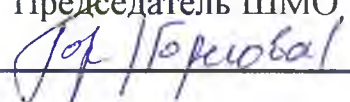
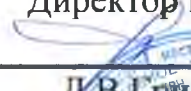


Администрация
городского округа Солнечногорск Московской области
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЛУНЁВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

ИНН 5044019216 ОГРН 1035008858499 141580 Московская область, п. Лунево, школа
телефон 8-496-266-53-30 e-mail: lunevo.school@mail.ru сайт: lunevo-school.ru

«Рассмотрено» на заседании ШМО протокол № <u>1</u> от « <u>31</u> » <u>08</u> 2021 г. Председатель ШМО 	«Согласовано» Заместитель директора по УВР  Л.Г. Казакова « <u>31</u> » <u>08</u> 2021 г.	«Утверждаю» Директор школы  Д.В. Грибков « <u>31</u> » <u>08</u> 2021 г. 
---	---	--

**Рабочая программа на 2021-2022 учебный год
по технологии
в 5-8 классах**

Составитель: Костина Т.И.
(первая квалификационная категория)

Лунёво

2021

I. Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии (технологии ведения дома) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии (технологии ведения дома), базисного учебного плана и требований к результатам образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, с учетом преемственности с примерными программами для начального общего образования.

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника А.Т. Тищенко, Н.В. Синицы, «Технология. Технологии ведения дома. 5-8 классы. Учебник для общеобразовательных учреждений» (М.: Вентана-Граф) и рабочей тетради Н.В. Синицы, входящих в образовательную систему «Алгоритм успеха».

Общая характеристика учебного предмета

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

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. При этом возможно проведение интегрированных занятий, создание интегрированных курсов или отдельных комплексных разделов. Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырех разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремесла». Содержание раздела «Электротехника» в 5–7 классах изучается совместно с изучением содержания раздела «Технологии домашнего хозяйства».

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты. Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям.

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;

- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

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

- 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 и общественно значимых изделий;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской)

Планируемые результаты

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций: коммуникативных, социокультурных, ценностно-смысловых, информационных,

культуроведческие и природоведческие, здоровьесберегающие, учебно-познавательные.

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология»:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а так же на основе формирования уважительного отношения к труду;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- 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.

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «Технология»:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений проблемы;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда; культуры труда;
- 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.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология»:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- 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;
- документирование результатов труда и проектной деятельности. в мотивационной сфере:
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;

- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда дизайнерского проектирования изделий;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов НОТ;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественноприкладного творчества;
- опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, стремление внести красоту в домашний быт.

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество; построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; построение монологических высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности

Место учебного предмета, курса в учебном плане.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности, взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом. На изучение предмета отводится 238 учебных часа, в том числе: в 5, 6 и 7 классах — по 66 ч, из расчета 2 чв неделю, в 8 классе — 33 ч, из расчета 1 ч в неделю.

В примерную программу были внесены следующие изменения: Тема «Вязание спицами» (6 класс) изучается в 8 классе, а в 6 классе увеличено количество часов на изучение темы «Вязание крючком». В 7 классе увеличено количество часов на тему «Вышивание крестом» за счет тем «Роспись ткани» и «Вышивка лентами». В 8 классе увеличено количество часов на изучение раздела «Современное производство и профессиональное самоопределение», добавлен раздел «Художественные ремесла» («Вязание спицами»).

При проведении уроков технологии применяются фронтальная, групповая и индивидуальная формы организации работы, методы объяснительно- иллюстративного, репродуктивного, проблемно-поискового, коммуникативного и имитационно-ролевого обучения.

На уроках технологии используются следующие современные образовательные технологии: метод проектов, личностно-ориентированное обучение, развивающее обучение, проблемное обучение, саморазвитие личности, игровые технологии, технологии групповой деятельности, информационные образовательные технологии.

Методы устного контроля и самоконтроля объединяют традиционный индивидуальный опрос обучающихся, В варианте письменного представления результатов контроля и самоконтроля проводятся тестирование (в том числе и интерактивное), письменные зачеты, контрольные графические работы, самостоятельная работа в рабочих тетрадях.

Методы практического контроля и самоконтроля применяются для диагностики уровня развития навыков и умений обучаемых. Для этих целей используются лабораторные работы, лабораторно-практические работы, учебно-практические работы фронтальный опрос, устный зачет, устный самоконтроль и взаимоконтроль обучающихся.

В варианте письменного представления результатов контроля и самоконтроля проводятся тестирование (в том числе и интерактивное), письменные зачеты, контрольные графические работы, самостоятельная работа в рабочих тетрадях.

Методы практического контроля и самоконтроля применяются для диагностики уровня развития навыков и умений обучаемых. Для этих целей используются лабораторные работы, лабораторно-практические работы, учебно-практическиеработы.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

В разделе «Кулинария» выпускник научиться:

■ 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.

Выпускник 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» выпускник 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. Выпускник 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 «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности» выпускник 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.

Выпускник 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.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится: построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.
- 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.

Выпускник 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.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» Выпускник научится: построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Тематическое планирование 5 класс.

№п.п.	тема	Кол-во часов
1	Технологии домашнего хозяйства	2 часа
2.	Электротехника	1 час
3.	Технология творческой и опытнической деятельности	17 часов
4.	Кулинария	14 часов
5.	Создание изделий из текстильных материалов	22 часа
6.	Художественные ремесла	8 часов

Всего: 66 часов.

Тематическое планирование 6 класс.

№п.п.	тема	Кол-во часов
1	Технологии домашнего хозяйства	4 часа
2.	Технология творческой и опытнической деятельности	20 часов
3.	Кулинария	12 часов
4.	Создание изделий из текстильных материалов	22 часа
5.	Художественные ремесла	16 часов

Всего: 66 часов.

Тематическое планирование 7 класс.

№п.п.	тема	Кол-во часов
1	Технологии домашнего хозяйства	3 часа
2.	Технология творческой и опытнической деятельности	18 часов
3.	Электротехника	1 час
4.	Кулинария	12 часов
5.	Создание изделий из текстильных материалов	22 часа
6.	Художественные ремесла	12 часов

Всего: 66 часов.

Тематическое планирование 8 класс.

№п.п.	тема	Кол-во часов
1	Технологии домашнего хозяйства	3 часа
2.	Семейная экономика	6 часов
3.	Технология творческой и опытнической деятельности	7 часов
4.	Современное производство и профессиональное самоопределение	10 часов
5.	Художественные ремесла	4 часа
6.	Электротехника	3 часа

Всего: 33 часа.

II. Учебно- методическое и материально- техническое обеспечение

1. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: методическое пособие/ Н.В.Синица. – М.: Вентана-Граф
2. Н.В.Синица. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: методическое пособие/ Н.В.Синица. – М.: Вентана-Граф Н.В.Синица. Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: методическое пособие/ Н.В.Синица. – М.: Вентана-Граф
3. Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы. Стандарты второго поколения.
4. Рабочая тетрадь для учащегося на печатной основе: Технология. Технологии ведения дома: 5-7 классы: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица, Н. А. Буглаева. – М.: Вентана-Граф
5. Рабочая программа по технологии (Технологии ведения дома), 5 класс/ Сост. О.Н.Логвинова. – М.: ВАКО, 2015
6. Рабочая программа по технологии (Технологии ведения дома), 6 класс/ Сост. О.Н.Логвинова. – М.: ВАКО, 2015
7. Рабочая программа по технологии (Технологии ведения дома), 7 класс/ Сост. О.Н.Логвинова. – М.: ВАКО, 2015
8. Тищенко А.Т. Технология: программа: 5-8 классы/ А.Т.Тищенко, Н.В.Синица – М.: Вентана-Граф, 2012
9. Учебник: Технология. Технологии ведения дома: 5-7 классы: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф
10. Учебник: Технология. 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Матяш, А.А.Электров, В. Д. Симоненко и др. – М.: ВентанаГраф

КАЛЕНДАРНО- ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс (66 часов) – 2 ч в неделю

№ п	Тема раздела	Количество часов	Кол-во практических работ	Характеристика основных видов деятельности (на уровне учебных действий)	Кол-во часов	
					план	факт
1-2	Вводный урок. Вводный инструктаж по охране труда. Творческая проектная деятельность	2		Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.		
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)						
3-4	Интерьер и планировка Кухни-столовой	2	1	Определять цель и задачи проектной деятельности по разделу. Знакомиться с эргономическими, санитарногигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов в рабочей тетради.		
Раздел «Электротехника» (1 ч)						

5	Бытовые электроприборы на кухне	1		Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов.		
				Знакомиться с принципом действия и правилами эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.		
Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности» (3 ч)						
6-8	Творческий проект «Кухня моей мечты»	3	1	Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»		
Разделы «Кулинария» (14 ч), «Технология творческой и опытнической деятельности» (2 ч)						
9	Санитария и гигиена	1		Определять цель и задачи проектной деятельности по разделу. Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки помещения. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.		

10	Физиология питания	1	1	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.		
11-12	Бутерброды и горячие напитки	2	1	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао).		

				Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь.		
13-14	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	1	Читать маркировку и штрихкоды на упаковках. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы, бобовых. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар.		

15-16	Блюда из сырых овощей	2	1	Определять доброкачественность овощей по внешнему виду. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей. Выполнять нарезку овощей ломтиками, кружочками, соломкой, брусочками и кубиками. Выполнять художественное украшение салатов. Осваивать безопасные приемы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами группы.		
-------	-----------------------	---	---	---	--	--

				Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, об их влиянии на сохранение здоровья человека.		
17-18	Тепловая кулинарная обработка овощей	2	1	Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами группы. Находить и представлять информацию о способах тепловой обработки, позволяющих сохранять питательные вещества и витамины.		

19-20	Блюда из яиц	2	1	Определять свежесть яиц с помощью подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.		
21-22	Сервировка стола к завтраку	2	1	Подбирать столовое белье для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.		
23-24	Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье»	2	1	Выполнять проект по разделу «Кулинария»		
Разделы «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч), «Технология творческой и опытнической деятельности» (6 ч)						
25-26	Производство текстильных	2	1	Определять цель и задачи проектной деятельности. Составлять коллекции тканей из натуральных волокон		

	материалов			растительного происхождения. Исследовать свойства х/б и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.		
27-28	Свойства текстильных материалов	2	1	Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований.		
29-30	Конструирование швейных изделий	2	1	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.		
31-32	Построение чертежа швейного изделия	2	1	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.		

33-34	Раскрой швейного изделия	2	1	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учетом припусков на швы.		
-------	--------------------------	---	---	---	--	--

				Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.		
35-36	Швейные ручные работы	2	1	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок; обметывание косыми (или петельными) стежками; заметывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); сметывание.		
37-38	Подготовка швейной машины к работе	2	1	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.		

39-40	Приемы работы на швейной машине	2	1	Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приемами труда.		
41-42	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани	2	1	Изготавливать образцы машинных работ: обметывание зигзагообразными стежками, застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.		
43-	Выполнение проекта «Фартук для	2	1	Выполнять обоснование проекта.		

44	работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия			Изучать последовательность изготовления швейных изделий. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Знакомиться с профессиями закройщик и портной.		
45-46	Обработка накладного кармана	2	1	Изучать технологии обработки накладного кармана. Выполнять обработку накладного кармана.		

47-48	Обработка нижнего и боковых срезов фартука	2	1	Изучать технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука. Выполнять обработку нижнего и боковых срезов фартука.		
49-50	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Подготовка защиты проекта	2	1	Изучать технологии обработки верхнего среза фартука, изготовления пояса. Выполнять обработку верхнего среза фартука, изготавливать пояс.		
51-52	Защита проекта	2	1	Выступать с защитой проекта. Производить анализ достоинств и недостатков проекта, контроль, оценку и самооценку по представленным критериям.		
Разделы «Художественные ремесла» (10 ч), «Технология творческой и опытнической деятельности» (6 ч)						
53-54	Декоративно-прикладное искусство	2	1	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства. Зарисовывать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину.		
55	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	1	1	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию.		

56	Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте	1	1	Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Изучать гармонические цветовые композиции.		
57-58	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья	2	1	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья.		
59-60	Изготовление образца изделия из лоскутов	2	1	Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, волокнистому составу для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы.		
61-62	Лоскутное шитье. Обоснование проекта	2	1	Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять обоснование проекта.		
63-64	Выполнение проекта	2	1	Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла»		
65	Подготовка к защите проекта.	1	1	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Составлять доклад к защите творческого проекта.		
66	. Защита проекта «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни»	1	1			
	ИТОГО	66	33			

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

6

класс (66 часов) – 2 ч в неделю

№ п	Тема раздела	Количество часов	Кол-во практических работ	Характеристика основных видов деятельности (на уровне учебных действий)	Кол-во часов	
1	Вводный урок. Вводный инструктаж по охране труда.	1		Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомиться с правилами безопасного труда.	План	факт
Разделы «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч), «Технология творческой и опытнической деятельности» (2 ч)						
2	Интерьер жилого дома	1	1	Определять цель и задачи проектной деятельности по темам раздела. Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Планировать комнату подростка с помощью шаблонов. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон.		

3-4	Комнатные растения в интерьере	2	1	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приемах размещения комнатных растений, их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией фитодизайнер.		
5-6	Творческий проект «Растения в интерьере комнаты»	2	1	Выполнять и представлять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»		
Раздел «Кулинария» (12 ч), «Технология творческой и опытнической деятельности» (2 ч)						
7-8	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2	1	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.		

				Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять соленую рыбу. Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать и готовить блюда из рыбы и морепродуктов. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов.		
9-12	Блюда из мяса и мясных продуктов	4	1	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.		

13-14	Блюда из птицы	2	1	Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических		
-------	----------------	---	---	--	--	--

				операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы.		
15-16	Заправочные супы	2	1	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Определять оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приемы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приемы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами группы.		

				Находить и представлять информацию о различных супах.		
17-18	Сервировка стола к обеду. Этикет	2	1	Подбирать столовое белье для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления.		
19-20	Творческий проект «Приготовление воскресного	2	1	Выполнять и представлять проект по разделу «Кулинария»		
	обеда»					
Разделы «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч), «Технология творческой и опытнической деятельности» (8ч)						

21-22	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон. Запуск проекта «Наряд для семейного обеда»	2	1	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон.		
23-24	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.	2	1	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.		
25-26	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2	1	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.		

27-28	Моделирование плечевой одежды	2	1	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приемы моделирования формы выреза горловины. Изучать приемы моделирования плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Изучать приемы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия:		
-------	-------------------------------	---	---	---	--	--

				покройных обтачек и т.д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства.		
29-30	Раскрой швейного изделия	2	1	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.		
31-32	Швейные ручные работы	2	1	Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков, приметывания; выметывания.		

33-34	Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине.	2	1	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по ее виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нити. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять чистку и смазку швейной машины. Выполнять обметывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Находить и представлять информацию об уходе за швейными машинами последнего поколения. Овладевать безопасными приемами труда на швейной машине. Находить и представлять информацию о фурнитуре для одежды, истории пуговиц.		
35-	Машинные работы	2	1	Изготавливать образцы машинных работ: притачивания и		
36				обтачивания. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.		

37-38	Технология изготовления плечевого изделия	2	1	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приемами труда. Знакомиться с профессией закройщик.		
30-40	Подготовка и проведение примерки	2	1	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.		
41-42	Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов	2	1	Изучать технологию обработки среднего шва с застежкой, последовательности обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обрабатывать средний шов спинки, плечевые швы, нижние срезы рукавов проектного изделия.		
43-44	Обработка горловины швейного изделия	2	1	Знакомиться с образцами обработки горловины. Изучать способы обработки горловины подкройной обтачкой, косой бейкой. Обрабатывать горловину проектного изделия.		
45-46	Обработка боковых и нижних срезов швейного изделия	2	1	Знакомиться с технологией обработки боковых и нижних срезов швейного изделия. Обрабатывать боковые и нижние срезы проектного изделия.		

47-48	Окончательная отделка изделия. Подготовка к защите проекта	2	1	Знакомиться с последовательностью окончательной отделки швейного изделия. Выполнять отделку с самоконтролем по представленным критериям. Выполнять письменную работу по защите проекта в тетради (заполнение паспорта проекта).		
49-50	Защита проекта «Наряд для семейного обеда»	2	1	Представлять и защищать проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».		
Разделы «Художественные ремесла» (8 ч), «Технология творческой и опытнической деятельности» (8 ч)						
51-52	Вязание крючком. Запуск проекта «Вяжем аксессуары крючком»	2	1	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Находить и представлять информацию об истории вязания Определять цель и задачи проектной деятельности изучаемому разделу.		
53-54	Основные виды петель при вязании крючком	2	1	Изучать основные виды петель при вязании крючком, их условное изображение. Учиться читать схемы.		
55-56	Вязание полотна	2	1	Вязать образцы полотна крючком.		
57-58	Вязание по кругу	2	1	Выполнять образцы плотного вязания по кругу крючком. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.		
59-64	Выполнение проекта	6	1	Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла»		

65	Подготовка к защите проекта	1	1	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Составлять доклад к защите творческого проекта.		
66	Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком»	1	1	Представлять и защищать творческий проект.		
	ИТОГО	66				

КАЛЕНДАРНО_ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

7 класс (66 часов) - 2 ч в неделю

№ п	Тема раздела	Количество	Кол-во практи	Характеристика основных видов деятельности (на уровне учебных действий)		
-----	--------------	------------	---------------	---	--	--

		часов	ческих работ			
1	Вводный урок. Вводный инструктаж по охране труда.	1		Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомиться с правилами безопасного труда.		
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)						
2	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	1		Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер.		

3	Гигиена жилища	1	1	Находить и представлять информацию о натуральных веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к уборке помещений.		
Раздел «Электротехника» (1 ч)						
4	Бытовые электроприборы для уборки и создания микроклимата в помещении	1	1	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.		
Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности» (4 ч)						
5-8	Творческий проект «Умный дом»	4	1	Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего		

				хозяйства»		
Разделы «Кулинария» (12 ч), «Технология творческой и опытнической деятельности» (2 ч)						

9-10	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2	1	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. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приемы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах.		
11-12	Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки	2	1	Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Находить в Интернете рецепты блинов, блинчиков и оладий.		

13-14	Изделия из пресного слоеного теста. Изделия из песочного теста	2		Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.		
-------	---	---	--	--	--	--

				Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечке. Осваивать безопасные приемы труда. Находить и представлять информацию: о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологии приготовления слоеного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста.		
15-16	Приготовление изделий из слоеного и песочного теста	2	2	Выбирать и готовить изделия из пресного слоеного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер.		

17-18	Сладости, десерты, напитки	2	1	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты, напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления.		
19-20	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	2	1	Подбирать столовое белье для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню сладкого стола. Рассчитывать		

				количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.		
21-22	Творческий проект «Праздничный сладкий стол»	2	1	Выполнять проект по разделу «Кулинария».		
Разделы «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч), «Технология творческой и опытнической деятельности» (6 ч)						

23-24	Текстильные материалы из волокон животного происхождения	2	1	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Изучать свойства шерстяных и шелковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шелкоткачестве. Оформлять результаты исследований.		
25-26	Конструирование поясной одежды	2	1	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды.		
27-28	Построение чертежа юбки в М 1:4 и в натуральную величину	2	2	Строить чертеж юбки в М 1:4 и в натуральную величину.		
29-30	Моделирование поясной одежды	2	1	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приемы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приемы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю.		

				Находить и представлять информацию об интернетвыкройках.		
31-32	Швейные ручные работы	2	1	Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы с ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками.		
33-34	Технология машинных работ	2	1	Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытыми срезами и с открытым срезом.		
35-36	Творческий проект «Праздничный наряд». Обоснование проекта	2	1	Формулировать цель и проблемы проекта. Исследовать проблему, обсуждать возможные способы решения. Обосновывать проект.		
37-38	Раскрой поясного швейного изделия	2	1	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия.		
39-40	Примерка поясного изделия, выявление дефектов	2	1	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.		
41-42	Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией	2	1	Обрабатывать средний (боковой) шов юбки с застежкой-молнией на проектном изделии. Находить и представлять информацию об истории застежки-молнии, ее видах и способах обработки.		

43-44	Обработка складок, выточек	2	1	Знакомиться с технологией обработки различного Обрабатывать складки, выточки на проектном изделии.		
45-46	Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки	2	1	Знакомиться с технологией обработки верхнего среза юбки прямым притачным поясом. Знакомиться с технологией обработки нижнего среза		

				юбки. Обрабатывать верхний и нижний срезы юбки (проектного изделия).		
47-48	Влажно-тепловая обработка готового изделия. Контроль качества изделия. Подготовка проекта к защите	2	1	Выполнять влажно-тепловую обработку готового изделия. Осуществлять самоанализ, самоконтроль и самооценку собственной деятельности и результата выполнения проекта. Осуществлять подготовку проекта и документации к защите.		
49-50	Защита проекта	2	1	Выступать с защитой проекта. Анализировать результаты проектной деятельности, самооценку и оценку работ других учащихся по предложенным критериям. Выявлять и анализировать затруднения, проблемы, обсуждать и проектировать способы решения. Анализировать достоинства и недостатки проектов.		
Разделы «Художественные ремесла» (12 ч), «Технология творческой и опытнической деятельности»(6 ч)						

51-52	Вышивка. Материалы и оборудование для вышивки	2	1	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками. Находить и представлять информацию о лицевом шитье в период Древней Руси.		
53-60	Виды счетных швов. Техника вышивания швом крест	8	7	Выполнять образцы вышивки швом крест. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера.		
61-62	Виды гладьевых швов	2	1	Выполнять образцы вышивки атласной и штриховой гладью, швами французский узелок и рококо.		
63-64	Творческий проект «Подарок своими руками». Обоснование	2	1	Формулировать цель и проблемы проекта. Исследовать проблему, обсуждать возможные способы		
	проекта			решения. Обосновывать проект.		
65	Выполнение проекта. Подготовка проекта к защите	1	1	Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла». Осуществлять самоанализ, самоконтроль и самооценку собственной деятельности и результата выполнения проекта. Осуществлять подготовку проекта и документации к защите.		

66	Защита проекта	1	1	Выступать с защитой проекта. Анализировать результаты проектной деятельности, самооценку и оценку работ других учащихся по предложенным критериям. Выявлять и анализировать затруднения, проблемы, обсуждать и проектировать способы решения. Анализировать достоинства и недостатки проектов.		
	ИТОГО	66	33			

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

8 класс (33 часа) – 1 ч в неделю

№ п	Тема раздела	Количество часов	Кол-во практических работ	Характеристика основных видов деятельности (на уровне учебных действий)		
1	Вводный урок. Вводный инструктаж по охране труда.	1		Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 8 классе. Знакомиться с правилами безопасного труда.		
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)						
2	Инженерные Коммуникации в доме. Экология жилища.	1	1	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды.		

3	Водоснабжение и канализация в доме	1	1	Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц.		
Раздел «Семейная экономика» (6 ч), «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 ч)						
4	Потребности семьи	1	1	Анализировать потребности членов семьи.		
5-6	Технология построения семейного бюджета	2	1	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учетом ее состава.		
7-8	Технология совершения покупок	2	1	Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Изучать способы защиты прав потребителей.		
9	Технология ведения бизнеса	1	1	Оценивать возможности предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность.		
10	Проектирование как сфера профессиональной деятельности	1		Знакомиться с проектами учащихся. Изучать основные этапы выполнения проекта.		
11-12	Выполнение проекта	2	2	Выполнять проект «Семейный бюджет».		

13	Защита проекта	1	1	Выступать с защитой проекта. Анализировать результаты проектной деятельности, самооценку и оценку работ других учащихся по предложенным критериям. Выявлять и анализировать затруднения, проблемы, обсуждать и проектировать способы решения. Анализировать достоинства и недостатки проектов.		
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (10 ч), «Технологии творческой и опытнической деятельности» (3 ч)						

14	Сферы и отрасли современного производства	1	1	Исследовать деятельность предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда.		
15	Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника	1	1	Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация».		
16	Роль профессии в жизни человека	1	1	Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями.		
17	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение	1	1	Проводить диагностику и самодиагностику профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности.		
18	Профессиональные интересы, склонности и способности	1	1	Проводить диагностику склонностей и качеств личности.		

19	Мотивы выбора профессии	1	1	Анализировать мотивы своего профессионального выбора.		
20	Технология профессионального выбора	1	1	Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования.		
21	Профессиограмма и психограмма профессий	1	1	Знакомиться с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда.		
22	Профессиональные и жизненные планы	1	1	Строить планы профессионального образования и трудоустройства.		
23	Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности	1	1	Определять свою профессиональную готовность, делать прогноз дальнейшей профессиональной карьеры.		
24-25	Выполнение проекта	2	2	Выполнять проект «Мой профессиональный выбор».		
26	Защита проекта	1	1	Выступать с защитой проекта. Анализировать результаты проектной деятельности,		

				самооценку и оценку работ других учащихся Выявлять и анализировать затруднения, проблемы, обсуждать и проектировать способы решения. Анализировать достоинства и недостатки проектов.		
Раздел «Художественные ремесла» (4 ч)						

27-28	Основные приемы вязания спицами	2	1	Подбирать спицы и нитки для вязания. Осваивать основные приемы вязания спицами (набор, вязание лицевых и изнаночных петель, закрытие вязаного ряда). Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами.		
29-30	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	2	1	Вязать спицами образцы узоров из лицевых и изнаночных петель.		
Раздел «Электротехника» (3 ч)						
31	Электронагревательные и отопительные приборы. Пути экономии электрической энергии в быту	1	1	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с путями экономии электрической энергии в быту. Учиться выбирать бытовые электроприборы с учетом их потребляемой мощности.		
32	Электронные приборы в быту	1	1	Знакомиться с многообразием электронных бытовых приборов. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения. Находить и представлять информацию о современных электронных приборах.		
	Электрический ток. Электромонтажные и сборочные			Читать простые электрические схемы. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приемами их		

	технологии			использования. Выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Знакомиться с профессиями, связанными с выполнением электромонтажных и наладочных работ.		
33	Счетчик электрической энергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека	1	1	Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Выяснить влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Находить и представлять информацию о путях снижения негативного влияния электротехнических и электронных приборов.		
	Итого	33	28			

