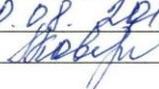


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 4»
Артемовского городского округа

Рассмотрено
на заседании методического
объединения 28.08.2019
Руководитель МО 

Согласовано
Заместитель директора
по УВР Ковалева Л.Н.
30.08.2019


Утверждаю
Директор МБОУ СОШ № 4
Н.Г. Чечетка
31.08.2019



Технология

5-8 КЛАСС

Составитель: Щербатюк Л.Г.,
учитель технологии

Рабочая программа предмета «технология»

обязательной предметной области "технология" для основного общего образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. № 1897, с изменениями, утвержденными приказами Минобрнауки от 29.12.2014 № 1644, от 31.12.2015 № 1897 с учетом примерной основной образовательной программы основного общего образования, одобренной федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию 08.04.2015, авторской программы (если есть).

1. Освоение программы по технологии в основной школе осуществляется в 5-8 классах по 2 час в неделю в 5-7 классах и 1 час в неделю в 8 классе. Всего 246 часов за курс. Используется учебник или УМК Н.В.Синица В.Д.Симоненко
- 2.

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Выпускник основной школы в ходе освоения программы может научиться:

решать учебно-познавательные задачи, способствующие освоению систематических знаний (ознакомление, отработка, осознание теоретических моделей и понятий, осознание сущности и особенности изучаемых объектов, процессов и явлений, выявление и анализ существенных и устойчивых связей между объектами и процессами;

решать учебно-познавательные задачи, направленные на формирование навыка самостоятельного приобретения, переноса и интеграции знаний, требующие более глубокого понимания, выдвижения новых идей, иной точки зрения, создания, исследования новой информации, ее преобразования;

решать учебно-практические задачи, направленные на формирование навыка разрешения проблемных ситуаций, требующие принятия решения в условиях неопределенности;

решать учебно-практические задачи, направленные на формирование и оценку навыка сотрудничества, требующие совместной работы;

решать учебно-практические задачи, направленные на формирование и оценку навыка коммуникации, требующие создания письменного или устного текста/высказывания с заданными параметрами;

решать учебно-практические и учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку навыка самоорганизации, саморегуляции, наделяющие учащихся функциями организации выполнения задания;

решать учебно-практические и учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку навыка рефлексии, что требует от обучающихся самостоятельной оценки и анализа собственной учебной деятельности;

решать учебно-практические и учебно-познавательные задачи, направленные на формирование ценностно-смысловых установок, что требует от обучающихся выражения ценностных суждений и своей позиции по обсуждаемой проблеме;

решать учебно-практические и учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку ИКТ- компетентности обучающихся;

решать учебно-практические задачи, направленные на сохранение окружающей среды обитания, реальные практические задачи по охране природы родного края.

Личностные универсальные учебные действия

В рамках когнитивного компонента будут сформированы:

- историко-географический образ, включая представление о территории и границах России, её географических особенностях; знание основных исторических событий развития государственности и общества; знание истории и географии края, его достижений и культурных традиций;
- образ социально-политического устройства — представление о государственной организации России, знание государственной символики (герб, флаг, гимн), знание государственных праздников;
- знание положений Конституции РФ, основных прав и обязанностей гражданина, ориентация в правовом пространстве государственно-общественных отношений;
- знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, знание о народах и этнических группах России;
- освоение общекультурного наследия России и общемирового культурного наследия;

- ориентация в системе моральных норм и ценностей и их иерархизация, понимание конвенционального характера морали;
- основы социально-критического мышления, ориентация в особенностях социальных отношений и взаимодействий, установление взаимосвязи между общественными и политическими событиями;
- экологическое сознание, признание высокой ценности жизни во всех её проявлениях; знание основных принципов и правил отношения к природе; знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий; правил поведения в чрезвычайных ситуациях.

В рамках ценностного и эмоционального компонентов будут сформированы:

- гражданский патриотизм, любовь к Родине, чувство гордости за свою страну;
- уважение к истории, культурным и историческим памятникам;
- эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности;
- уважение к другим народам России и мира и принятие их, межэтническая толерантность, готовность к равноправному сотрудничеству;
- уважение к личности и её достоинству, доброжелательное отношение к окружающим, нетерпимость к любым видам насилия и готовность противостоять им;
- уважение к ценностям семьи, любовь к природе, признание ценности здоровья, своего и других людей, оптимизм в восприятии мира;
- потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании;
- позитивная моральная самооценка и моральные чувства — чувство гордости при следовании моральным нормам, переживание стыда и вины при их нарушении.

В рамках деятельностного (поведенческого) компонента будут сформированы:

- готовность и способность к участию в школьном самоуправлении в пределах возрастных компетенций (дежурство в школе и классе, участие в детских и молодёжных общественных организациях, школьных и внешкольных мероприятиях);
- готовность и способность к выполнению норм и требований школьной жизни, прав и обязанностей ученика;
- умение вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения и принятия; умение конструктивно разрешать конфликты;
- готовность и способность к выполнению моральных норм в отношении взрослых и сверстников в школе, дома, во внеучебных видах деятельности;
- потребность в участии в общественной жизни ближайшего социального окружения, общественно полезной деятельности;
- умение строить жизненные планы с учётом конкретных социально-исторических, политических и экономических условий;
- устойчивый познавательный интерес и становление смыслообразующей функции познавательного мотива;
- готовность к выбору профильного образования.

Выпускник получит возможность для формирования:

- выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению;
- готовности к самообразованию и самовоспитанию;
- адекватной позитивной самооценки и Я-концепции;
- компетентности в реализации основ гражданской идентичности в поступках и деятельности;
- морального сознания на конвенциональном уровне, способности к решению моральных дилемм на основе учёта позиций участников дилеммы, ориентации на их мотивы и чувства; устойчивое следование в поведении моральным нормам и этическим требованиям;
- эмпатии как осознанного понимания и сопереживания чувствам других, выражающейся в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия.

2. Планируемые результаты изучения учебного предмета.

Электротехника

Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;

- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

Технологии ведения дома

Кулинария

Выпускник научится:

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

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 с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- 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.

Создание изделий из текстильных и поделочных 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, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Сельскохозяйственные технологии

Технологии растениеводства

Выпускник научится:

- самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;
- планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

Выпускник получит возможность научиться:

- самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;
- планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;
- находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

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 цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Современное производство и профессиональное самоопределение

Выпускник научится построению 2—3 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.

3. Содержание курса

класс	Наимен. Раздела.	Содержание разделов
5 Кл.	Кулинария -16 час.	<p>Санитария и гигиена. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, посуде кухонному инвентарю.</p> <p>Физиология питания. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов и их содержание в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.</p> <p>Технология приготовления пищи Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Продукты употребляемые для приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Значение хлеба в</p>

<p>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов - 28 час.</p>	<p>питании человека. Виды горячих напитков, способы их приготовления, требования к качеству готовых напитков. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов и витаминов. Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов. Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформления. Сервировка стола. Составление меню на завтрак, правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.</p> <p>Материаловедение. Классификация текстильных волокон – натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Плотняное переплетение ткани.. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.</p> <p>Элементы машиноведения. Классификация машин ,швейного производства. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины.. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.</p> <p>Конструирование швейных изделий Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Последовательность построения чертежа основы швейного изделия (фартук) по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежа фартука.</p> <p>Моделирование. Способы моделирования швейных изделий (на примере фартука). Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. Определение количества ткани для выполнения изделия. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.</p> <p>Технология изготовления швейного изделия. Ручные стежки и строчки. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная и др. Правила безопасной работы с колющим инструментом Конструкция и выполнение машинных швов, их условные обозначения. Подготовка ткани к раскрою фартука. Особенности раскладки выкройки на ткани. Способы переноса контурных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Обработка кармана, пояса. Обработка швов ручным и машинным способом. Обработка верхнего края фартука притачным поясом. Обработка низа фартука ручным и машинным способом. Приемы влажно – тепловой</p>
--	---

	<p>Художественные ремесла – 10 час.</p> <p>Оформление интерьера - 2 час.</p> <p>Технологии и исследовательской деятельности -4 час.</p> <p>Сельскохозяйственный труд - 6 час.</p>	<p>обработки изделия из натуральных растительных волокон.</p> <p>Декоративно – прикладное искусство. Знакомство с традиционными видами рукоделия и декоративно – прикладного творчества.</p> <p>Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Материалы к лоскутной пластики, их подготовка к работе. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой.</p> <p>Вышивка. Вышивка как вид декоративно – прикладного искусства. Знакомство с видами вышивки. Построение узора в художественной вышивке. Сочетание цвета в вышивке.</p> <p>Общие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно – гигиенических требований</p> <p>Знакомство с проектной деятельностью. Этапы выполнения проекта.</p> <p>Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Направления растениеводства в регионе и личных подсобных хозяйствах села, на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного труда на пришкольном участке. Технологии выращивания луковичных растений. Профессии ,связанные с выращиванием овощей и цветов.</p>
<p>6 кл.</p>	<p>Кулинария- 14 час.</p>	<p>Физиология питания. Современные данные о роли минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Суточная потребность в солях и микроэлементах.</p> <p>Технология приготовления пищи Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Технология приготовления блюд их молока и оценка их качества. Посуда для варки молочных блюд. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия хранения рыбы и рыбных консервов. Определение качества рыбы. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при обработке и приготовлении рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу. Питательная ценность круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Способы варки макаронных изделий. Механическая обработка муки. Способы приготовления теста для блинов и оладий. Технология приготовления блинов и оладий.</p>

	<p>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов - 26 час.</p>	<p>Блины с приправами. Сервировка стола. Особенности сервировки стола к ужину. Набор столовых приборов и посуды. Прием гостей и правила поведения в гостях.</p> <p>Материаловедение. Способы получения и свойства натуральных волокон животного происхождения. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств тканей из волокон растительного и животного происхождения.</p> <p>Машиноведение. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида тканей.</p> <p>Конструирование. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа юбок. Последовательность построения чертежей основы конической юбки. По своим меркам.</p> <p>Моделирование. Способы моделирования швейного изделия (Юбка). Определение количества ткани изделия. Проверка основных размеров выкройки конической юбки по меркам. Раскладка выкройки на ткани изделия. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов.</p> <p>Технология изготовления швейных изделий Назначение и конструкция машинных швов, их условные обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Обработка застежек. Обметывание швов ручным способом. Обработка верхнего края юбки притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки машинным швом. Приемы в.т.о. ткани из шерсти и шелка.</p>
	<p>Художественные ремесла - 8 час.</p>	<p>Основы композиции и законы восприятия цвета. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно – прикладного искусства. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России.</p> <p>Роспись ткани. История появления техники узелкового батика. Материалы, красители и инструменты используемые для выполнения узелкового батика. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, красителей, времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.</p> <p>Счетная вышивка. Применение вышивки в народном и современном костюме. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Материалы и оборудование для счетной вышивки. Счетные швы, применяемые в вышивке. Способы, последовательность вышивки крестом. Использование компьютера при вышивании.</p>
	<p>Технология ведения дома - 8</p>	<p>Интерьер жилого дома. Понятие о композиции в интерьере. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Оформление интерьера</p>

	<p>час.</p> <p>Технологи и исследоват ельской деятельнос ти -6 час.</p> <p>Электротех ника -2 час.</p>	<p>Подбор штор, занавесей, портьер и т.д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Роль освещения в интерьере.</p> <p>Работа над проектом. Обоснование возникшей проблемы и потребности. Постановка задач и их формулировка. Работа над последовательностью выполнения проекта.</p> <p>Виды и безопасная эксплуатация электробытовых приборов, их характеристики. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.</p>
<p>7 КЛ.</p>	<p>Кулинария 14час</p> <p>Создание изделий из текстильны х и поделочны х материалов -24 час.</p>	<p>Физиология питания. Понятие о микроорганизмах; полезные и вредные воздействия микроорганизмов на пищевые продукты. Определение качества пищевых продуктов. Первая помощь при пищевых отравлениях.</p> <p>Технология приготовления пищи Понятие о пищевой ценности мяса. Методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса. Технология приготовления мясных блюд. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления. Пищевые разрыхлители и их роль в кулинарии. Рецептура и технология приготовления пресного теста. Влияние количества ингредиентов теста на консистенцию теста и качество готовых изделий. Технология приготовления песочного теста. Начинки и кремы для изделий из песочного теста.</p> <p>Материаловедение. Способы получения и свойства искусственных и синтетических волокон. Свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов.</p> <p>Машиноведение. Устройство челнока универсальной швейной машины. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине.</p> <p>Конструирование. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Системы конструирования одежды. Последовательность изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежа основы швейного изделия.</p> <p>Моделирование. Понятие о силуэте и стиле в одежде. Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественного оформления швейного изделия. Определение количества ткани на изделие. Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры.</p>

	<p>Художественные ремесла - 14час</p> <p>Оформление интерьера- 2 час.</p> <p>Технология исследовательской деятельности -6 час.</p> <p>Электротехника -2 час</p> <p>Сельскохозяйственный труд – 6 час.</p>	<p>Технология изготовления швейных изделий. Выполнение машинных строчек. Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Правила выполнения следующих технологических операций: Обработка деталей кроя; обработка проймы, горловины. Обработка швов ручным и машинным способом. Сборка изделия. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия.</p> <p>Вязание крючком. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель</p> <p>Роль комнатных растений в интерьере. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета.</p> <p>Проектная деятельность – аналитический, технологический, контрольный этапы.</p> <p>Электроприборы. Подбор электроприборов по их мощности и рабочему напряжению.</p> <p>Способы хранения урожая овощей, клубней, луковиц многолетних растений Семенников двулетних овощных культур. Причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Подготовка к зиме теплолюбивых растений. Понятие о плодородии.</p>
<p>8 КЛ</p>	<p>Кулинария- 6 час</p> <p>Художественные</p>	<p>Физиология питания Физиологические основы рационального питания.</p> <p>Технология приготовления пищи. Блюда из птицы. Виды домашней птицы и ее кулинарное приготовление. Способы определения качества птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд при подаче к столу. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов.. Технология приготовления заправочных супов.. Оформление готового супа зеленью.</p> <p>Сервировка стола. Особенности сервировки стола к празднику. Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта. Освещение и музыкальное оформление. Эстетическое оформление стола.</p> <p>Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполненных в технике вязания на спицах.</p>

ремесла- 6 час	Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения.
Электротехника- 2 час	Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп накаливания. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, их устройстве и правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.
Семейная экономика – 6 час.	Бюджет семьи. Потребности человека и потребительская корзина. Рациональное планирование расходов семьи. Оценка возможностей семейной предпринимательской деятельности. Потребительские качества товаров и услуг. Планирование расходов семьи. Прав потребителя и их защита
Ремонт помещений -1 час.	Характеристика наиболее распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно – отделочных работ.
Профессиональное самоопределение -5 час	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования.

3. Тематическое планирование с определением видов учебной деятельности

Класс	Раздел	Виды учебной деятельности
5 класс	Кулинария- 16 час.	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовывать рабочее место.</p> <p>Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием.</p> <p>Изучать основы физиологии питания человека. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов.</p> <p>Изучать способы определения свежести яиц. Выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам.</p> <p>Приготавливать и оформлять бутерброды.</p> <p>Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.</p> <p>Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.</p> <p>Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей. Выполнять нарезку овощей различными способами.</p> <p>Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте. Готовить салат из сырых овощей.</p> <p>Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей.</p>
	Создание изделий	Исследовать свойства тканей из натуральных растительных

<p>из текстильных иподелочных материалов- 28 час</p>	<p>волокон. Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять полотняное переплетение в ткани. Изучать устройство современной швейной машины. Включать и выключать маховое колесо. Наматывать нить на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нити. Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям, с различной длинной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертеж швейного изделия (фартука) в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Рассчитывать количество ткани для изготовления фартука. Выполнять эскиз модели фартука. Выбирать вид художественной отделки швейного изделия (фартука).Моделировать выбранный фасон фартука по чертежу его основы. Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою. Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Планировать последовательность отдельных операций и работы в целом. Переводить контурные линии выкройки на парные детали кроя. Овладевать безопасными приемами труда. Выполнять ВТО изделий из тканей натуральных растительных волокон.</p>
<p>Художественные ремесла- 10 час.</p>	<p>Находить информацию для изучения видов народных промыслов нашего региона. Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Составлять орнаменты для лоскутного шитья. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Зарисовывать традиционные орнаменты. Увеличивать и уменьшать рисунок. Организация рабочего места для вышивания. Выполнять вышивку орнамента стебельчатым, тамбурным швом.</p>
<p>Оформление интерьера- 2 час</p>	<p>Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно – гигиеническими требованиями к интерьеру. Выполнять эскизы интерьера кухни и элементов декоративного оформления столовой.</p>
<p>Технологии проектной и исследовательской деятельности -4час</p>	<p>Изготовление изделия для украшения интерьера.</p>
<p>Сельскохозяйствен ный труд -6 час</p>	<p>Планировать весенние и осенние работы на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Выполнять уборку и учет урожая овощных культур, сбор семян. Подзимая посадка луковиц. Обработка почвы ручными орудиями труда.</p>

6 кл.	Кулинария- 14 час.	<p>Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах минеральных солей и микроэлементов. Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Определять качество молока. Готовить молочный суп или молочную кашу. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Определять срок хранения молока. Определять свежесть рыбы. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Выполнять механическую обработку рыбы. Осваивать безопасные приемы труда. Готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Сервировать стол. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Читать маркировку и штрих коды на упаковках. Анализировать состав пищевых веществ в продуктах. Выполнять механическую обработку крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую или жидкую каши. Готовить гарнир из макаронных изделий. Определять консистенцию блюда. Выполнять механическую кулинарную обработку муки. Готовить тесто для блинов. Выпекать блины. Подбирать столовое белье для сервировки стола к ужину. Подбирать столовую посуду и приборы. Выполнять сервировку стола к ужину.</p>
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов -26 час.	<p>-Изучать характеристики волокон животного происхождения и тканей по коллекциям. Исследовать свойства тканей из натуральных волокон животного происхождения. Распознавать ткани из натуральных волокон растительного и животного происхождения -Регулировать качество машинной строчки для различных видов ткани. Заменять иглу в швейной машине. Выполнять уход за швейной машиной – ее чистка и смазка. -Снимать необходимые мерки для построения чертежа юбки. -Строить чертеж конической юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. -Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы. Выполнять подготовку выкройки юбки к раскрою.</p>
	Художественные ремесла- 8 час.	<p>-Выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно. Создавать композицию с изображением пейзажа для панно по природным мотивам. -Выбирать краситель и ткань для изделия. Оформлять салфетки в технике «узелковый батик». Организовывать рабочее место. Выбирать краски и кисти. -Зарисовка орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для выполнения ручного шитья. Определение места и размера узора на изделии. Выполнение вышивки крестом. Отделка салфетки</p>

	<p>Технология ведения дома- 8час.</p> <p>Технологии исследовательской деятельности- 6 час.</p> <p>Электротехника -2 час.</p>	<p>вышивкой.</p> <p>-Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для юбки в зависимости от ее конструкции, технологии изготовления и свойств ткани. Определять способ подготовки ткани к раскрою. Планировать последовательность выполнения отдельных операций. Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты. Владеть безопасными приемами труда. Выбирать режим и выполнять в.т.о. изделия. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия.</p> <p>Выполнять эскиз планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты. Разрабатывать проект рационального размещения электроосветительного оборудования в жилом доме.</p> <p>Изготовление блинов для народного праздника Масленица. Обосновывать идею изделия. Осуществлять коллективный анализ возможностей изготовления изделия. Составлять технологическую карту.</p> <p>Оценивать эксплуатационные параметры электроприборов и цепей. Подбирать оборудование с учетом гигиенических и функциональных требований. Соблюдать правила безопасной эксплуатации электроустановок</p>
7 кл.	<p>Кулинария -6 час.</p> <p>Создание изделий из текстильных и поделочных</p>	<p>-Осваивать исследовательские навыки при определении качества пищевых продуктов. Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях.</p> <p>-Определять качество мяса различными методами. Выполнять механическую обработку мяса. Изучать различные способы тепловой кулинарной обработки мяса. Выбирать, готовить и оформлять блюда из мяса. Планировать последовательность технологических операций. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Планировать время на приготовление выбранного блюда.</p> <p>Оценивать качество кисломолочных продуктов. Готовить блюда из творога.</p> <p>Анализировать рецептуру и кулинарное использование различных видов теста.</p> <p>Готовить пресное песочное тесто. Выпекать изделия из песочного теста. Соблюдать безопасные приемы труда с электронагревателями и выбирать оптимальный режим их работы. Осваивать безопасные приемы мытья посуды. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Составлять рецептурный альбом блюд из теста. Рассчитывать количество и состав продуктов для похода. Подготавливать природную воду к употреблению. Соблюдать меры противопожарной безопасности и бережливого отношения к природе.</p> <p>-Исследовать свойства химических волокон. Находить информацию о новых свойствах современных тканей. Разбирать и собирать челнок универсальной швейной</p>

	<p>материалов- 14 час.</p> <p>Художественные ремесла- 6 час.</p> <p>Оформление интерьер- 1 час</p> <p>Технология исследовательской деятельности -4 час.</p> <p>Электротехника- 1 час</p> <p>сельскохозяйственный труд -3 час.</p>	<p>машины. Выполнять зигзагообразную строчку. --- Анализировать причины возникновения дефектов машинной строчки и находить способы их устранения. Овладевать безопасными приемами труда. Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Строить чертеж плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Копировать выкройку с журналов, проверять и корректировать выкройку с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Разрабатывать эскизы различных моделей плечевых изделий. Подбирать цветовую гамму в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека. Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы.</p> <p>Выполнять образцы машинных швов. Обосновывать способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнять раскладку выкроек на различных тканях. Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий. Стачивать детали и выполнять отделочные работы. Выбирать режим и выполнять влажно – тепловую обработку изделия. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия.</p> <p>Зарисовывать современные и старинные узоры и орнаменты. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Вязать салфетку различными петлями.</p> <p>Выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере. Разрабатывать эскизы приусадебного участка с декоративными растениями.</p> <p>Работать с источниками информации. Учиться поэтапно работать над проектом.</p> <p>Рассчитывать допустимую суммарную мощность электроприборов. Профессиональное самоопределение.</p> <p>Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными. Выполнять закладку урожая на хранение. Отбор и закладка на хранение семенников двулетних культур.</p>
8 кл.	Кулинария -6 час	Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Находить рецепты блюд, отвечающие здоровому образу жизни.

	<p>Проектная деятельность -6 час</p> <p>Художественные ремесла -6 час.</p> <p>Электротехника- 4 час.</p> <p>Семейная экономика -6 час</p> <p>Ремонт помещений – 1 час.</p> <p>Профессиональное самоопределение – 5 час</p>	<p>Планировать последовательность технологических операций при обработке и приготовлении блюд. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Готовить блюда из птицы. Оформлять готовое блюдо из птицы и подавать его к столу.</p> <p>Определять количество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон для заправочного супа. Готовить и оформлять заправочный суп. Соблюдать безопасные приемы работы с горячими жидкостями. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.</p> <p>Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола. Выполнять сервировку различных видов праздничного стола.</p> <p>Планировать деятельность, ставить цели, задачи. Выполнять проект по этапам.</p> <p>Выполнять эскизы вязаных декоративных элементов. Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы и изделия на спицах.</p> <p>Находить информацию и анализировать технические характеристики энергосберегающих осветительных приборов Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</p> <p>Оценивать источники доходов семьи. Планировать расходы семьи. Анализировать и проверять качество и потребительские свойства товаров. Усваивать и трактовать положения законодательства по правам потребителей. Проектировать возможную индивидуальную трудовую деятельность.</p> <p>Выполнение эскиза жилой комнаты; подбор ремонтно – отделочных материалов по каталогам.</p> <p>Анализировать типовые структуры предприятия и профессионального деления работников. Находить информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Знакомиться по справочнику с массовыми профессиями.</p>
--	--	--

Рассмотрено на заседании МО

Руководитель

Календарно-тематическое планирование по технологии с определением основных видов учебной деятельности

5 класс

№	Тема учебного занятия	сроки проведения	Характеристика основных видов деятельности ученика (в целом по разделу)
Раздел			
Вводное занятие.(2час.)			
1	Введение.	1 неделя	Осваивать знания о значении и содержании предмета «технология».
2	Правила безопасного поведения в кабинете технологии.		Осваивать безопасные правила поведения и работы в кабинете технологии.
Сельскохозяйственный труд. – 2час.			
3	Основные направления в растениеводстве.	2 неделя	Определять основные направления в растениеводстве; значение растениеводства в сельском хозяйстве.
4	Растениеводство в селе, на пришкольном участке. Правила безопасного труда.		Планировать осенние работы на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве.
Кулинария – 16 час.			
5	Санитарно – гигиенические требования к помещению кухни и столовой.	5 неделя	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовывать рабочее место.
6	Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.		Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием.
	Общие сведения о питательных веществах и витаминах.	6 неделя	Изучать основы физиологии питания человека. Понимать значение питательных веществ и витаминов для человека
	Работа с таблицами по составу витаминов в различных продуктах.		Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов.
	Роль овощей в питании.	7 неделя	Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. Изучать способы сортировки, мойки, очистки, промывание овощей; определять способы нарезки овощей.
	Приготовление салатов из свежих овощей.		Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей. Выполнять нарезку овощей различными способами. Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте. Готовить салат из сырых овощей.
	Блюда из вареных овощей – их питательная ценность.	8 неделя	Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Изучать значение вареных овощей в питании человека
	Приготовление и оформление винегрета .		Готовить гарниры и блюда из вареных овощей. Соблюдать технологическую последовательность и санитарные нормы при приготовлении.
	Пищевая ценность яиц и блюда из них.	9 неделя	Осваивать способы определения свежести яиц, хранения яиц. Изучать значение яиц в питании человека.

	Приготовление блюд из яиц.		Определять способы приготовления яиц. Выполнять тепловую обработку яиц с соблюдением правил безопасности.
	Виды бутербродов и горячих напитков.	10 неделя	Определять виды бутербродов по способу приготовления
	Приготовление бутербродов и горячих напитков.		Приготавливать и оформлять бутерброды. Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.
	Сервировка стола к завтраку.	11 неделя	Осваивать правила этикета и сервировки стола. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
	Оформление готовых блюд и подача их к столу.		Оформление готовых блюд и подача их к столу.
	<i>Роль продовольственных запасов для экономного ведения домашнего хозяйства</i>	12 неделя	Определять роль продовольственных запасов для домашнего хозяйства.
	<i>Способы приготовления домашних запасов.</i>		Определять способы приготовления домашних запасов. Работать с кулинарными рецептами.
Художественные ремесла -10 час.			
25	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.	13 неделя	Изучать традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Находить информацию для изучения видов народных промыслов нашего региона.
26	<i>Виды вышивки. Правила безопасности при вышивании.</i>		<i>Изучать виды вышивки разных регионов нашей страны ; Определять необходимые материалы и инструменты для вышивки; правила безопасности при выполнении вышивки.</i>
27	Технология выполнения простейших ручных швов.	14 неделя	Организация рабочего места для вышивания.
28	Орнамент. Эскиз вышивки для отделки салфетки.		Зарисовывать традиционные орнаменты. Увеличивать и уменьшать рисунок.
29	Вышивка на салфетке. Правила безопасности при вышивании.	15 неделя	Организация рабочего места для вышивания. Соблюдать правила безопасности; Выполнять вышивку орнамента стебельчатым, тамбурным швом.
30	Отделка салфетки вышивкой.		Выполнять вышивку орнамента стебельчатым, тамбурным швом. Оформлять края вышивки.
31	Сведения из истории создания изделий из лоскута.	16 неделя	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Составлять орнаменты для лоскутного шитья.
32	Материалы, инструменты приспособления для выполнения изделий из лоскута.		Определять материалы, инструменты приспособления для выполнения изделий из лоскута Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги.
33	Технология соединения деталей при лоскутном шитье.	17 неделя	Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава.
34	Выполнение прихватки в технике лоскутного шитья.		Выполнять простейшее изделие в технике лоскутного шитья. Соблюдать правила безопасности.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов--28 час.			
35	Свойства тканей из натуральных растительных волокон.	18 неделя	Изучать понятие волокон, свойства тканей из натуральных растительных волокон.
36	Ознакомление с образцами ткани.		Определять ткани из растительных волокон, исследовать их свойства.
	Получение ткани		Изучить понятие ткани, признаки определяющие нить основы в ткани; чередование нити в полотняном переплетении.
	Выполнение макета ткацкого переплетения		Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять полотняное переплетение в ткани.
	Организация рабочего места и правила безопасности для выполнения ручных работ		Изучать и соблюдать организацию рабочего места при выполнении ручных швейных работ в соответствии с правилами безопасности. Определять необходимые инструменты для выполнения ручных работ.
	Виды ручных стежков и строчек.		Исследовать технологию выполнения ручных работ; применять терминологию ручных работ; выполнять разные виды ручных стежков и строчек.
37	Знакомство со швейной машиной и ее техническими характеристиками.	19 неделя	Изучать устройство современной швейной машины. Включать и выключать маховое колесо.
38	Подготовка швейной машины к работе, безопасные приемы труда.		Наматывать нить на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нити.
39	Терминология, применяемая при выполнении машинных работ.	20 неделя	Определять термины, применяемые при выполнении машинных работ.
40	Выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка.		Выполнять машинные строчки, соблюдать правила безопасности при работе со швейной машиной.
41	Виды рабочей одежды.	21 неделя	Изучать виды рабочей одежды, ее назначение. Анализировать информацию
42	Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий.		Изучать общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий.
43	Измерение фигуры человека. Правила снятия мерок.	22 неделя	Анализировать фигуру человека. Изучать мерки, снятые с фигуры человека и записывать результаты измерений
44	Снятие мерок для построения чертежей выкройки фартука		Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений
45	Понятие о конструировании.	23 неделя	Изучать понятие о конструировании. Выполнять расчеты по формулам элементы чертежного изделия.
46	Построение чертежа фартука на поясе.		Строить чертеж швейного изделия (фартука) в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
47	Особенности моделирования рабочей одежды.	24 неделя	Рассчитывать количество ткани для изготовления фартука. Выполнять эскиз модели фартука. Выбирать

			вид художественной отделки швейного изделия (фартука).
48	Моделирование фартука выбранного фасона.		Моделировать выбранный фасон фартука по чертежу его основы.
49	Способы раскладки выкройки на ткани.	25 неделя	Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою. Изучать способы раскладки выкройки на ткани.
50	Раскладка выкройки на ткани и раскрой.		Выполнять экономную раскладку выкройки на ткани и раскрой изделия.
51	Обработка накладного кармана.	26 неделя	Изготовить карман; выполнить обработку накладного кармана.
52	Соединение накладного кармана с нижней частью фартука.		Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов.
53	Последовательность изготовления обтачного шва.	27 неделя	Изучить понятие обтачного шва. Рассмотреть последовательность изготовления обтачного шва.
54	Обработка нижнего и бокового срезов фартука.		Изучать способы обработки нижнего и бокового срезов фартука. Выполнять обработку нижнего и бокового срезов фартука выбранным способом.
55	Значение влажно – тепловой обработки изделий.	28 неделя	Овладевать безопасными приемами труда. Выполнять ВТО изделий из тканей натуральных растительных волокон.
56	Обработка пояса. Обработка верхнего среза фартука притачным поясом.		Выполнять обработку пояса; обработку верхнего среза фартука притачным поясом.
57	Уход за одеждой из льняных и хлопчатобумажных тканей.	29 неделя	Определять способ ухода за изделиями из льняных и хлопчатобумажных тканей
58	Выполнение накладной заплаты.		Выполнять мелкий ремонт изделий (штопка, заплаты).
Технология домашнего хозяйства 2 час.			
59	Интерьер жилых помещений и их комфортность.	30 неделя	Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно – гигиеническими требованиями к интерьеру
60	Интерьер кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.		Выполнять эскизы интерьера кухни и элементов декоративного оформления столовой
Проектная деятельность – 4 час.			
61	Знакомство с проектной деятельностью.	31 неделя	Овладевать последовательностью работы над проектом.
62	Этапы проектной деятельности.		Овладевать последовательностью работы над проектом.
63	Изготовление предмета украшения интерьера помещения.	32 неделя	Изучать назначение изделий в интерьере. Изготовление изделия для украшения интерьера
64	Оформление проекта.		Выполнять оформление теоретической части проекта.
Сельскохозяйственный труд на пришкольном участке. – 4 час.			

65	Контрольная работа по разделам технологии.	33 неделя	
66	Особенности размножения растений семенами. Понятие о сорте.		Определять особенности размножения растений семенами.
67	Подготовка клумб к посадке растений.	34 неделя	Выбор культур для весенних посевов; определение качества семян; Выполнять посев и посадку растений
68	Планирование размещения растений на клумбе.		подготовка семян к посеву; планировать размещения посадок на клумбе.

**Календарно-тематическое планирование по технологии с определением основных видов учебной деятельности
6 класс**

№	Тема учебного занятия	сроки проведения	Характеристика основных видов деятельности ученика (в целом по разделу)
Раздел Введение. –2час.			
1	Водное занятие.	1 неделя	Определять виды деятельности на уроках технологии.
2	Правила поведения и техника безопасности в кабинете труда.		Определять правила поведения в кабинете технологии, учитывая специфику и оснащение кабинета.
Кулинария – 14 час.			
3	Роль минеральных солей в жизнедеятельности человека.	2 неделя	Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах минеральных солей и микроэлементов.
4	Работа с таблицами по составу минеральных солей в различных продуктах.		Анализировать состав пищевых веществ в продуктах.
5	Значение молока и молочных продуктов в питании человека.	3 неделя	Определять качество молока. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Определять срок хранения молока.
6	Технология приготовления молочных супов и каш.		Готовить молочный суп или молочную кашу. Соблюдать технологическую последовательность; правила безопасности при работе на плите.
7	Пищевая ценность рыбы и морепродуктов	4 неделя	Определять свежесть рыбы. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки рыбы.
8	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов		Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Выполнять механическую обработку рыбы. Готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.
9	Виды круп и макаронных изделий и блюда из них.	5 неделя	Выполнять механическую обработку крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую или жидкую каши. Определять консистенцию блюда
10	Приготовление гречневой каши.		Готовить рассыпчатую гречневую кашу. Осваивать безопасные приемы труда.
11	Мука. Виды теста для приготовления блинов и оладий.	6 неделя	Выполнять механическую, кулинарную обработку муки. Изучать способы приготовления теста для блинов, оладий.
12	Приготовление оладий.		Готовить тесто для оладий. Выпекать оладии. Осваивать безопасные приемы труда.
13	Заготовка продуктов. Соление, квашение.	7 неделя	Изучать способы заготовки продуктов; Процессы происходящие при солении и квашении.

14	Условия и сроки хранения заготовок.		Определять качество заготовленных продуктов способом соления, квашения. Читать маркировку и штрих коды на упаковках.
15	Сервировка стола к ужину.	8 неделя	Сервировать стол. Подбирать столовое белье для сервировки стола к ужину. Подбирать столовую посуду и приборы. Выполнять сервировку стола к ужину.
16	Правила приема гостей, поведение в гостях.		Изучать правила приема гостей, поведения в гостях.
Художественные ремесла -8 час.			
17	Композиционное построение узоров.	9 неделя	Изучать композицию узоров, определять колорит и материал для вышивки, место и размер узора на изделии.
18	Выполнение эскиза для вышивки салфетки.		Выполнять композицию узоров, зарисовывать орнамент на ткани.
19	Рабочее место для вышивания. Правила безопасной работы при вышивании.	10 неделя	Организовывать рабочее место для выполнения ручного шитья. Пользоваться безопасными способами работы ручным швейным инструментом
20	Техника выполнения счетных швов: шов крест, гобеленовый шов. Различные способы вышивки крестом		Изучать различные техники счетных швов. Пользоваться безопасными способами работы ручным швейным инструментом
21	Вышивка салфетки крестом.	11 неделя	Определять виды счетных швов. Выполнять вышивку крестом, отделку салфетки вышивкой
22	Оформление салфетки вышивкой. Завершение работы		Выполнять вышивку крестом, отделку салфетки вышивкой.
23	Техника узелкового батика.	12 неделя	Выбирать краситель и ткань для изделия. Организовывать рабочее место. Выбирать краски и кисти.
24	Особенности построения композиции в узелковом батике.		Оформлять салфетки в технике «узелковый батик». Соблюдать правила безопасного труда, аккуратность при работе.
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов--26 час.			
25	Натуральные волокна животного происхождения.	13 неделя	Изучать характеристики волокон животного происхождения и тканей по коллекциям. Распознавать ткани из натуральных волокон растительного и животного происхождения.
26	Изучение свойств шерстяных и шелковых тканей.		Исследовать свойства тканей из натуральных волокон животного происхождения.
27	Переpletение нитей в ткани, дефекты ткани.	14 неделя	Определять переpletение нитей в ткани, дефекты ткани, их происхождение.
28	Сравнительная характеристика различных тканей.		Давать сравнительную характеристику ткани.
29	Регуляторы швейной машины.	15 неделя	Изучать регуляторы швейной машины. Выполнять регулировку натяжения нитей, длины стежка.

30	Устройство и установка швейной иглы.		Изучать устройство иглы швейной машины. Заменять иглу в швейной машине
31	Неполадки в работе швейной машины. Уход за швейной машиной.	16 неделя	Овладевать безопасными приемами труда при работе с швейной машиной. Выполнять уход за швейной машиной – ее чистка и смазка. Устранять мелкие неполадки в швейной машине
32	Выполнение машинных швов.		Выполнять машинные швы на различных тканях. Регулировать качество машинной строчки для различных видов ткани.
33	Требования к одежде.	17 неделя	Изучать виды и назначение одежды. Изучать требования к одежде.
34	Снятие мерок для построения юбок.		Снимать необходимые мерки для построения чертежа юбки.
35	Конструирование юбок.	18 неделя	Изучать конструкции юбок. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.
36	Построение чертежа для конической и клиневой юбки.		Строить чертеж конической юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
37	Моделирование юбок конической и клиневой.	19 неделя	Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы.
38	Индивидуальный стиль в одежде.		Изучать различные стили в одежде. Подбирать индивидуальный стиль в одежде с учетом фигуры человека.
39	Подготовка ткани к раскрою.	20 неделя	Выполнять подготовку выкройки юбки к раскрою. Определять способ подготовки ткани к раскрою.
40	Раскрой изделия. Подготовка деталей юбки к смыканию.		Изучать правила раскроя изделия. Выполнять раскрой изделия. Подготавливать детали юбки к смыканию.
41	Подготовка юбки к примерке. Примерка.	21 неделя	Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты.
42	Обработка боковых швов		Планировать последовательность выполнения отдельных операций Изучать способы обработки боковых швов. Выполнять обработку боковых швов
43	Обработка застежки в боковом шве юбки тесьмой-молнией.	22 неделя	Определять способы обработки застежки в боковом шве изделия. Выполнять обработку застежки тесьмой- молнией.
44	Завершение обработки застежки в боковом шве юбки тесьмой-молнией.		Выполнять и завершать обработку застежки тесьмой- молнией.
45	Способы обработки верхнего среза юбки.	23 неделя	Обосновывать выбор вида соединительных швов для юбки в зависимости от ее конструкции, технологии изготовления и свойств ткани.
46	Обработка пояса. Соединение пояса с верхним срезом юбки.		Выполнять соединение пояса с верхним срезом юбки.
47	Способы обработки нижнего среза юбки.	24 неделя	Обосновывать выбор вида краевых и отделочных швов для юбки в зависимости от ее конструкции, технологии изготовления и

			свойств ткани.
48	Обработка нижнего среза юбки ручным способом.		Выполнять обработку нижнего среза юбки. Работать аккуратно.
49	Особенности влажно-тепловой обработки различных тканей.	25 неделя	Овладевать безопасными приемами труда при в.т.о. изделия. Выбирать режим и выполнять в.т.о. изделия.
50	Контроль и оценка качества изделия		Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия
Технология домашнего хозяйства – 8 час			
51	Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Уход за обувью.	26 неделя	Изучать способы ухода за изделиями из шерсти и шелка. Анализировать знаки по уходу за шерстяными и шелковыми изделиями.)
52	Определение способов ухода в зависимости от вида ткани.		Расшифровывать символы по уходу за изделиями. Определять взаимосвязь способов ухода за изделиями и свойств ткани.
53	Ремонт одежды. Подготовка к хранению вещей.	27 неделя	Работать ручным швейным инструментом, пользуясь правилами безопасного труда. Выполнять мелкий ремонт одежды (пришивание заплат и пуговиц разными способами)
54	Выполнение мелкого ремонта изделий.		Определять способы ремонта; выполнять пришивание фурнитуры
55	Понятие о композиции в интерьере. Оформление интерьера.	28 неделя	Выполнять эскиз планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты. Разрабатывать проект рационального размещения электроосветительного оборудования в жилом доме.
56	Роль освещения в интерьере.		Изучать значение освещения в интерьере. Разрабатывать проект рационального размещения электроосветительного оборудования в жилом доме.
57	Отделка помещений.	29 неделя	Изучать способы отделки квартиры; определять материалы, применяемые для отделки квартиры.
58	Изготовление макета оформление окна тканями		Выбирать варианты оформления окна; применять разные способы декорирования окна тканями.
Электротехника -2 час.			
59	Виды и безопасная эксплуатация электробытовых приборов.	30 неделя	Оценивать эксплуатационные параметры электроприборов. Подбирать оборудование с учетом гигиенических и функциональных требований. Соблюдать правила безопасной эксплуатации электроустановок
60	Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.		Изучать и подбирать индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.

Проектная деятельность -6 час.

61	Обоснование возникшей проблемы и потребности.	31 неделя	Выбирать тему проекта. Обосновывать идею изделия.
62	Постановка задач и их формулировка.		Выполнять постановку и формулировку задач.
63	Работа над последовательностью выполнения проекта.	32 неделя	Осуществлять коллективный анализ возможностей изготовления изделия. Составлять технологическую карту
64	Работа с информацией для проекта		Пользоваться разными источниками информации. Анализировать информацию.
65	Оформление проекта	33 неделя	Выполнять оформление проекта в соответствии с требованиями.
66	Защита проекта «Изготовление блинов к празднику».		Учиться преподнести свою идею слушателям, защищать проект

Сельскохозяйственный труд-2 час

67	Контрольная работа по разделам технологии 6 класса. Сорты основных овощных и цветочно-декоративных растений.	34 неделя	Изучать сорта основных овощных и цветочно-декоративных растений. Выполнять основные технологические приемы выращивания растений.
68	Понятие о севообороте.		Изучать понятие о севообороте. Выполнять основные технологические приемы выращивания растений.

**Календарно-тематическое планирование по технологии с определением основных видов учебной деятельности
7 класс**

№	Тема учебного занятия	сроки проведения	Характеристика основных видов деятельности ученика (в целом по разделу)
Сельскохозяйственный труд. –4час.			
1	Водное занятие. Правила безопасности при работе на пришкольном участке	1 неделя	Пользоваться безопасными способами работы на пришкольном участке. Подбирать инструменты для сельхоз труда.
2	Инструменты, приспособления, рабочая одежда для уборки урожая.		Подбирать инструменты для сельхоз труда и способы работы с ними. Пользоваться инструментами при выполнении различного сельхоз труда.
3	Способы хранения урожая.	2 неделя	Планировать осенние сельхоз работы. Определять и выполнять способы хранения овощных, цветочных культур.
4	Хранение двулетних овощных, цветочных культур.		Выполнять уборку урожая, определять и выполнять способы хранения овощных, цветочных культур,
Кулинария – 14 час.			
5	Понятие о микроорганизмах.	3 неделя	Изучать понятие микроорганизмах и их полезные и вредные воздействия на пищевые продукты. Осваивать исследовательские навыки при определении качества пищевых продуктов.
6	Понятие о пищевых инфекциях.		Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях. Различать пищевые инфекции, определять причины их появления, способы профилактики.
7	Мясо и мясные продукты.	4 неделя	Определять виды мяса, его доброкачественность. Анализировать пищевую ценность мяса.
8	Технология приготовления мясных блюд		Определять виды тепловой обработки для приготовления мяса. Определять технологическую последовательность приготовления мясных блюд.
9	Мука в питании человека. Изделия из пресного теста	5 неделя	Анализировать ассортимент мучных изделий и различных видов теста. Выполнять механическую обработку муки. Анализировать рецептуру и кулинарное использование

			различных видов пресного теста.
10	Приготовление изделия из пресного теста.		Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий из песочного теста. Выпекать изделия из песочного теста, с соблюдением правил безопасности при работе с плитой.
11	Состав, способы приготовления теста для пельменей и вареников.	6 неделя	Анализировать рецептуру теста для вареников, пельменей, способов их приготовления
12	Изготовление вареников. Оформление готовых блюд и подача их к столу.		Готовить вареники, определять способы оформления готовых блюд, подавать их к столу.
13	Кисломолочные продукты и блюда из них.	7 неделя	Изучать виды кисломолочных продуктов. Оценивать качество кисломолочных продуктов. Определять их срок хранения в разных условиях.
14	Приготовление творожной запеканки.		Готовить блюда из творога Проводить сравнительный анализ сервировки стола. Осваивать безопасные приемы труда.
15	Значение фруктов и ягод в питании человека.	8 неделя	Определять виды фруктов и ягод, их значение в питании человека. Изучать кулинарное использование фруктов и ягод.
16	Заготовка продуктов на зиму.		Определять условия хранения, способы кулинарного использования фруктов и ягод. Изучать способы заготовки их на зиму. Анализировать сохранность питательных веществ в заготовках на зиму.
17	Сладкие блюда и десерты.	9 неделя	Изучать виды сладких блюд, десертов. Оценивать значение сахара в питании человека, определять его роль в питании человека.
18	Приготовление мусса из свежих яблок.		Готовить сладкие блюда с соблюдением правил безопасности и санитарии; определять их место в меню и рационе питания
Художественные ремесла -14час.			
19	Сведения из истории рукоделия	10 неделя	Анализировать особенности декоративного искусства народов России, видов рукоделия.
20	3. Изделия связанные крючком в современной моде.		Анализировать ассортимент вязанных крючком изделий, определять их значение в современной моде;

			Организовывать рабочее место для вязания крючком. Определять набор инструментов для вязания крючком; подбирать крючок, нити для вязания различных изделий.
21	Приемы работы крючком. Правила безопасности при работе.	11 неделя	Организовывать рабочее место для безопасной работы крючком, использовать различные приемы работы крючком. Пользоваться безопасными способами работы при вязании крючком.
22	Разновидности нитей для вязания крючком.		Анализировать ассортимент нитей, применяемых для вязания различных изделий крючком, их назначение, производство.
23	Техника вязания полотна рядами. Воздушные петли и петли без накида.	12 неделя	Анализировать технологию вязания полотна. Отрабатывать навыки выполнения воздушных петель и петель без накида.
24	Вязание полотна рядами.		Организовывать рабочее место. Вязать полотно рядами, применяя петли с накидом и без накида.
25	Вязание полотна рядами с одним, двумя накидами.	13 неделя	Определять последовательность выполнения петель с одним и двумя накидами; отрабатывать навыки вязания крючком.
26	Вязание полотна рядами. Завершение работы.		Выполнять вязание полотна рядами с применением различных петель, читать схемы
27	Технология вязания по кругу. Способы вязания по кругу.	14 неделя	Изучать способы вязания крючком по кругу, определять технологическую последовательность вязания изделий по кругу.
28	Вязание по кругу салфетки		Организовывать рабочее место Вязать крючком по кругу, с соблюдением правил безопасности.
29	Технология вязания крючком орнамента различными петлями по кругу.	15 неделя	Читать, анализировать схемы вязания изделий крючком, составлять эскизы орнаментов вязания изделий крючком.
30	Вязание по кругу орнамента		Выполнять вязание по кругу несложного орнамента. Читать схемы орнаментов для вязания крючком.
31	Понятие о ручной росписи тканей. Виды батика	16	Изучать способы ручной росписи тканей. Определять виды батика.
32	Технология холодного батика		Определять последовательность выполнения холодного батика. Выполнять образцы холодного батика.
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. – 24час			

33	Технология производства химических волокон.	17 неделя	Изучать характеристики различных видов волокон химического происхождения
34	Определение свойств тканей химических волокон.		Исследовать свойства химических волокон. Находить информацию о новых свойствах современных тканей
35	Виды соединения деталей в узлах механизмов и машин.	18 неделя	Разбирать и собирать челнок универсальной швейной машины. Анализировать причины возникновения дефектов машинной строчки и находить способы их устранения
36	Выполнение машинных швов.		Овладевать безопасными приемами труда. Выполнять машинные швы на различных тканях. Регулировать качество машинной строчки для различных видов ткани.
37	Назначение и принцип получения зигзагообразной строчки.	19 неделя	Определять назначение и принцип образования зигзагообразной строчки.
38	Обметывание петли.		Выполнять зигзагообразную строчку на швейной машине, соблюдая правила безопасности.
39	Силуэт и стиль в одежде. Требования предъявляемые к одежде.	20 неделя	Изучать силуэт, стиль в одежде; определять требования, предъявляемые к различным видам одежды; находить информацию о современных направлениях моды.
40	Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом		Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений с применением условных обозначений.
41	Расчет величин для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	21 неделя	Выполнять расчет величин по собственным меркам для построения плечевого изделия.
42	Построение чертежа плечевого изделия.		Строить чертеж плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4 и в натуральную величину.
43	Особенности моделирования плечевых изделий.	22 неделя	Определять способы моделирования плечевых изделий. Моделировать выбранный фасон изделия по чертежу его основы.
44	Моделировать выбранный фасон изделия по чертежу его основы.		Изучать способы расположения выкройки на ткани. Выполнять раскладку выкройки на различных тканях.
45	Подготовка ткани и выкройки к раскрою.	23 неделя	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою
46	Раскрой ткани.		Выполнять раскрой ткани, переводить контурные и контрольные линии выкройки на

			парные детали кроя.
47	Приемы соединения плечевых и боковых срезов.	24 неделя	Изучать приемы соединения плечевых и боковых срезов. Выбирать наиболее оптимальное соединение в зависимости от ткани фасона и т.д.
48	Подготовка деталей кроя к обработке.		Планировать последовательность выполнения операций обработки деталей кроя.
49	Подготовка изделия к первой примерке. Проведение первой примерки.	25 неделя	Выполнять подготовку изделия к первой примерке. Проводить примерку изделия, устранять дефекты.
50	Обработка плечевых и боковых швов.		Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий. Выполнять обработку плечевых и боковых швов, стачивать детали кроя.
51	Способы обработки горловины.	26 неделя	Определять и анализировать виды обработки горловины.
52	Обработка горловины окантовочным швом или обтачкой.		Подбирать способ обработки горловины изделия и выполнять обработку окантовочным швом или обтачкой.
53	Приемы обработки и обработка нижнего среза рукава.	27 неделя	Определять приемы обработки нижнего среза рукава, выполнять выбранный способ обработки.
54	Обработка нижнего среза ночной сорочки.		Выбирать способы обработки нижнего среза изделия, выполнять обработку нижнего среза изделия выбранным способом.
55	Приемы влажно – тепловой обработки готового изделия.	28	Выбирать режим и выполнять влажно – тепловую обработку изделия.
56	Контроль качества готового изделия		Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.
Технология домашнего хозяйства – 2 час			
57	Использование в интерьере декоративных изделий, комнатных растений.	29 неделя	Определять значение комнатных растений в интерьере. Выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере.
58	Подбор и посадка комнатных растений.		Определять способы посадки и пересадки растений. Выполнять подбор, посадку, пересадку, перевалку комнатных растений.

Проектная деятельность – 6 час			
59	Выбор темы проекта, цели, задачи.	30 неделя	Анализировать, выбирать темы проекта; ставить цели и задачи работы над проектом.
60	Работа с источниками информации. Выполнение проекта.		Анализировать информацию, работать с источниками информации.
61	Оформления проекта «Декоративное изделие для украшения интерьера».	31 неделя	Определять правила оформления проекта. Оформлять проект.
62	Подготовка электронной презентации		
63			
64	Защита проекта.	32 неделя	Учиться преподносить свою идею слушателям, защищать проект.
Электротехника – 2 час.			
65	Электроприборы. Подбор электроприборов по их мощности.	32 неделя	Рассчитывать допустимую суммарную мощность электроприборов.
66	Пути экономии электрической энергии		Анализировать пути экономии электрической энергии, значение экономии.
Сельскохозяйственные работы на пришкольном участке. – 2 час.			
67	Контрольная работа по разделам технологии 7 класса.	34 неделя	Ориентироваться в вопросах по разделам технологии. Выбирать правильные ответы на задания по разделам.
68	Обработка почвы к весенним посадкам.		Подбирать инструмент и способы обработки почвы к весенним посадкам. Выполнять обработку почвы с применением безопасных условий сельхоз. Труда.

**Календарно-тематическое планирование по технологии с определением основных видов учебной деятельности
8 класс**

9	Тема учебного занятия	неделя	Характеристика основных видов деятельности ученика (в целом по разделу)
Кулинария -6 час.			
1	Физиологические основы рационального питания.	1	Изучать физиологические основы рационального питания. Анализировать составляющие рационального питания.
2	Составление меню, отвечающее здоровому образу жизни	2	Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Находить рецепты блюд, отвечающие здоровому образу жизни.
3	Кулинарное употребление домашней птицы.	3	Планировать последовательность технологических операций при обработке и приготовлении блюд. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Готовить блюда из птицы.
4	Блюда национальной кухни (на примере первых блюд).	4	Изучать особенности русской кухни. Определять количество продуктов для приготовления супа. Анализировать технологическую последовательность приготовления бульона для заправочного супа.
5	Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов к дню рождения.	5	Составлять меню. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола.
6	Сервировка праздничного стола.	6	Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола. Выполнять сервировку различных видов праздничного стола.
Проектная деятельность – 6 час.			
7	Проектирование как сфера профессиональной деятельности.	7	Изучать проектирование как сферу профессиональной деятельности. Определять последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.
8	Обоснование темы творческого проекта. Работа с информацией	8	Выполнять обоснование, ставить цели и задачи. Осуществлять поиск и изучение информации по проблеме, формировать базы данных.
9	Разработка нескольких вариантов решения проблемы	9	Разрабатывать варианты решения проблемы. Выполнять выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.
10	Выполнение проекта по этапам.	10	Планировать деятельность; определять последовательность деятельности над проектом ;выполнять проект по этапам.

11	Оформление проекта.	11	Определять правила оформления проекта. Оформлять проект.
12	Защита проекта.	12	Учиться преподносить свою идею слушателям, защищать проект.
Художественные ремесла 6 час			
13	Ассортимент изделий, изготовленных в технике вязания на спицах.	13	Выполнять эскизы вязаных декоративных элементов. Подбирать спицы и нитки для вязания.
14	Изготовление образцов вязания лицевыми петлями.	14	Изучать последовательность вязания лицевых петель. Вязать образцы и изделия на спицах.
15	Вязание на спицах. Выполнение изнаночных петель.	15	Изучать последовательность вязания изнаночных петель. Вязать образцы изнаночными петлями. Рационально пользоваться спицами при вязании.
16	Чтение схем для вязания спицами. Выполнение платочной вязки.	16	Читать схемы для вязания. Вязать, используя лицевую и изнаночную петли.
17	Орнамент и цвет в вязаных изделиях. Узор для шарфа.	17	Определять значение орнамента и цвета в вязанных изделиях; Подбирать цвет и орнамент для вязания изделия.
18	Вязание шарфа резинкой 2+2.	18	Организовывать рабочее место для безопасной работы спицами. Вязать изделие резинкой 2+2; соблюдать аккуратность, внимательность.
Технология домашнего хозяйства 1 час			
19	Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки помещений.	19	Находить информацию и анализировать технические характеристики энергосберегающих осветительных приборов
Электротехника – 4 час.			
20	Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению.	20	Определять электронагревательные приборы, анализировать их характеристики по мощности и рабочему напряжению.
21	Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и микроволновых печей.	21	Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.
22	Пути экономии электрической энергии в быту.	22	Находить информацию и анализировать технические характеристики энергосберегающих осветительных приборов
23	Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.	23	Изучать влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.
Семейная экономика 6 час			

24	Информация о товарах.	24	Изучать источники информации о товарах. Определять, анализировать торговые символы, этикетки и штрих код.
25	Бюджет семьи. Экономное ведение домашнего хозяйства.	25	Оценивать источники доходов семьи. Планировать расходы семьи. Проектировать возможную индивидуальную трудовую деятельность
26	Анализ потребительских качеств товаров и услуг.	26	Анализировать и проверять качество и потребительские свойства товаров. Усваивать и трактовать положения законодательства по правам потребителей.
27	Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.	27	Ориентироваться в законодательстве по правам потребителей; анализировать отдельные положения прав потребителей.
28	Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.	28	Анализировать потребительские качества товаров; учиться рассчитывать минимальную стоимость потребительской корзины.
29	Семья и бизнес.	29	Проектировать возможную индивидуальную трудовую деятельность
Профессиональное самоопределение –5			
30	Сферы и отрасли современного производства. Разделение труда	30	Определять сферы и отрасли современного производства; анализировать способы разделения труда.
31	Рынок труда Новосибирской области.	31	Осваивать понятие рынка труда и профессий в НСО. Ориентироваться в современном состоянии рынка труда
32	Классификация профессий.	32	Определять, что является предметом труда; выполнять классификацию профессий по предметам труда; анализировать цели труда. Анализировать условия труда, виды орудий труда;
33	Характеристика моделей конкурентоспособности работника. Контрольная работа по разделам технологии 8 класса.	33	Определять, анализировать понятия «Профессионал», «универсал», «мобильный человек»; Характеризовать их на примере конкретной профессии. Ориентироваться в вопросах по разделам технологии.
34	Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования.	34	Находить информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Знакомиться по справочнику с массовыми профессиями.