

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Бобравская средняя общеобразовательная школа»
Ракитянского района Белгородской области

<p>«Согласовано» Заместитель директора школы МОУ «Бобравская средняя общеобразовательная школа» <i>Осямакова Ю.В.</i> «19» 01 2016 г.</p>	<p>«Рассмотрено» На заседании педагогического совета МОУ «Бобравская средняя общеобразовательная школа» Протокол № 1 от «21» 01 2016 г.</p>	<p>«Утверждаю» Директор МОУ «Бобравская средняя общеобразовательная школа» <i>Латышева Т.И.</i> Приказ № 10 от «22» 01 2016 г.</p>
---	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

основного общего образования по технологии

Планируемые результаты освоения учебного предмета, содержание учебного предмета содержатся в авторской программе: Технология: программа: 5-8(9) классы/Н.В.Синица, П.С.Самородский.-М.: Вентана-Граф, 2015 г.

2016 год

Изменения, внесенные в авторскую программу, отражены в таблице

Разделы программы	5 класс		6 класс		7 класс		8 класс	
	Количество часов по авторской программе	Количество часов по рабочей программе	Количество часов по авторской программе	Количество часов по рабочей программе	Количество часов по авторской программе	Количество часов по рабочей программе	Количество часов по авторской программе	Количество часов по рабочей программе
Технологии домашнего хозяйства	1	3	2	4	1,5	1,5	4	4
Электротехника	1	1	-	-	0,5	0,5	12	17
Технологии обработки конструкционных материалов	20	20	20	20	11	24	-	-
Создание изделий из текстильных материалов	20	20	20	20	11	22	-	-
Кулинария	10	10	10	10	5	10	-	-
Семейная экономика	-	-	-	-	-	-	6	6
Современное производство и профессиональное самоопределение	-	-	-	-	-	-	4	7
Технологии творческой и опытнической деятельности	16	14	16	14	5	10	8	-
Итого	68	68	68	68	34	68	34	34

Рабочая программа для обучающихся 7 класса составлена на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования по технологии (одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол от 8 апреля 2015 года № 1/15). В связи с тем, что к примерной программе отсутствуют учебники из федерального перечня учебников, поэтому за основу взята авторская программа «Технология: программа: 5-8(9) классы» / Н.В. Сеница, П.В. Самородский.-М.: Вентана-Граф, 2015 год и универсальная предметная линия учебников «Технология: 7 класс» / Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др. - М.: Вентана-Граф, 2015 год. Произошла наполняемость учебного материала практическими работами в размере 34 часов.

В 8 классе раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» распределен между остальными темами.

Календарно-тематическое планирование 5 класс

№ урока	Дата по плану	Дата фактическая	Тема урока	Планируемые результаты обучения	Виды деятельности учащегося
1			Вводный урок. Цели, задачи, содержание предмета «Технология»	Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда.	Знакомиться с технологией как дисциплиной и как наукой. Целями и задачами изучения предмета «Технология» в 5 классе, содержанием предмета, инструкциями по охране труда.
<u>«Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)</u>					
<u>«Электротехника»(1 ч)</u>					
2			Понятие об интерьере. Требования к интерьеру	Знать: понятия «технология», правила техники безопасности; принцип действия и правила эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, СВЧ. Уметь: ориентироваться в учебнике, пользоваться условными обозначениями, правилами поведения в кабинете; пользоваться бытовыми приборами	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера. Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.
3		Планировка кухни			
4		Бытовые электроприборы			
<u>«Создание изделий из текстильных материалов» (20 ч)</u>					

5 - 6			<p>Производство текстильных волокон. Текстильные материалы и их свойства.</p>	<p>Знание: понятия «долевые нити», «поперечные нити», «кромка», виды переплетений, профессии оператор прядильного производства, ткач. Умение: определять направление долевой нити, лицевую сторону ткани, распознавание хлопчатобумажных и льняных тканей.</p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных 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 предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований</p>
7 - 8			<p>Конструирование швейных изделий.</p>	<p>Знание: понятия о чертеже и выкройке швейного изделия, инструментов и приспособлений для изготовления выкроек. Умение: приемы построения чертежей швейных изделий с помощью чертежных инструментов, качественно снимать мерки для построения чертежа</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку.</p>

				швейного изделия.	Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий
9 - 10			Швейная машина. Машинные швы.	Знание: история швейной машины, устройство швейной машины, правила безопасного труда. Умение: прокладывать строчки по прямой и кривой линии, поворот под углом, правильно заправлять швейную машину нитками.	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. 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 конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда
11 - 12			Раскрой швейного изделия.	Знание: рациональной организации рабочего места при раскройных работах, последовательность подготовки ткани к раскрою. Умение: приемам выкраивания деталей из ткани, оценивать качество кроя.	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы.
13- 14			Швейные ручные работы	Знание: понятий «стежок», «строчка», «шов», «длина стежка», правила безопасного труда. Умение: переносить линии выкройки на детали кроя копировальным колесиком,	Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: прямыми

				прямыми стежками и булавками.	стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.
15-16			Последовательность изготовления швейного изделия	Знание: технологической последовательности изготовления швейного изделия. Умение: обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.	Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.
17-18			Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.	Знание: технологической последовательности изготовления швейного изделия. Умение: обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.
19-20			Обработка проектного изделия по индивидуальному плану	Знание: технологической последовательности изготовления швейного изделия. Умение: обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.	Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной
21-22			Вышивка крестом.	Умение: выполнять образцы вышивки Знание: способы выполнения вышивки по горизонтальным, вертикальным рядам и по диагонали	Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.
23-24			Технология вышивания по горизонтали, вертикали и по диагонали		Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вышивальщица
<u>«Кулинария» (10 ч)</u>					

25-26			Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания.	Знание: понятия «кулинария», информации о профессиях повар, официант, мойщик посуды. Умение: безопасные приемы работы на кухне, правила оказания первой помощи при порезах и ожогах.	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 кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью. Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи
27-28			Бутерброды и горячие напитки.	Знание: виды бутербродов, горячих напитков. Умение: правильно приготавливать и подавать бутерброды, горячие напитки	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канане в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь.
29-30			Блюда из сырых овощей и фруктов.	Знание: виды овощей и фруктов, их пищевая ценность Умение: механически обрабатывать овощи, форма нарезки овощей, приготовление салатов из сырых овощей и фруктов.	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей. Выполнять художественное украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и при-способлениями для нарезки овощей.

					Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.
31-32			Блюда из яиц.	Знание: пищевой ценности яиц Умение: различными способами определять свежесть яиц, приготавливать блюда из яиц.	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.
33-34			Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	Знание: понятий «меню», «калорийность продуктов», «сервировка стола», традиционного перечня блюд для завтрака. Умение: складывать столовые салфетки, применить информацию о правилах этикета	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».

«Технологии обработки конструкционных материалов» (20 ч)

35-36		Древесина как природный конструкционный материал. Пиломатериалы.	Знание: познакомятся с видами пиломатериалов Умение: распознавать древесные материалы и пиломатериалу по внешнему виду	Организовать рабочее место учащегося для столярных работ. Читать и выполнять графическое изображение изделия. Размечать плоское изделие.
37-38		Понятия «изделие» и «деталь». Графическое изображение деталей и изделий.	Знание: термины «изделие», «деталь» Умение: различать эскизы, технические рисунки и чертежи, читать и оформлять графическую документацию	Определять породы древесины. Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов. Выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении. Соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.
39-40		Графическая документация. Линии и условные обозначения.	Знание: типы линий, используемых в чертежах, значение термина «масштаб» Умение: различать эскизы, технические рисунки и чертежи, читать и оформлять графическую документацию	Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности. Проводить поиск в Интернете аналогов своего проектируемого изделия
41-42		Столярный верстак, его устройство. Правила техники безопасности.	Знание: познакомятся с устройством инструментов, столярного верстака Умение: организация рабочего места, регулировать верстак по высоте, выполнять работы ручными инструментами	
43-44		Разметка заготовок из древесины. Основные технологические операции ручной обработки древесины.	Знание: контрольно-измерительные разметочные приборы; виды технологических операций ручной обработки древесины Умение: выполнять приемы экономичной разметки; записывать в таблицу технологические операции	

45-46			Сборка деталей изделия из древесины с помощью гвоздей, шурупов, саморезов и клея. Зачистка и отделка изделий из древесины.	Знание: виды неподвижных соединений деталей, способы сборки; зачистка как технологическая операция, знание инструментов для выполнения зачистки, виды шлифовальной шкурки Умение: выполнять сборку изделий с помощью гвоздей, шурупов, саморезов; работать шлифовальной шкуркой	
47-48			Тонколистовой металл и проволока. Искусственные материалы.	Знание: знакомство с тонколистовым металлом: получение, виды, использование Умение: применять полученные знания на практике	Оборудовать рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов. Ознакомиться с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.
49-50			Правка, резание, зачистка и гибка заготовок из металлического листа и проволоки. Разметка заготовок из тонких металлических листов, проволоки.	Знание: технология изготовления изделий из тонколистового металла и проволоки, знакомство со слесарной операцией – правка, резание, гибка Умение: править тонколистовой металл, проволоку; размечать детали из тонких металлических заготовок.	Выполнять правку, резание, зачистку и гибку металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда. Соединять тонкие металлические листы фальцевым швом и заклёпками
51-52			Сверлильный станок: назначение, устройство.	Знание: устройство настольного сверлильного станка Умение: выполнять на настольном сверлильном станке отверстия	Изучать устройство и работу сверлильного станка. Ознакомиться с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработать приёмы сверления на сверлильном станке
53-54			Выпиливание контуров фигур лобзиком. Выжигание	Знание: виды инструментов для выпиливания; виды отделки изделий из дерева Умение: применение правил техники безопасного труда при разметке и	Выполнять подготовительные работы и работы по выпиливанию фигуры лобзиком. Разрабатывать и наносить рисунок на изделие. Выполнять работы по выжиганию рисунка и зачистке изделия

				пиления; отделывать изделия из древесины выжиганием, изготавливать изделие декоративно-прикладного творчества по эскизам и чертежам	
«Технология творческой и опытнической деятельности» (14 ч)					
55-56			Понятие о творческой проектной деятельности, ее цели и задачи	Знание: этапы выполнения творческого проекта. Умение: выполнение требований к готовому изделию, расчет затрат на изготовление проекта, формулировать проблемную ситуацию, выбирать тему проекта, определять цель и задачи проекта, анализировать достоинства и недостатки проекта и проводить самооценку.	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по различным разделам курса «Технология». Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.
57-58		Этапы выполнения проекта. Подготовительный этап			
59-60		Основной этап выполнения проекта.			
61-62		Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы			
63-64		Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы			
65-66		Контроль готового изделия			
67-68		Защита творческих проектов			

Календарно-тематическое планирование 6 класс

№ п/п	Дата по плану	Дата фактическая	Тема урока	Планируемые результаты обучения	Виды деятельности учащихся
-------	---------------	------------------	------------	---------------------------------	----------------------------

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)			
1		Вводный урок. Цели, задачи, содержание предмета «Технология»	<p>Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда.</p> <p>Знакомиться с технологией как дисциплиной и как наукой. Целями и задачами изучения предмета «Технология» в 6 классе, содержанием предмета, инструкциями по охране труда.</p>
2-3		Интерьер жилого дома	<p>Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.</p> <p>Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон</p> <p>Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Планировать комнату подростка с помощью шаблонов и компьютера. Выполнять эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др.</p>
4		Комнатные растения в интерьере	<p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнер</p> <p>Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и предъявлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией фитодизайнер</p>
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20 ч)			

5-6			Свойства текстильных материалов	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокну составу для различных швейных изделий. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
7-8			Конструирование швейных изделий	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий
9-10			Моделирование одежды	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму швейного производства

11 - 12			Швейная машина	Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. Дефекты машинной строчки: петляные сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки	Чистить и смазывать швейную машину. Изучать устройство машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине
13 - 14			Технология изготовления швейных изделий	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.
15 - 16			Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя.	Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.	Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.
17 - 18			Основные операции при ручных работах	Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, завязок, бретелей. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия.	Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.). Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия.

				Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной	Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной
19 - 20			Основные машинные операции	<p>Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.</p> <p>Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).</p> <p>Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.</p> <p>Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.</p> <p>Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия.</p>	Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной
21 - 22			Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания.	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия.	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-

				Отпаривание и сборка готового изделия.	галантерейных изделий. Находить и предъявлять информацию об истории вязания
23 - 24			Основные виды петель для вязания крючком.	Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	
Раздел «Кулинария» (10 ч)					
25 - 26			Блюда из круп и макаронных изделий	Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую каши. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из макаронных изделий. Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп и макаронных изделий
27 - 28			Блюда из рыбы и нерыбных продуктов мор	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы.	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.

			Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд	<p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Определять качество термической обработки рыбных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p>
29 - 30		Блюда из мяса и птицы	<p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса.</p> <p>Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.</p> <p>Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.</p> <p>Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу</p>	<p>Определять качество мяса и птицы органолептическими методами.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и птицы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и птицы.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из мяса и птицы.</p> <p>Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>
31		Первые блюда	Классификация супов. Технология	Определять качество продуктов для приготовления

- 32				приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу	супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию о различных видах супа
33 - 34			Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола	Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности	Подбирать столовое бельё 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 стола
Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (20 ч)					
35 -			Технологии ручной обработки	Заготовка древесины. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики,	Определять виды лесоматериалов и пороки древесины.

36			древесины и древесных материалов	происхождение и влияние на качество изделий. Производство пиломатериалов и области их применения.	Составлять схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Конструировать и моделировать изделия из древесины и древесных материалов. Разрабатывать сборочный чертёж со спецификацией для объёмного изделия из древесины и составлять технологическую карту
37 - 38			Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов	Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов. Конструирование и моделирование изделий из древесины.	
39 - 40			Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия	Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта	
41 - 42			Токарный станок для вытачивания изделий из древесины	Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема.	Изучать устройство и подготавливать к работе токарный станок для вытачивания изделий из древесины. Выполнять вытачивание деревянных деталей по чертежу и технологической карте
43 - 44			Токарные стамески. Технология токарных работ	Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке.	
45 - 46			Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках	Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках	Знакомиться с видами и свойствами металлического проката. Разрабатывать сборочный чертёж металлического изделия с использованием штангенциркуля. Выполнять распиливание металлического проката слесарной ножовкой, рубку металлических
47 -			Профильный металлический	Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные	

48			прокат. Металлы и их сплавы	металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Правила безопасной работы с металлами.	заготовок зубилом, опилование металлических заготовок напильниками и надфилями
49 - 50		Проектирование изделий из металлического проката	Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты.		
51 - 52		Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов	Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опилование, зачистка.		
53 - 54		Применение штангенциркуля	Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем		
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (14 ч)					
55 - 56			Понятие о творческой проектной деятельности	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии
57			Этапы выполнения	Этапы выполнения проекта: поисковый	

- 58			проекта: поисковый.	(подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный).	<p>обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект</p>
59 - 60			Этапы выполнения проекта: технологический.	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный).	
61 - 62			Этапы выполнения проекта: аналитический.	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный).	
63 - 64			Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Определение затрат на изготовление проектного изделия.	
65 - 66			Испытания проектных изделий.	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	
67 - 68			Защита проекта		

Календарно-тематическое планирование 7 класс

№	Дата по плану	Дата фактическая	Тема урока	Планируемые результаты обучения	Виды деятельности учащегося
---	---------------	------------------	------------	---------------------------------	-----------------------------

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» «Электротехника» 2 часа				
1		Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	<p>Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения.</p> <p>Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер</p>	<p>Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения.</p> <p>Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома».</p> <p>Знакомиться с понятием «умный дом».</p> <p>Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер</p>
2		Гигиена жилища. Бытовые электроприборы	<p>Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки</p> <p>Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.</p> <p>Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате, современные технологии и технические средства создания микроклимата</p>	<p>Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине.</p> <p>Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений</p> <p>Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов.</p> <p>Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи</p>
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)				
3		Ткани из волокон животного происхождения	<p>Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей.</p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей.</p>

4			ПР. «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств»	Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон	Определять сырьевой состав тканей. Находить и предъявлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований
5			Конструирование поясной одежды	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды
6		ПР. «Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки»			
7			Моделирование поясной одежды	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD-диска или из Интернета	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы 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 предъявлять информацию об интернет-выкройках
8		ПР. «Моделирование и подготовка выкройки к раскрою»			
9			Швейная машина	Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза	Изготавливать образец косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивание потайным швом; обмётывание петли; пришивание пуговицы; окантовывание среза с помощью приспособлений к швейной машине
10		ПР. «Изготовление образцов машинных швов»			
11			ПР. «Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою»	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-

12			Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани.	прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.	корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.
13			ПР. «Раскрой проектного изделия»	Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.	Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками.
14			Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.	Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку.
15			ПР. «Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией »	Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.	Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытыми срезами и с открытым срезом.
16			Технология обработки складок	Технология обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом.	Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии.
17			ПР. «Обработка складок»	Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия.	Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах.
18			Примерка поясной одежды. Обработка поясного изделия после примерки	Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.
19			ПР «Примерка изделия»		Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.
20			ПР «Обработка изделия после примерки»		Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки
21			Отделка швейных изделий вышивкой	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке.	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки.
22			ПР «Выполнение образцов швов»	Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и	Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными

23			Вышивание лентами	косых ручных стежков. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле.	и косыми ручными стежками. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Знакомиться с профессией вышивальщица.
24			ПР «Выполнение образца вышивки лентами»	Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица	Находить и предъявлять информацию о лицевом шитье в эпоху Древней Руси, об истории вышивки лентами в России и за рубежом
Раздел «Кулинария» (10 ч)					
25			Блюда из молока и молочных продуктов	Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд	Определять качество молока и кисломолочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности кисломолочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Готовить 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 предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания
26			ПР «Приготовление блюд из творога»		
27 - 28			Мучные изделия	Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать

29 - 30			ПР «Приготовление тонких блинчиков»	пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки мучных изделий	последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Готовить изделия из жидкого теста. Выбирать и готовить изделия из пресного, слоёного или песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки
31			Сладкие блюда	Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладких напитков и десертов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладкие напитки и десерты. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Находить и предъявлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления
32			ПР «Приготовление сладких блюд»		
33 - 34			Сервировка сладкого стола	Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.
Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (24 ч)					
35			Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств	Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий. Заточка лезвия режущего инструмента. Развод зубьев пилы.	Определять плотность древесины по объёму и массе образца. Разрабатывать конструкторскую и технологическую документацию на проектируемое изделие с применением компьютера. Определять отклонения и допуски
36			ПР «Определение плотности древесины по		

			объему и массе образца»	Настройка стругов. Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий. Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель. Правила безопасной работы ручными столярными инструментами	размеров отверстия и вала. Выполнять затачивание лезвия ножа и настраивать рубанок. Изготавливать деревянные изделия с соединениями деталей: шиповым, шкантами или шурупами в нагель
37		Заточка лезвия режущего инструмента. Развод зубьев пилы. Настройка стругов			
38 - 39		ПР «Заточка лезвия ножа и настройка рубанка»			
40		Соединение деталей в изделиях из древесины			
41 - 42		ПР «Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповым, шкантами или шурупами в нагель»			
43		Классификация и термическая обработка сталей.	Классификация и термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей. Профессии, связанные с термической обработкой материалов	Распознавать виды металлов и сплавов. Исследовать твёрдость, упругость и пластичность сталей посредством обработки напильником, гибкой, ковкой (например, закалённой и незакалённой стали). Подготавливать заготовки и инструменты для нарезания резьбы. Выполнять резьбу на токарном станке, нарезание на стержне резьбы плашкой и резьбы в гайке метчиком	
44		Профессии, связанные с термической обработкой материалов			
45 - 47		ПР «Обработка незакалённой и закалённой стали»			
48		Токарно-винторезные станки и их назначение. Принцип работы станка.	Токарно-винторезные станки и их назначение. Принцип работы станка. Настройка станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца.	Знакомиться с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Выполнять крепление заготовок и резца на токарном станке, точение наружной цилиндрической поверхности	

49			ПР «Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка»	Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ. Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке. Информация о токарных станках с ЧПУ	заготовки, точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасности. Контролировать размеры детали. Вытачивать стержень для нарезания резьбы
50 - 52			ПР «Вытачивание стержня и нарезание резьбы»		
53			Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины.	Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины. Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге. Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов	Переводить рисунок на изделие и выполнять декоративно-прикладную резьбу на изделиях из древесины. Выбирать и исследовать материалы и заготовки с учётом декоративных и технологических свойств. Создавать простейшие декоративно-прикладные изделия из металла
54 - 55			ПР «Выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины»		
56			Создание декоративно-прикладных изделий из металла		
57 - 58			ПР «Создание декоративно-прикладных изделий из металла»		
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10 ч)					
59			Понятие о творческой проектной деятельности	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу
60			Этапы выполнения проекта: поисковый.		
61 - 62			Этапы выполнения проекта: технологический.		

63 - 64			Этапы выполнения проекта: аналитический.	(подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	«Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
65		Определение затрат на изготовление проектного изделия.			
66		Испытания проектных изделий.			
67 - 68		Защита проекта			

Календарно-тематическое планирование 8 класс

№	Дата		Тема урока	Планируемые результаты обучения	Виды деятельности учащегося
	По плану	Фактическая			
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)					
1-2			Экология жилища	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде)
3-4			Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и	Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и	Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома.

			канализации	мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией	Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц
Раздел «Семейная экономика» (6 ч)					
5			Источники семейных доходов и бюджет семьи	Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность
6		Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг			
7		Способы защиты прав потребителей.			
8		Технология ведения бизнеса.			
9-10		Выполнение творческого проекта «Семейный бюджет»			
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (7 ч)					
11-12			Сферы производства и разделение труд	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопределение

13-14			Профессиональное образование и профессиональная карьера	Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура.	Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. Профессиональное самоопределение
15-17		Выполнение творческого проекта «Мой профессиональный выбор»	Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии		
Раздел «Электротехника» (17 ч)					
18			Электронагревательные приборы, их характеристики	Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения
19		Электрическая и индукционная плиты на кухне			
20		Устройство и принцип действия электрического фена.			
21		Общие сведения о эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств			

22			Электронные приборы	Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способ защиты приборов от скачков напряжения	
23		Способ защиты приборов от скачков напряжения			
24			Общее понятие об электрическом токе	Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ	Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Знакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях
25		Виды источников тока и приёмников электрической энергии.			
26		Понятие об электрической цепи			
27		Виды проводов			
28		Инструменты для электромонтажных работ			
29		Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ			
30-31			Электротехнические устройства с элементами автоматики		
32-34			Выполнение творческого проекта «Дом будущего»		
				Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека	Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики

