изделийю. Заточка лезвия режущего предмета. Развод зубьев пилы. Приемы и правила безопасной работы при заточке, правке и дрводке лезвий. Шиповые соединения деревянных деталей. Соединение деталей шкантами. Шиповые клеевые соединения. Угловое соединение деталей шурупами в нагель. Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.

Темы лабороторно-практических работ: Определение плотности древесины по объему и массе образца. Заточка лезвия ножа изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель.

**Раздел «Создание швейных изделий»**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

Теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Темы лабораторно-практических работ: Определения сырьевого состава тканей и изучение их свойства.

**Тема 2. Технология изготовления рунных и машинных швов.**

Теоретические сведения. Основные операции при ручных работах: подшивание прямыми, косыми, и крестообразными стежками.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.

Темы лабораторно- практических работ: Изготовление образцов ручных швов. Изготовления образцов машинных швов. Изготовление образцов машинных швов (продолжение работы).

Тема 3.Художественные ремесла

Теоретические сведения. Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы закрепления ткани и ниток к вышивке. Приемы закрепления ниток на ткани. Технология выполнения прямых, косых, петельных, петлеобразных, крестообразных ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Темы лабораторно- практических работ: Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки лентами.

**Раздел «Кулинария»**

**Тема 1.Блюда из молока и молочных продуктов**

Теоретические сведения. Значение молока в питании человека. Натуральное ( цельное) молоко. Ассортимент молочных продуктов. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

Темы лабораторно- практических работ: Приготовление блюд из творога.

**Тема 2. Мучные изделия**

Теоретические сведения. Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

Темы лабораторно –практических работ: Приготовление изделий из пресного теста: блинчика. Приготовление бисквита. Приготовление изделий из пресного теста: блинчики, оладьи.

**Тема 3.Сладкие блюда**

Теоретические сведения. Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология приготовления и подача к столу.  
 Темы лабораторно –практических работ: Запеченные яблоки.

**Тема 4. Сервировка сладкого стола**

Теоретические сведения. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов, посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

Темы лабораторно –практических работ: Приготовление сладкого стола.

**Результаты освоение учебного предмета**

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

* осознание роли техники и технологий в прогрессивном развитии общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
* овладение минимально достаточным для курса объёмом средств и форм графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к личностным, метапредметным, предметным результатам и требования индивидуализации обучения.

**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 деятельности 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**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.

2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.

5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.

6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.

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

8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.

9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками.

12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приёмов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**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. классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
5. распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
6. владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
7. владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
8. применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
9. применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
10. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

**В трудовой сфере:**

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

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

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

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

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

6) анализ, разработка и (или) реализация прикладных проектов, предполагающих:

– изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;

– модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

– определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

7) анализ, разработка и (или) реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);

8) анализ, разработка и (или) реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов;

10) разработка плана продвижения продукта;

11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);

12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;

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

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

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

16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

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

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

19) соблюдение безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

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

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

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

24) документирование результатов труда и проектной деятельности;

25) расчёт 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 образования;

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 проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитьё и др.) в создании изделий материальной культуры;

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

4) способность выбрать свой стиль одежды с учётом 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 продукте;

8) развитие пространственного художественного воображения;

9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;

10) понимание роли света в образовании формы и цвета;

11) решение художественного образа средствами фактуры материалов;

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

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

14) применение методов художественного проектирования одежды;

15) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

16) соблюдение правил этикета.

**В коммуникативной сфере:**

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

2) формирование рабочей группы с учётом 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 физиолого-психологической 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, прилагаемого к инструменту, с учётом технологических требований;

4) развитие глазомера;

5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

**Требования к уровню предмета**

Учащиеся 7 класса должны иметь представление:

- о рабочих профессиях, которые связаны с обработкой древесины и металла;

- об элементах конструирования и технологического планирования;

- о способах наладки оборудования, технических приспособлений и инструментов;

- о правилах работы на оборудовании.

Кроме того, учащиеся должны в полном объёме овладеть:

- основами художественной обработки древесины и металла;

- практическими навыками конструирования и изготовления простейших приспособлений и инструментов для выполнения всех изученных видов работ.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда, в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
* умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства, культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
* ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

При формировании перечня планируемых результатов освоения каждого из разделов в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня.

**Календарно-тематическое планирование 7 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема урока** | **Кол.час** | **Дата** | |
| **по плану** | **по факту** |
| **Интерьер жилого дома 10 часа** | | | | |
| 1 | Освещение жилого помещения | 2 | 1.09 7.09 |  |
| 2 | Предметы искусства и коллекции в интерьере | 2 | 8.09 14.09 |  |
| 3 | Гигиена жилища | 2 | 15.09 21.09 |  |
| 4 | Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. | 2 | 22.09 28.09 |  |
| 5 | Пример творческого проекта «Декоративная рамка для фотографии» | 2 | 29.09 5.10 |  |
| **Создание изделий из древесины и металлов 20 часа** | | | | |
| 6 | Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. | 2 | 6.10 12.10 |  |
| 7 | Заточка и настройка дереворежущих инструментов. | 2 | 13.10 19.20 |  |
| 8 | Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. | 2 | 20.10 2.11 |  |
| 9 | Соединения деталей в изделиях из древесины. | 2 | 3.11 9.11 |  |
| 10 | Виды сталей и их термическая обработка для изготовления металлически изделий. | 2 | 10.11 16.11 |  |
| 11 | Устройство и принцип работы токарно-винторезного станка для вытачивания металлических деталей. | 2 | 17.11 23.11 |  |
| 12 | Вытачивание металлических деталей на токарно-винторезном станке. | 2 | 24.11 30.11 |  |
| 13 | Нарезание резьбы на металлических деталях | 2 | 1.12 7.12 |  |
| 14 | Создание декоративно-прикладных изделий из металла | 2 | 8.12 14.12 |  |
| 15 | Пример творческого проекта «Доска кухонная» | 2 | 15.12 21.12 |  |
| **Создание швейных изделий 28 часа** | | | | |
| 16 | Ткани из волокон животного происхождения и их свойства. | 2 | 22.12 28.12 |  |
| 17 | Конструирование поясной одежды | 2 | 29.12 11.01 |  |
| 18 | Моделирование поясной одежды | 2 | 12.01 18.01 |  |
| 19 | Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод или из Интернета. | 2 | 19.01 25.01 |  |
| 20 | Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса. | 2 | 26.01 1.02 |  |
| 21 | Технология ручных работ. | 2 | 2.02 8.02 |  |
| 22 | Технология машинных работ | 2 | 9.02 15.02 |  |
| 23 | Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и размером | 2 | 16.02 29.02 |  |
| 24 | Технология обработки складок. | 2 | 23.02 1.03 |  |
| 25 | Подготовка и проведение примерки поясного изделия. | 2 | 2.03 8.03 |  |
| 26 | Технология обработки юбки после примерки. | 2 | 9.03 15.03 |  |
| 27 | Отделка швейных изделии вышивкой. | 2 | 16.03 29.03 |  |
| 28 | Вышивание лентами | 2 | 30.03 5.04 |  |
| 29 | Пример творческого проекта «Аксессуар для летнего отдыха» | 2 | 6.04 12.04 |  |
| **Кулинария 12 часа** | | | | |
| 30 | Блюда из молока и молочных продуктов. | 2 | 13.04 19.04 |  |
| 31 | Мучные изделия | 2 | 20.04 26.04 |  |
| 32 | Сладкие блюда | 2 | 27.04 3.05 |  |
| 33 | Сервировка сладкого стола. Пример творческого проекта «Приготовление сладкого стола» | 3 | 4.05 10.05 11.05 |  |
| 34 | Защита творческого проекта. | 4 | 17.05 18.05 24.05 25.05 |  |

**Учебно-методический комплект**

1. Технология: 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 208 с.

2. Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Алгоритм успеха. ФГОС. /Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 112 с.

3.Технология 5-8 классы рабочие программы по учебникам под ред.В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов/ авт.-сост. Н.П.Литвиненко, О.А.Чельцова, Т.А.Подмаркова. – Волгоград: Учитель, 2011, - 195 с.