

<p>«Согласовано» Заместитель директора МОУ «Ракитянская средняя общеобразовательная школа №1»  Пашова И.Н. <u>«14» января</u> 2016 г.</p>	<p>«Рассмотрено» на педагогическом совете протокол № 2 от 15.01.2016 г. «Утверждено» Директор МОУ «Ракитянская средняя общеобразовательная школа №1»  Холодова Р.А. Приказ № <u>29</u> от <u>«15» 01</u> 2016 г.</p> 
---	---

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ТЕХНОЛОГИИ
(ДЕВУШКИ)**

Срок действия программы – 4 года

Планируемые результаты освоения учебного предмета, содержание учебного предмета содержатся в авторской рабочей программе: Программа. Технология. 5-9 классы, А.Т.Тищенко, Т.Тищенко, Н.В.Синица (М, Издательский центр «Вентана-Граф», 2013 г.).

**Календарно-тематическое планирование
5 класс**

№	Наименование раздела и тем	Кол-во часов	Дата проведения		Д/з	Практические работы	Характеристика основных видов деятельности
			План	Факт			
Технологии обработки конструкционных материалов (50 ч)							
<i>Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов (20 ч)</i>							
1.	Древесина. Пиломатериалы. Виды древесных материалов.	2			§ 3 стр.15 работа №1	Распознавание древесины и древесных материалов.	Распознавать материалы по внешнему виду.
2.	Графическое изображение деталей и изделий.	2			§ 4 стр.20 вопросы 1-4	Чтение чертежа. Выполнение эскиза или технического рисунка детали из древесины.	Читать и оформлять графическую документацию.
3.	Столярный верстак, ручные инструменты и приспособления.	2			§ 5 практическая работа №3	Организация рабочего места для столярных работ.	Организовывать рабочее место.
4.	Технологический процесс, технологическая карта.	2			§ 6 практическая работа №4	Разработка последовательности изготовления деталей из древесины.	Составлять последовательность выполнения работ
5.	Виды контрольно-измерительных и разметочных инструментов.	2			§ 7 практическая работа №5	Разметка заготовок из древесины; способы применения контрольно-измерительных и разметочных инструментов.	Выполнять измерения.
6.	Технологические операции. Пиление.	2			§ 8 выучить определения	Ознакомление с видами и рациональными приёмами работы ручными инструментами при пилении	Пилить столярной ножовкой; контролировать качество, соблюдать правила безопасной работы ножовкой
7.	Технологические операции. Стругание.	2			§ 9 выучить устройство рубанка, шерхебеля	Ознакомление с видами и рациональными приёмами работы ручными инструментами при строгании	Стrogать с соблюдением безопасных приёмов работы, контролировать качество
8.	Технологические операции. Сверление.	2			§ 10 практическая работа №8	Ознакомление с видами и рациональными приёмами работы ручными инструментами при сверлении	Закреплять свёрла в коловороте и дрели; размечать отверстия; просверливать отверстия с соблюдением приёмов работы

9.	Сборка изделий из древесины.	2			§ 11	Соединение деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов (саморезов), клея.	Выполнять соединение деталей из древесины гвоздями , шурупами и на клею с соблюдением безопасных приёмов работы
10.	Отделка изделий из древесины.	2	1		§ 15 выучить правила на стр. 69	Защитная и декоративная отделка изделий.	Выполнять операции опилования и зачистки поверхности изделия с соблюдением безопасных приёмов работы
Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов (22 ч)							
11.	Тонколистовой металл и проволока. Виды и свойства искусственных материалов.	2			§ 19 выучить свойства металлов, практическая работа №17	Ознакомление с образцами тонколистового металла и проволоки, исследование их свойств. Ознакомление с видами и свойствами искусственных материалов.	Распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы.
12.	Слесарный верстак, инструменты и приспособления для слесарных работ.	2			§ 20, выучить устройство верстака, правила безопасной работы	Организация рабочего места для ручной обработки металлов. Ознакомление с устройством слесарного верстака и тисков. Соблюдение правил безопасного труда. Уборка рабочего места.	Организовывать рабочее место для слесарной обработки. Знакомиться с устройством слесарного верстака и тисков. Убирать рабочее место.
13.	Графические изображения деталей из металлов и искусственных материалов.	2			§ 21 практическая работа №19	Чтение чертежей. Графическое изображение изделий из тонколистового металла, проволоки и искусственных материалов. Разработка графической документации с помощью ПК.	Читать техническую документацию. Разрабатывать эскизы изделий из тонколистового металла, проволоки и искусственных материалов.
14.	Технологии изготовления изделий из металлов и искусственных материалов ручными инструментами.	2			§ 22 практическая работа №20	Разработка технологии изготовления деталей из металлов и искусственных материалов.	Разрабатывать технологии изготовления деталей из металлов и искусственных материалов
15.	Технологические операции	2			§ 23,24	Разметка заготовок из тонколистового	Выполнять разметку заготовок из

	обработки металлов ручными инструментами: правка, разметка				выучить определения	металла, проволоки, пластмассы. Отработка навыков работы с инструментами для слесарной разметки. Правка заготовок из тонколистового металла и проволоки.	тонколистового металла и проволоки править тонколистовой металл и проволоку с соблюдением безопасных приёмов работы
16.	Технологические операции обработки металлов ручными инструментами: резание. Контроль знаний за 1 полугодие.	2			§ 25, стр.127 вопросы	Резание заготовок из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.	Выполнять резание заготовок; из тонколистового металла и проволоки с соблюдением безопасных приёмов работы
17.	Технологические операции обработки металлов ручными инструментами: зачистка	2				Зачистка деталей из тонколистового металла, проволоки, пластмассы	Зачистку (опиливание) заготовок из тонколистового металла и проволоки с соблюдением безопасных приёмов работы
18.	Технологические операции обработки металлов ручными инструментами: гибка, зачистка.	2				Гибка заготовок из тонколистового металла, проволоки. Отработка навыков работы с инструментами и приспособлениями для гибки.	Выполнять операцию сгибания тонколистового металла и проволоки,
19.	Технологические операции обработки металлов ручными инструментами: сверление	2				Получение отверстий в заготовках из металлов и искусственных материалов. Применение электрической дрели для сверления отверстий.	пробивать и сверлить отверстия в тонколистовом металле с соблюдением безопасных приёмов работы
20.	Сборка изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.	2				Соединение деталей из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.	Выполнять сборку и отделку изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов. Контролировать качество изделий выявлять и устранять дефекты.
21.	Способы отделки поверхностей изделий из металлов и искусственных материалов.	2				Отделка изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов	Выполнять отделку изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных

							материалов. Контролировать качество изделий выявлять и устранять дефекты.
<i>Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов (2 ч)</i>							
22.	Понятие о машинах и механизмах. Сверлильный станок: назначение, устройство.	2				Ознакомление с механизмами, машинами, соединениями, деталями. Ознакомление с устройством настольного сверлильного станка, с приспособлениями и инструментами для работы на станке. Отработка навыков работы на сверлильном станке.	Знакомиться с механизмами, машинами, соединениями, деталями. Выполнять работы на настольном сверлильном станке. Применять контрольно-измерительные инструменты при сверлильных работах. Выявлять дефекты и устранять их. Соблюдать правила безопасного труда
<i>Технологии художественно-прикладной обработки материалов (6 ч)</i>							
23.	Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов при работе с древесиной.	2				Определение требований к создаваемому изделию.	Выпиливать изделия из древесины и искусственных материалов лобзиком с соблюдением безопасных приёмов работы
24.	Выпиливание лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания.	2				Разработка эскизов изделий и их декоративного оформления. Выпиливание изделий из древесины и искусственных материалов лобзиком, их отделка	Выпиливать изделия из древесины и искусственных материалов лобзиком с соблюдением безопасных приёмов работы
25.	Технология выжигания по дереву.	2				Отделка изделий из древесины выжиганием.	Отделять изделия из древесины выжиганием. Изготавливать изделия декоративно-прикладного

							творчества по эскизам и чертежам.
Технологии домашнего хозяйства (6 ч)							
<i>Технологии ремонта деталей интерьера, одежды и обуви и ухода за ними (4 ч)</i>							
26.	Способы ухода за различными видами напольных покрытий, лакированной и мягкой мебели, их мелкий ремонт.	2				Выполнение мелкого ремонта восстановление лакокрасочных покрытий на мебели. Удаление пятен с обивки мебели. Соблюдение правил безопасности и гигиены.	Выполнять восстановление лакокрасочных покрытий на мебели. Осваивать технологии удаления пятен и обивки мебели. Соблюдать правила безопасности и гигиены.
27.	Технологии ухода за одеждой и обувью. Профессии в сфере обслуживания и сервиса	2				Выполнение мелкого ремонта одежды, чистки обуви. Удаление пятен с одежды. Соблюдение правил безопасности и гигиены.	Выполнять мелкий ремонт одежды, чистку обуви. Осваивать технологии удаления пятен с одежды Соблюдать правила безопасности и гигиены.
<i>Эстетика и экология жилища (2 ч)</i>							
28.	Требования к интерьеру жилища: эстетические, экологические, эргономические. Правила пользования бытовой техникой	2				Изготовление полезных для дома вещей (из древесины и металла).	Оценивать микроклимат в помещении. Подбирать бытовую технику по рекламным проспектам. Разрабатывать план размещения осветительных приборов. Разрабатывать варианты размещения бытовых приборов
Технологии исследовательской и опытнической деятельности (12 ч)							
<i>Исследовательская и созидательная деятельность (12 ч)</i>							
29.	Порядок выбора темы проекта. Формулирование требований к выбранному изделию. Методы поиска информации в книгах, журналах и Интернет	2				Обоснование выбора изделия на основе личных потребностей. Поиск необходимой информации с использованием сети Интернет.	Обосновывать выбор изделия на основе личных потребностей. Находить необходимую информацию с использованием сети Интернет.
30.	Этапы выполнения. Подготовка графической и технологической	2				Выбор видов изделий. Определение состава деталей. Выполнение эскиза,	Выбирать вид изделия. Определять состав деталей. Выполнять эскиз,

	документации.					модели изделия. Составление учебной инструкционной карты	модель изделия. Составлять учебную инструкционную карты.
31.	Расчёт стоимости материалов для изготовления изделия. Окончательный контроль и оценка проекта.	2				Оценка стоимости материалов для изготовления изделия.	Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия..
32.	Способы проведения презентации проектов	2				Оформление проектных материалов.	Подготавливать пояснительную записку
33.	Использование ПК при выполнении и презентации проекта. Контроль знаний за 2 полугодие.	2				Презентация проекта	Оформлять проектные материалы
34.	Итоговый контроль.	2				Защита творческого проекта	Проводить презентацию проекта

**Календарно – тематическое планирование
6 класс**

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Сроки проведения		Характеристики основных видов деятельности учащихся	Примечания
			По плану	Фактически		
Вводный урок (1 ч)						
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)						
1-2	Тема Вводный инструктаж по правилам безопасного ведения работ. «Исследовательская и созидательная деятельность»	2			Знать правила поведения в мастерской и внутренний распорядок. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих	Правила поведения в мастерской и внутренний распорядок. Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Сроки проведения		Характеристики основных видов деятельности учащихся	Примечания
			По плану	Фактически		
	(1ч.) «Интерьер жилого дома» П/р №1 «Изготовление макета оформления окон» (1 ч) Вводный контроль.				<p>проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.</p> <p>Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК.</p> <p>Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты.</p> <p>Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.</p>	<p>проектной деятельности. 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. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. 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>

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Сроки проведения		Характеристики основных видов деятельности учащихся	Примечания
			По плану	Фактически		
3-4	Тема «Комнатные растения в интерьере» П/р №2 «Перевалка (пересадка) комнатных растений»	2			Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник
5-6	Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» по теме: «Растение в интерьере жилого дома»	2			Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Сроки проведения		Характеристики основных видов деятельности учащихся	Примечания
			По плану	Фактически		
7-8	Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» «Растение в интерьере жилого дома»	2			Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
Раздел «Кулинария» (14 час.)						
9-10	Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» Л/р №1 «Определение свежести рыбы» П\Р № 3 «Приготовление блюд из рыбы»	2			Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачества рыбы.

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Сроки проведения		Характеристики основных видов деятельности учащихся	Примечания
			По плану	Фактически		
11-12	Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» ПЦР № 4 «Приготовление блюд из морепродуктов»	2			Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов	Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Сроки проведения		Характеристики основных видов деятельности учащихся	Примечания
			По плану	Фактически		
13-14	Тема «Блюда из мяса» Л/р № 2 « Определение доброкачественности мяса и мясных блюд»	2			<p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>	<p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам</p>
15-16	Тема «Блюда из мяса» П/р №5 «Приготовление блюда из мяса»	2			<p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>	<p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам</p>

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Сроки проведения		Характеристики основных видов деятельности учащихся	Примечания
			По плану	Фактически		
17-18	Тема «Блюда из птицы» П/р №6 «Приготовление блюда из птицы»	2			<p>Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы</p>	<p>Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу</p>
19-20	Тема «Заправочные супы» П/р №7 «Приготовление заправочного супа»	2			<p>качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы</p>	<p>Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении</p>

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Сроки проведения		Характеристики основных видов деятельности учащихся	Примечания
			По плану	Фактически		
21-22	Тема «Заправочные супы» П/р №7 «Приготовление заправочного супа»	2			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. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах	заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу Определять
23-24	Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» П/р №8 «Приготовление обеда.	2			Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Сроки проведения		Характеристики основных видов деятельности учащихся	Примечания
			По плану	Фактически		
	Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд»				продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола	столовыми приборами
25-26	Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» по теме «Приготовление воскресного семейного обеда»	2			Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу Выполнять проект по разделу «КулинарияОформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
27-28	Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» по теме «Приготовление воскресного семейного обеда»	2				
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)						

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Сроки проведения		Характеристики основных видов деятельности учащихся	Примечания
			По плану	Фактически		
29-30	Тема «Свойства текстильных материалов» Л/р № 5 «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон» Контроль знаний за 1 полугодие.	2			Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон
31-32	Тема «Конструирование швейных изделий»	2			Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления
33-34	Тема «Конструирование швейных изделий»	2			Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных	

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Сроки проведения		Характеристики основных видов деятельности учащихся	Примечания
			По плану	Фактически		
	<i>П/р № 9 « Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом»</i>				изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий	плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом
35-36	Тема «Моделирование швейных изделий» П/р №10 «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою»	2			Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования 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 технолог-конструктор швейного производства	. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Сроки проведения		Характеристики основных видов деятельности учащихся	Примечания
			По плану	Фактически		
37-38	Тема «Швейная машина» <i>П/Р №11 «Упражнение в шитье на швейной машине, выполнение закрепок»</i>	2			Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц	Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду.

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Сроки проведения		Характеристики основных видов деятельности учащихся	Примечания
			По плану	Фактически		
39-40	Тема «Технология изготовления Швейного изделия с цельнокроеным рукавом» П/Р №12 «Раскрой швейного изделия»	2			Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку
41-42	Тема «Понятие о дублировании деталей кроя» П/Р №13 « Дублирование деталей клеевой прокладкой»	2			Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.	
43-44	Тема «Ручные работы» П/Р №14 «Изготовление образцов ручных и машинных работ»	2			Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к	
45-46	Тема «Классификация машинных швов»	2				

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Сроки проведения		Характеристики основных видов деятельности учащихся	Примечания
			По плану	Фактически		
47-48	П/Р №15 «Изготовление машинных швов» Тема « Проведение примерки » П/Р №16 «Проведение примерки проектного изделия»	2			<p>крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой</p>	<p>проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик</p>
49-50	Тема « Окончательная отделка изделия. Профессия технолог- конструктор » П/Р №17 «Окончательная обработка изделия»	2				

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Сроки проведения		Характеристики основных видов деятельности учащихся	Примечания
			По плану	Фактически		
					стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.	

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Сроки проведения		Характеристики основных видов деятельности учащихся	Примечания
			По плану	Фактически		
					Окончательная отделка изделия	
			.22.			

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Сроки проведения		Характеристики основных видов деятельности учащихся	Примечания
			По плану	Фактически		
51-52	Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» по теме: «Наряд для семейного обеда»	2			Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
53-54	Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» по теме: «Наряд для семейного обеда»	2			Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Сроки проведения		Характеристики основных видов деятельности учащихся	Примечания
			По плану	Фактически		
						для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)						
55-56	Тема «Вязание крючком» <i>П/Р №18 «Вязание прямого полотна»</i>	2			Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Сроки проведения		Характеристики основных видов деятельности учащихся	Примечания
			По плану	Фактически		
57-58	Тема «Вязание крючком» П/Р №19 «Вязание по кругу»	2			и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании 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	образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания
59-60	Тема «Вязание спицами» П/Р №20 «образцы вязок»	2			Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Сроки проведения		Характеристики основных видов деятельности учащихся	Примечания
			По плану	Фактически		
61-62	Тема «Вязание спицами» <i>П/Р №21 «образцы вязок»</i>	2			условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК	информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК
63-64	Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» по теме: «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	2			Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
65-66	Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» по теме: «Вяжем аксессуары крючком или спицами» Контроль знаний за 2 полугодие.	2				

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Сроки проведения		Характеристики основных видов деятельности учащихся	Примечания
			По плану	Фактичес ки		
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)						
67-68	Тема Защита творческого проекта.	2			Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной	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 «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Сроки проведения		Характеристики основных видов деятельности учащихся	Примечания
			По плану	Фактически		
					записки и доклада для защиты творческого проекта	портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
	Всего: 68 ч.					

**Календарно-тематическое планирование
Направление «Технологии ведения дома»
7 класс (68 часов)**

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Часы учебного времени	Сроки проведения		Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
			По плану	Фактически		
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)						
1-2	Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (2 ч)	2			Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер
3-4	Тема «Гигиена жилища» (2 ч)	2			Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Часы учебного времени	Сроки проведения		Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
			По плану	Фактически		
						средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений
Раздел «Электротехника» (2 ч)						
5-6	Тема «Бытовые электроприборы» (2 ч)	2			Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи
Раздел «Кулинария» (10 ч)						
7-8	Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов»(2 ч)	2			Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Часы учебного времени	Сроки проведения		Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
			По плану	Фактически		
					<p>продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов</p>	<p>годности молочных 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. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах,</p>

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Часы учебного времени	Сроки проведения		Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
			По плану	Фактически		
						национальных молочных продуктах в регионе проживания
9-10	Тема «Изделия из жидкого теста» (2 ч)	2			Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами	Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов
11-12	Тема «Виды теста и выпечки» (2 ч)	2			Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Часы учебного времени	Сроки проведения		Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
			По плану	Фактически		
					изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер	выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Часы учебного времени	Сроки проведения		Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
			По плану	Фактически		
13-14	Тема «Сладости, десерты, напитки»(2 ч)	2			Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Часы учебного времени	Сроки проведения		Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
			По плану	Фактически		
15-16	Тема «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» (2 ч)	2			Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16 ч)						
17-18	Тема «Свойства текстильных (2 ч)	2			Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Часы учебного времени	Сроки проведения		Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
			По плану	Фактически		
						результаты исследований
19-20	Тема «Конструирование швейных изделий»(2 ч)	2			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 представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды
21-22	Тема «Моделирование швейных изделий»(2 ч)	2			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 и 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.

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Часы учебного времени	Сроки проведения		Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
			По плану	Фактически		
						Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках
23-24	Тема «Швейная машина»(2 ч)	2			Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения
25-26 27-28 29-30 31-32	Тема «Технология изготовления швейных изделий»(8 ч)	8			Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых	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-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Часы учебного времени	Сроки проведения		Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
			По плану	Фактически		
					<p>беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия</p>	<p>стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обработать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектом изделии. Обработать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектом изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового</p>

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Часы учебного времени	Сроки проведения		Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
			По плану	Фактически		
						изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно- тепловой обработки
Раздел «Художественные ремёсла» (16 ч)						
33-34 35-36	Тема «Ручная роспись тканей» (4 ч)	4			Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах
37-38 39-40 41-42 43-44	Тема «Вышивание» (12 ч)	12			Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых,	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми,

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Часы учебного времени	Сроки проведения		Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
			По плану	Фактически		
45-46 47-48					петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица	петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч)						
49-50 51-52 53-54 55-56 57-58 59-60	Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»(20 ч)	20			Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Часы учебного времени	Сроки проведения		Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
			По плану	Фактически		
61-62 63-64 65-66 67-68					творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

**Календарно-тематическое планирование
Направление «Технологии ведения дома»
8 класс (68 часов)**

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Сроки проведения		Характеристики основных видов деятельности учащихся	Примечания
			По плану	Фактически		
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (8 ч)						
1-2 3-4	Тема « Экология жилища »(4 ч)	4			Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц
5-6 7-8	Тема « Водоснабжение и канализация в доме » (4 ч)	4			Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод	
Раздел «Электротехника» (24 ч)						

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Сроки проведения		Характеристики основных видов деятельности учащихся	Примечания
			По плану	Фактически		
9-10 11-12 13-14 1516 17-18 19-20	Тема «Бытовые электроприбо ры» (12 ч)	12			<p>Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения</p>	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Сроки проведения		Характеристики основных видов деятельности учащихся	Примечания
			По плану	Фактически		
21-22 23-24 25-26 27-28	Тема «Электромонт ажные и сборочные технологии»(8 ч)	8			Общее понятие об электрическом токе, о 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. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов 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. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях
29-30 31-32	Тема «Электротехн ические устройства с элементами автоматики» (4 ч)	4			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	Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Сроки проведения		Характеристики основных видов деятельности учащихся	Примечания
			По плану	Фактически		
					электронных приборов на здоровье человека	
Раздел «Семейная экономика» (12 ч)						
33-34 35-36 37-38 39-40 41-42 43-44	Тема «Бюджет семьи» (12 ч)	12			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	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
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (8 ч)						
45-46 47-48	Тема «Сферы производства и разделение труда»(4 ч)	4			Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Сроки проведения		Характеристики основных видов деятельности учащихся	Примечания
			По плану	Фактически		
					труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника	
49-50 51-52	Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера» (4 ч)	4			Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии	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
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)						
53-54 55-56 57-58 59-60 61-62 63-64 65-66 67-68	Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (16 ч)	16			Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Сроки проведения		Характеристики основных видов деятельности учащихся	Примечания
			По плану	Фактически		
						помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта