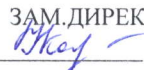


**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №86 г. Челябинска»**

РАССМОТРЕНО
НА ЗАСЕДАНИИ МО
УЧИТЕЛЕЙ
ОБЩЕСТВЕННО-
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ДИСЦИПЛИН
ПРОТОКОЛ № 1
от «26» августа 2015г.

СОГЛАСОВАНО
ЗАМ. ДИРЕКТОРА ПО УВР
 Н.В. КОНОВАЛОВА
«27» августа 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР МБОУ «СОШ № 86 Г. ЧЕЛЯБИНСКА»
 О.Г. ХЕЙЛИК
приказ №204-О от 29.08.2015 г.



Внесены изменения: приказ № 248-О от 29.08.2016 г.
приказ №196-О от 28.08.2017 г.
приказ № 213-О от 29.08.2018 г.

**Рабочая программа учебного предмета «ТЕХНОЛОГИЯ (технологии ведения дома)»
(предметная область «технология»)
для 5 – 8 классов**

Разработчик программы:
учитель технологии Зайцева Ольга Ивановна,
высшая квалификационная категория

Челябинск, 2015

РАЗДЕЛ 1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Предметными результатами освоения программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты;
- выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
- планировать этапы выполнения работ;
- составлять технологическую карту изготовления изделия;
- выбирать средства реализации замысла;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
- готовить пояснительную записку к проекту;
- оформлять проектные материалы;
- представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
- планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
- разрабатывать вариант рекламы для продукта труда

Личностными результатами освоения программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере обслуживающего труда.

Метапредметными результатами освоения программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание предмета «Технологии» (направление «Технологии ведения дома»)

Раздел 1. Кулинария

Тема 1. Санитария и гигиена (2ч)

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Физиология питания (2ч)

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки (4ч)

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Блюда из овощей (4ч)

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2ч)

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов(4ч)

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Тема 7. Блюда из птицы(2ч)

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

Примерная тема практической работы

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птицы.

Тема 8. Блюда из мяса(4ч)

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

Тема 9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий(2ч)

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Тема 10. Заправочные супы(2ч)

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6—8 человек.

Приготовление заправочного супа.

Тема 11. Изделия из теста(4ч)

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формирования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

Тема 12. Сервировка стола. Этикет(2ч)

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

Тема 13. Приготовление обеда в походных условиях(2ч)

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных

условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов(72)

Тема 1. Свойства текстильных материалов(7ч)

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

Тема 2. Элементы машиноведения(6ч)

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. Конструирование швейных изделий(10ч)

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение эскизов национальных костюмов.

Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Тема 4. Моделирование швейных изделий(9ч)

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий(40ч)

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей кроя;
 - обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;
 - обметывание швов ручным и машинным способами;
 - обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;
 - обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;
 - обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.
- Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

Раздел 3. Художественные ремесла (28ч)

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство(2ч)

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Экскурсия в музей.

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства(2ч)

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

Тема 3. Лоскутное шитье(4ч)

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема 4. Роспись ткани(4ч)

История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.

Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свобод-

ная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

Примерная тема лабораторно-практической работы Оформление изделий в технике «узелковый батик».

Тема 5. Вязание крючком(6ч)

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

Примерная тема практической работы Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

Тема 6. Вязание на спицах(6ч)

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязанных декоративных элементов для платьев.

Тема 7. Вышивание (4ч)

Раздел 4. Оформление интерьера(8ч)

Тема 1. Интерьер кухни, столовой(2ч)

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Примерная тема лабораторно-практической работы

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка

Тема 2. Интерьер жилого дома(4ч)

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Примерная тема лабораторно-практической работы Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

Тема 3. Комнатные растения в интерьере(2ч)

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

Раздел 5. Электротехника(10ч)

Тема 1. Бытовые электроприборы(6ч)

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием .

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение(4ч)

Тема 1. Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности(32ч)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Проекты социальной направленности.

Раздел 3. Тематическое планирование «Технологии ведения дома» (280 ч)

Темы, количество часов	Основное содержание по темам
Раздел 1. Кулинария (40 часов)	
Тема 1. Санитария и гигиена (2 ч)	Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих дезинфицирующих средств для мытья посуды. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.
Тема 2. Физиология питания (2ч)	Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах. Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах. Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ. Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.
Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки (4 ч)	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии

	приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.
Тема 4. Блюда из овощей (4 ч)	Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени. Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.
Тема 5. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)	Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.
Тема 6. Блюда из птицы (2 ч)	Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.
Тема 7. Блюда из мяса (4 ч)	Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов. Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной

	обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.
Тема 8. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)	Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.
Тема 9. Заправочные супы (2 ч)	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона. Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.
Тема 10. Изделия из теста (4 ч)	Механическая кулинарная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий. Ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности. Рецепттура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста. Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).
Тема 11. Сервировка стола. Этикет (6 ч)	Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки.
Тема 12. Приготовление обеда в походных условиях (2 ч)	Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (92 ч)	
Тема 1. Свойства текстильных материалов (7 ч)	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и

	изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях. Свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов (механические, физические, технологические, эксплуатационные). Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.
Тема 2. Элементы машиноведения (6ч)	Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины, к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Устройство челнока универсальной швейной машины. Порядок разборки и сборки механизма челнока. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда
Тема 3. Конструирование швейных изделий (10 ч)	Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.
Тема 4. Моделирование швейных изделий (9 ч)	Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие. Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки. Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.
Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (60 ч)	Ручные стежки и строчки. Конструкция и технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила выполнения следующих технологических операций: обработка

	деталей кроя; - обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины; - обметывание швов ручным и машинным способами; - обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия; - обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом; - обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами. Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.
Раздел 3. Художественные ремесла (28 ч)	
Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2 ч)	Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам
Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2 ч)	Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции. Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.
Тема 3. Лоскутное шитье (4 ч)	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.
Тема 4. Роспись ткани (4 ч)	История появления техники узелкового батика. Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике. Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.
Тема 5. Вязание крючком (6 ч)	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.
Тема 6. Вязание на спицах (6 ч)	Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от

	качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.
Тема 7 Вышивание (4ч)	Ассортимент изделий, выполняемых в технике вышивания. Материалы и инструменты для вышивания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора игл в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вышивания. Технология вышивки.
Раздел 4. Оформление интерьера (8 ч)	
Тема 1. Интерьер кухни, столовой (2 ч)	Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления
Тема 2. Интерьер жилого дома (4ч)	Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры. Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекции и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.
Тема 3. Комнатные растения в интерьере (2 ч)	Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.
Раздел 5. Электротехника (10 ч)	
Тема 1. Бытовые электроприборы (6 ч).	Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.
Тема 2 Электромонтажные и сборочные технологии.(2ч).	Общие сведения о новых электрофизических методах нагрева, о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

Тема 3.Электротехнические устройства и автоматика(2ч).	
Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение (4 ч)	
Тема 1. Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера (4 ч)	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.
Раздел 7. Технологии исследовательской и опытнической деятельности (48ч)	
Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (43ч)	Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация
Раздел 8. Технология домашнего хозяйства (6 ч)	
Тема «Гигиена и экология жилища» (4 ч)	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
Тема «Водоснабжение и канализация в доме» (2 ч)	Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном 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 9. Семейная экономика(4ч)	
Тема «Бюджет семьи» (4 ч)	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

Календарно-тематическое планирование 5 класс

№ п/п	Дата	Тема урока	Планируемые результаты			Реализация НРЭО	Практическая работа	Корректировка
			Предметные	Метапредметные УУД	Личностные УУД			
1	2	4	4	5	6	7	8	9
Разделы «Проектная деятельность. Оформление интерьера» (6часов)								
1,2		Проектная деятельность на уроках «Технологии». Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни	Знания: о зонировании жилых помещений дома, правилах композиции, видах отделочных материалов, декоративном оформлении интерьера, этапах проектирования. Умения: выполнять презентацию в программе Microsoft Office Power Point	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы	Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности, нравственно-этической мотивации		Планировка кухни с помощью шаблонов и компьютера	

3,4		Творческий проект “Кухня моей мечты” НРЭО	<i>Знания:</i> о целях и задачах, этапах проектирования. <i>Умения:</i> выполнять проект по теме «Интерьер»	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, смысловое чтение Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, сотрудничество	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-этической мотивации	Национальный колорит в интерьере кухни	Работа над проектом	
5,6		Защита проекта “Кухня моей мечты”	Знания: о целях и задачах, этапах проектирования. Умения: выполнять проект по теме «Интерьер»	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений. Регулятивные: рефлексия, оценка и	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого		Работа над проектом	

				самооценка. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умения слушать и выступать	потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям			
Разделы «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (18 часов)								
7, 8		Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание	Знания: о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне. Умения: соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне	Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, монолог, сотрудничество	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, экологическое сознание, овладение установками, нормами и правилами НОТ			
9, 10		Бутерброды. Горячие напитки	Знания: о видах бутербродов, горячих напитках, технологии приготовления, значении хлеба в питании	Познавательные: сопоставление, анализ, рассуждение	Формирование нравственно-этической		Приготовление бутербродов	

			человека. Умения: составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая	Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, сотрудничество	ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами Нот, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе			
11, 12		Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий. НРЭО	Знания: о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии их приготовления. Умения: выполнять механическую кулинарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штриховые коды на упаковках	Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регу-	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами Нот, развитие трудолюбия и ответственности за качество	Каша-пища наша. Русская кухня		

				ляция. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	своей деятельности, навыков работы в группе			
13, 14		Практическая работа «Приготов- ление блюда из крупы или макаронных изделий». НРЭО	<i>Знания: о способах механической и теп- ловой кулинарной обработки круп. мака- ронных изделий. тре- бованиях к качеству готового блюда. Умения: выполнять механическую и теп- ловую кулинарную обработку круп. ис- пользуя технологи- ческую карту</i>	Познавательные: сопоставление, анализ Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла- нирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	Формирование нравственно- этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами Нот, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе	Крупы в питании жителей региона	«Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий	
15, 16		Блюда из сырых и вареных овощей и	<i>Знания: о пищевой ценности овощей и фруктов. способах хранения. механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из</i>	Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений,	Формирование мотивации и самотивации изучения темы,	Овощи и фрукты из садов Урала		

		фруктов. НРЭО	<i>сырых овощей.</i>	поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла- нирование, рефлекс- сия, волевая регу- ляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	смыслообразова- ние, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельны м действиям			
17, 18		Практическая работа «Приго- товление салатов из сырых и вареных овощей». НРЭО	Знания: о технологии приготовления салатов, требованиях к качеству готовых блюд. Умения: готовить салаты из вареных и сырых овощей, соблюдая правила безопасной работы на кухне	Познавательные: анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла- нирование, рефлекс- сия, волевая регу- ляция, оценка и	Формирование мотивации и самотивации изучения темы, смыслообразова- ние, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации	Овощные блюда Южного Урала	«Приготовление салатов из сырых и вареных овощей»	

				самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	умственного и физического труда			
19, 20		Блюда из яиц. Приготовлен ие блюда из яиц. НРЭО	Знания: о значении яиц в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц. Умения: определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла- нирование, рефлекс- сия, волевая регу- ляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудни- чество, умение слушать и выступать	Формирование нравственно- этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами Нот, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе	Птицеферм ы Челябинско й области	Приготовление блюда из яиц	

21, 22		Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный завтрак в моей семье»	Знания: о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта. Умения: сервировать стол к завтраку	Познавательные: анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного со- трудничества	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурировани ю и систе- матизации изучаемого предметного содержания. Формулировани е цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из- учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализу учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала.			
-----------	--	--	--	---	--	--	--	--

					Беседа с использованием материалов учебника и ЭОР:			
23, 24		Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи»	<i>Знания:</i> о сервировке стола к завтраку, правил защиты проекта. <i>Умения:</i> готовить яйца, бутерброды, чай, сервировать стол к завтраку, защищать проект	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне», технологии приготовления чая, бутербродов. Проверка		Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи»	

					готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Защита проектов. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы			
Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (28 часов)								
25, 26		Производство текстильных материалов. Практическая работа	Знания: о свойствах текстильных материалов Умения: определять состав тканей по их свойствам	Познавательные: сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, поиск	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация		Практическая работа «Определение лицевой и изнаночных сторон ткани.	

		«Определение лицевой и изнаночных сторон ткани. «Определение направления долевой нити в ткани»		информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления		«Определение направления долевой нити в ткани»	
27, 28		Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне». НРЭО	<i>Знания:</i> о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной деятельности. <i>Умения:</i> определять по свойствам тканей <i>вид тканей, составлять план выполнения проекта</i>	Познавательные: сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям, проявление	Фартук в национальной одежде народов России	. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне	

				самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	технико- технологическог о и экономического мышления			
29, 30		Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»	Знания: о правилах снятия мерок для построения чертежа фартука, правилах измерения и об их условных обозначениях. Умения: снимать мерки и записывать их	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, умение делать выводы, прогнозировать Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного	Формирование мотивации и самотивации изучения темы, смыслообразования, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям, проявление технико- технологическог о и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество		Снятие мерок для построения чертежа фартука	

				сотрудничество	своей деятельности			
31, 32		Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия»	Знания: об общих правилах построения чертежа швейного изделия. Умения: выполнять чертеж швейного изделия в масштабе 1:4	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, умение делать выводы, прогнозировать Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности		Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия»	

33, 34		Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия»	Знания: об общих правилах построения чертежа швейного изделия Умения: выполнять чертеж швейного изделия, подготовить выкройку к раскрою	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала		Практическая работа «Раскрой швейного изделия»	
35, 36		Швейные ручные работы	Знания: о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами. Умения: выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасного пользования	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, Регулятивные:	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям,		Выполнение образцов	

			иглой, ножницами	целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	реализация творческого потенциала			
37, 38		Подготовка швейной машины к работе	Знания: о последовательности и приемах раскроя изделия Умения: выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали изделия	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные:	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала, проявление технико-технологического и экономического мышления,			

				диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности			
39, 40		Приемы работы на швейной машине. Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов»	Знания: о подготовке швейной машины к работе. Умения: подготовить швейную машину к работе выполнять образцы швов	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла- нирование, рефлекс- сия, волевая регу- ляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	Формирование мотивации и самотивации изучения темы, саморазвитие, мотивации учебной деятельности, развитие готовности к самостоятельны м действиям, реализация творческого потенциала		Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов»	
41,		Швейные	Знания: об устройстве швейной иглы, о	Познавательные: сопоставление,	Формирование мотивации и			

42		машинные работы. Влажно тепловая обработка ткани	технологии выполнения обтачных швов Умения: подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов	анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла- нирование, рефлекс- сия, волевая регу- ляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	самомотивации изучения темы, саморазвитие, мотивации учебной деятельности, развитие готовности к самостоятельны м действиям, реализация творческого потенциала			
43, 44		Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия. НРЭО	Знания: о последовательности подготовки изделия к примерке, способах выявления и устранения дефектов. Умения: выполнять примерку изделия, выявлять и устранять	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работать по алгоритму (плану) Регулятивные:	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельны м действиям, реализация творческого	Отделка швейного изделия в народном стиле		

			дефекты	целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	потенциала, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности			
45, 46		Обработка накладного кармана. Практическая работа «Обработка накладного кармана	Знания: о технологии обработки накладного кармана. Умения: обработать и пришить к фартуку накладной карман, оценить качество работы по представленным критериям	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работать по алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регу-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала, проявление технико-технологического и экономического		Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов	

				ляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности			
47, 48		Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука»	Знания: о технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука, правилах безопасной работы на швейной машине. Умения: обрабатывать швом вподгибку с закрытым срезом нижний и боковые срезы фартука	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работать по алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного				Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука»

				сотрудничество				
49, 50		Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука». Изготовление пояса». Подготовка защиты проекта	Знания: о технологии пошива пояса, обработки верхнего среза фартука притачным поясом. Умения: обрабатывать верхний срез фартука притачным поясом	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работать по алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности		Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука». Изготовление пояса». Подготовка защиты проекта	
51, 52		Защита проекта «Фартук для работы на	Знания: о правилах защиты проекта. Умения: защищать проект, анализировать достоинства и	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы,			

		кухне»	недостатки вариантов проектов по предложенным критериям	задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работать по алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности			
Художественные ремесла (18 ч)								
53, 54		Декоративно-прикладное изделие для кухни. НРЭО	Знания: о видах декоративно-прикладного искусства. Умения: различать виды декоративно-прикладного искусства, составлять план	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации,	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным	Виды декоративно-прикладного творчества Южного		

			выполнения проекта	работать по алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	м действиям, реализация творческого потенциала, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности	Урала		
55, 56		Основы композиции при создании предметов ДПИ. Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте	Знания: о правилах, приемах и средствах композиции, этапах проектной деятельности. Умения: составлять план реализации проекта изделия из лоскута	Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать выводы Регулятивные: целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, проявление инициативы,	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в			

				дискуссия, сотрудничества, умения слушать и выступать	предметно-практической деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации			
57, 58		Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. НРЭО	Знания: о видах и технологиях лоскутного шитья. Умения: разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работать по алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регу-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала, проявление технико-технологического и экономического	Рукоделие наших бабушек		

				ления, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности			
59, 60		Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов». НРЭО	Знания: о технологии изготовления изделия из лоскутов, Умения: изготавливать изделия из лоскутов	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудни-	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности	Элементы национального творчества в лоскуте	Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов»	

				чество				
61, 62		Лоскутное шитье. Обоснование проекта	<i>Знания: об этапах вы- полнения проекта. Умения: выполнять обоснование проекта</i>	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла- нирование, рефлекс- сия, волевая регу- ляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудни- чество	Формирование мотивации и самотивации выполнения проекта, смыслообразова- ние, развитие готовности к самостоятельны м действиям, реализация творческого потенциала в предметно- практической деятельности			
63, 64		Выполнение проекта. Практическа я работа	<i>Знания: о технологии изготовления изделия. Умения: шить изделие из лоскутов, соблюдать правила безопасности.</i>	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение	Формирование мотивации и самотивации выполнения проекта,		Практическая работа «Стачивание деталей	

		«Стачивание деталей изделия»		работать по алгоритму (технологической карте) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	смыслообразования, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности		изделия»	
65, 66		Подготовка проекта к защите	<i>Знания:</i> о правилах защиты проекта. <i>Умения:</i> анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте) Регулятивные: целеполагание,			Работа над проектом	

				анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества				
67, 68		Подготовка проекта к защите	<i>Знания:</i> о правилах защиты проекта. <i>Умения:</i> анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности и ответственности за качество		Работа над проектом	

				Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	своей деятельности проявление технико-технологического и экономического мышления			
69, 70		Защита проекта “Лоскутное изделие для кухни”.	<i>Знания:</i> о правилах защиты проекта. <i>Умения:</i> анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к реализации творческого потенциала в предметно-практической деятельности и ответственности за качество своей деятельности проявление технико-технологичес-		Работа над проектом	

				учебного сотрудни- чество	кого и экономического мышления			
--	--	--	--	------------------------------	--------------------------------------	--	--	--

Календарно-тематическое планирование 6 класс

№ урок а	Дата	Тема урока	Планируемые результаты			Реализаци я НРЭО	Практическая работа	Корре ктиров ка
			Предметные	Метапредметные УУД	Личностные УУД			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Разделы «Технологии домашнего хозяйства», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 часов)								
1,2		Вводный урок. Планировка и интерьер жилого дома	<i>Знания:</i> о зониро- вании жилых по- мещений дома, правилах компо- зиции, видах от- делочных материалов, декоративном	Познавательные: умение вести иссле- довательскую и проектную деятель- ность, определение понятий, сопостав- ление, анализ, по-	Формирование мотивации и самотивации изучения предмета, познавательного интереса,		Планировка жилого дома с помощью шаблонов и компьютера	

			оформлении интерьера, этапах проектирования. <i>Умения:</i> выполнять презентацию в программе Microsoft Office Power Point	строение цепи рассуждений Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы	проектной деятельности, нравственно-этической мотивации			
3,4		Комнатные растения, разновидности, технология выращивания. Обоснование проекта «Растения в интерьере жилого дома»	<i>Знания:</i> о разновидности комнатных растений, приемах фитодизайна, технологии выращивания комнатных растений. <i>Умения:</i> составлять информационную карту по уходу за растением и его размещению, выполнять обоснование проекта	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, смысловое чтение Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регу-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-этической мотивации		Работа над проектом	

				ляция. Коммуникативные: диалог, сотрудничество				
5,6		Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»	Знания: о целях и задачах, этапах проектирования. Умения: выполнять проект по теме «Интерьер»	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений. Регулятивные: рефлексия, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умения слушать и выступать	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям		Работа над проектом	
Разделы «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (12 часов)								
7, 8		Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы. НРЭО	Знания: о видах рыбы и рыбных продуктах, признаках доброкачественности рыбы, санитарных требованиях при обработке рыбы, технологии	Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами Регулятивные: целеполагание,	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, экологическое сознание,	Разновидности рыбы в уральских озерах и реках	Планирование последовательности технологических операций по приготовлению рыбных блюд	

			первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы. Умения: определять свежесть рыбы, выполнять разделку и тепловую обработку рыбы	анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, монолог, сотрудничество	овладение установками, нормами и правилами НОТ			
11, 12		Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы». НРЭО	Знания: о способах механической и тепловой обработке рыбы, требованиях к качеству готового блюда. Умения: выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку рыбы, используя технологическую карту	Познавательные: сопоставление, анализ, рассуждение Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, сотрудничество	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами Нот, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе	Блюда из рыбы уральской кухни	Приготовление блюда из рыбы	
13,		Мясо.	Знания: о видах мяса	Познавательные:	Формирование		Составление	

14		Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки мяса	и мясных продуктов, признаках доброкачественности мяса, санитарных требованиях при обработке мяса, технологии первичной и тепловой обработки мяса Умения: определять свежесть мяса, составлять технологическую последовательность приготовления блюд из мяса	сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами Нот, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе		технологической последовательности приготовления мясных блюд	
15, 16		Приготовление блюда из мяса. НРЭО	Знания: о способах тепловой кулинарной обработки мяса, требованиях к качеству готового блюда. Умения: выполнять тепловую кулинарную обработку мяса, используя	Познавательные: сопоставление, анализ Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные:	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами Нот, развитие	Блюда из мяса. Кухня Южного Урала	Приготовление блюда из мяса	

			технологическую карту	диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе			
17, 18		Супы. Технология приготовления первых блюд Сервировка стола к обеду. Этикет. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда». НРЭО	Знания: о значении первых блюд в питании человека, классификация супов, технология приготовления бульона и супа Умения: составлять технологическую карту приготовления супа Знания: о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта. Умения: сервировать стол к обеду	Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество Познавательные: анализ, выбор способов решения	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала,	Супы русской кухни	Составление технологической последовательности приготовления заправочного супа Сервировка стола к обеду	

				задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда			
19, 20		Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»	Знания: о сервировке стола к обеду, правила защиты проекта. Умения: готовить суп, блюда из рыбы, салат; сервировать стол к обеду, защищать проект	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия,	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами Нот, развитие трудолюбия и		Выполнение группового проекта «Приготовление воскресного обеда»	

				сия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умение слушать и выступать	ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе			
Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (30 часов)								
21,22		Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон Конструирование плечевой одежды с цельнокроены	Знания: о свойствах текстильных материалов из химических волокон, видах нетканых материалах. Умения: определять состав тканей по их свойствам Знание: о видах плечевой одежды, этапах учебного проектирования. Умения: составлять	Познавательные: сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологическог	Национальная одежда народов Южного Урала	Изучение свойств текстильных материалов их химических волокон Выполнение эскиза проектного изделия. Составление плана выполнения проекта	

		м рукавом. Проект «Наряд для семейного обеда». НРЭО	план выполнения проекта, выбирать ткань для выполнения проекта	Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество Познавательные: сопоставление, рас- суждение, классификация, умение объяснять процессы, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла- нирование, рефлекс- сия, волевая регу- ляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	о и экономического мышления Формирование мотивации и самотивации изучения темы, смыслообразова- ние, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельны м действиям, проявление технико- технологическог о и экономического мышления			
23, 24		Конструирован ие швейных изделий. Определение	Знания: о правилах снятия мерок для построения чертежа плечевого изделия,	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения	Формирование мотивации и самотивации изучения темы,		Снятие мерок для построения чертежа	

		размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия»	правилах измерения и об их условных обозначениях. Умения: снимать мерки и записывать их	задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, умение делать выводы, прогнозировать их Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	смыслообразования, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности		плечевого	
25, 26		Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Практическая	Знания: об общих правилах построения чертежа швейного изделия. Умения: выполнять чертеж швейного изделия в масштабе	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, умение делать	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала,			

		работа «Построение чертежа швейного изделия (в масштабе)	1:4	выводы, прогнозировать Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла- нирование, рефлекс- сия, волевая регу- ляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	развитие трудолюбия, готовности к самостоятельны м действиям, проявление техничес- ко и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности			
27, 28		Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия (в натуральную величину)	Знания: об общих правилах построения чертежа швейного изделия Умения: выполнять чертеж швейного изделия, подготовить выкройку к раскрою	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла-	Формирование мотивации и самотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельны м действиям, реализация творческого потенциала		Построение чертежа швейного изделия (в натуральную величину	

				нирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество				
29, 30		Моделирование плечевой одежды. Практическая работа «Моделирование плечевой одежды и подготовка выкроек к раскрою»	Знания: о моделировании одежды Умения: выполнять моделирование в соответствии с эскизом изделия, подготовку выкройки к раскрою	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала		Моделирование плечевой одежды и подготовка выкроек к раскрою	

				сотрудничество				
31, 32		Раскрой шейного изделия. Практическая работа «Раскрой плечевого швейного изделия»	Знания: о последовательности и приемах раскроя плечевого изделия Умения: выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали изделия, дублировать детали клеевой прокладкой	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла- нирование, рефлекс- сия, волевая регу- ляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	Формирование мотивации и самотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельны м действиям, реализация творческого потенциала, проявление техничко- технологическог о и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности		Раскрой плечевого швейного изделия	
33, 34		Швейные ручные работы. Практическая	Знания: о требованиях к выполнению ручных работ, технологии	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения	Формирование мотивации и самотивации изучения темы,		Изготовление образцов ручных швов	

		работа «Изготовление образцов ручных швов»	ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой и ножницами Умения: выполнять образцы ручных швов, соблюдать правила безопасной работы ручной иглой и ножницами	задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла- нирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	саморазвитие, мотивации учебной деятельности, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала			
35, 36		Машиноведение. Приспособление к швейной машине. Машинная игла. Практическая работа «Выполнение образцов швов (обтачного,	Знания: об устройстве швейной иглы, о технологии выполнения обтачных швов Умения: подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла- нирование, рефлексия,	Формирование мотивации и самотивации изучения темы, саморазвитие, мотивации учебной деятельности, развитие готовности к самостоятельным действиям,		Выполнение образцов швов (обтачного, обтачного в кант)	

		обтачного в кант)		сия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	реализация творческого потенциала			
37, 38		Практическая работа «Подготовка к примерке и примерка изделия»	Знания: о последовательности подготовки изделия к примерке, способах выявления и устранения дефектов. Умения: выполнять примерку изделия, выявлять и устранять дефекты	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работать по алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество		Подготовка к примерке и примерка изделия	

				сотрудничество	своей деятельности			
39, 40		Практическая работа «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов»	Знания: о технологии обработки среднего шва спинки, о последовательности обработки плечевых и нижних срезов рукавов. Умения: обрабатывать средний шов спинки, плечевой и нижний срез рукавов	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работать по алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности		Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов	
41, 42		Обработка горловины швейного	Знания: о способах обработки горловины	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор			Обработка горловины проектного	

		изделия. Практическая работа «Обработка горловины проектного изделия»	швейного изделия Умения: обрабатывать горловину швейного изделия в соответствии с фасоном и свойствами ткани	способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работать по алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла- нирование, рефлекс- сия, волевая регу- ляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество			изделия	
43, 44		Технология обработки боковых срезов швейного изделия. Практическая работа «Обработка	Знания: о технологии обработки боковых срезов швейного изделия обтачным (стачным) швом Умения: обрабатывать боковые срезы изделия, оценивать	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работать по алгоритму (плану)	Формирование мотивации и самотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельны м действиям, реализация		Обработка боковых срезов	

		боковых срезов»	качество работы по представленным критериям	Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	творческого потенциала, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности			
45, 46		Обработка нижнего среза швейного изделия. Практическая работа «Обработка нижнего среза швейного изделия»	Знания: о технологии обработки нижнего среза швейного изделия Умения: обрабатывать швом вподгибку с закрытым срезом нижний срез швейного изделия	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работать по алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала, проявление технико-технологического и		Обработка нижнего среза швейного изделия	

				сия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности			
47, 48		Окончательная отделка изделия. Подготовка защиты проекта «Наряд для семейного обеда». НРЭО	Знания: последовательности окончательной отделки и ВТО изделия, о правилах подготовки доклада по защите проекта Умения: выполнять отделку швейного изделия, оформлять проект	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работать по алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог,	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество	Отделка одежды в национальном стиле	Отделка и ВТО изделия. Подготовка к защите проекта	

				организация учебного сотрудничества	своей деятельности			
49,50		Защита проекта «Наряд для семейного обеда»	Знания: о правилах защиты проекта Умения: защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям	Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать выводы Регулятивные: целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничества, умения слушать и выступать	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации		Защита проекта «Наряд для семейного обеда»	

Разделы «Художественные ремесла», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 часов)								
51, 52		Вязание крючком и спицами. Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами». НРЭО	Знания: о способах вязания крючком и спицами, о видах инструментов, материалов для вязания Умения: читать простой узор для вязания крючком, составлять план выполнения проекта	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работать по алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности	Вязание крючком. Мастера Южного Урала	Составление плана проекта	
53,		Основные виды петель	Знания: о приемах вязания основных	Познавательные: сопоставление,	Формирование мотивации и		Вывязывание образцов	

54		при вязании крючком	петель, условных обозначениях для вязания крючком, этапах проектной деятельности Умения: выполнять основные петли, образцы по схеме, план реализации проекта	анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности			
55, 56		Вязание по кругу	Знания: о способах вязания по кругу Умения: читать схемы для вязания крючком, вязать по кругу	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к		Вывязывание образцов	

				карте) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности			
57,58		Вязание спицами. Основные приемы вязания	Знания: о способах вязания спицами, об условных обозначениях на схемах Умения: выполнять набор петель, лицевые и изнаночные петли, закрытие последнего ряда	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-		Вывязывание образцов	

				сия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	практической деятельности			
59,60		Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами». НРЭО	Знания: об этапах выполнения проекта, о технологии вязания крючком или спицами Умения: вязать проектное изделие крючком или спицами	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудни-	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности и ответственности за качество своей деятельности проявление	Национальный колорит в вязанных изделиях	Работа над проектом	

				чество	технико-технологического и экономического мышления			
61,62		Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	Знания: об этапах выполнения проекта, о технологии вязания крючком или спицами Умения: вязать проектное изделие крючком или спицами	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности и ответственности за качество своей деятельности проявление технико-технологического и		Работа над проектом	

					экономического мышления			
63,64		Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	Знания: об этапах выполнения проекта, о технологии вязания крючком или спицами Умения: вязать проектное изделие крючком или спицами	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности и ответственности за качество своей деятельности проявление технико-технологического и экономического мышления		Работа над проектом	

65,66		Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	Знания: об этапах выполнения проекта, о технологии вязания крючком или спицами Умения: вязать проектное изделие крючком или спицами	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности и ответственности за качество своей деятельности проявление технико-технологического и экономического мышления		Работа над проектом	
67,68		Подготовка проекта к	Знания: правил и требований к докладу	Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать	Формирование мотивации и самомотивации		Работа над проектом	

		защите	к защите проекта Умения: составлять доклад к защите проекта	выводы Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог	выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации			
69,70		Защита проекта «Вяжем аксессуар из крючком или	Знания: правила защиты проекта Умения: защищать проект, анализировать достоинства и	Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать выводы Регулятивные:	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразова		Работа над проектом	

		спицами»	недостатки вариантов проектов по предложенным критериям	целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничества, умения слушать и выступать	ние, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах			
--	--	----------	---	---	---	--	--	--

Календарно-тематическое планирование 7 класс

№ урока	Дата	Тема урока	Планируемые результаты			Реализация НРЭО	Практическая работа	Корректировка
			Предметные	Метапредметные УУД	Личностные УУД			

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Разделы «Технологии домашнего хозяйства», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6часов)								
1,2		Вводный урок. Планировка и интерьер жилого дома. Освещение жилого дома	Знания: о зонировании жилых помещений дома, правилах композиции, видах отделочных материалов, декоративном оформлении интерьера, освещением, этапах проектирования. Умения: выполнять презентацию в программе Microsoft Office Power Point	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы	Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности, нравственно-этической мотивации		Планировка жилого дома с помощью шаблонов и компьютера	
3,4		Гигиена жилища.	Знания: о видах бытовых приборов, приемах уборки,	Познавательные: умение вести исследовательскую и	Формирование мотивации и самомотивации		Работа над проектом	

		Бытовые приборы для уборки. Обоснование проекта «Умный дом»	технологии уборки помещений. Умения: составлять информационную карту по уходу за растением и его размещению, выполнять обоснование проекта	проектную деятельность, определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, смысловое чтение Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, сотрудничество	изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-этической мотивации			
5,6		Творческий проект «Умный дом»	Знания: о целях и задачах, этапах проектирования. Умения: выполнять проект по теме «Умный дом»»	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений. Регулятивные: рефлексия, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, проявление	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия,		Работа над проектом	

				инициативы, сотрудничество, умения слушать и выступать	готовности к самостоятельны м действиям			
Разделы «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (12 часов)								
7, 8		Молоко и кисломолочны е продукты. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки молока и кисломолочны х продуктов. НРЭО	Знания: о видах рыбы и рыбных продуктах, признаках доброкачественности рыбы, санитарных требованиях при обработке рыбы, технологии первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы. Умения: определять свежесть молока, выполнять тепловую обработку молока	Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла- нирование, рефлекс- ия, волевая регу- ляция. Коммуникативные: диалог, монолог, сотрудничество	Формирование мотивации и самотивации изучения темы, смыслообразова- ние, экологическое сознание, овладение установками, нормами и правилами НОТ	Разновидно сти рыбы в уральских озерах и реках	Планирование последовательно сти технологических операций по приготовлению молочных и кисломолочных блюд	
9, 10		Практическая работа «Приготовлени е блюда из молока и кисломолочны	Знания: о способах тепловой обработки молока, требованиях к качеству готового блюда. Умения: выполнять	Познавательные: сопоставление, анализ, рассуждение Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и	Формирование нравственно- этической ориентации, познавательного интереса,	Блюда из молока и кисломолоч ной продукции уральской	Приготовление блюда из молока и кисломолочной продукции	

		х продуктов». НРЭО	тепловую кулинарную обработку молока, используя технологическую карту	моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, сотрудничество	овладение установками, нормами и правилами Нот, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе	кухни		
11, 12		Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки	Знания: о видах теста. Продукты, входящие в состав теста Умения: определять свежесть ингредиентов, составлять технологическую последовательность приготовления блюд из жидкого теста	Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, монолог,	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами Нот, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы		Составление технологической последовательности приготовления блюд из жидкого теста	

				организация учебного сотрудничества	в группе			
13, 14		Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста. НРЭО	Знания: о способах тепловой кулинарной обработки пресного слоеного теста, требованиях к качеству готового блюда. Умения: выполнять тепловую кулинарную обработку пресного слоеного теста, используя технологическую карту	Познавательные: сопоставление, анализ Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами Нот, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе	Блюда из пресного теста. Кухня Южного Урала	Приготовление блюда из пресного слоеного теста	
15, 16		Технология приготовления изделий из песочного теста	Знания: о способах тепловой кулинарной обработки песочного теста, требованиях к качеству готового блюда. Умения: выполнять	Познавательные: сопоставление, анализ Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками,		Приготовление блюда из песочного теста	

			тепловую кулинарную обработку песочного теста, используя технологическую карту	сия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	нормами и правилами Нот, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе			
17, 18		Технология приготовления сладостей, десертов. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. НРЭО	Знания: о видах десертов и сладостей, технологии приготовления десертов. Умения: составлять технологическую карту приготовления десертов и сладостей Знания: о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта. Умения: сервировать сладкий стол	Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразова	Супы русской кухни	Составление технологической последовательности приготовления десертов Сервировка сладкого стола	

				Познавательные: анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	ние, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда			
19, 20		Творческий проект «Праздничный сладкий стол»	Знания: о сервировке праздничного сладкого стола , правила защиты проекта. Умения: готовить десерт и сладостей, сервировать стол ,	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, Регулятивные: целеполагание,	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и		Выполнение группового проекта «Праздничный сладкий стол»	

			защищать проект	анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умение слушать и выступать	правилами Нот, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе			
Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (28 часов)								
21,22		Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Изучение свойств текстильных материалов из волокон	Знания: о свойствах текстильных материалов из волокон животного происхождения. Умения: определять состав тканей по их свойствам Знание: о видах поясной одежды, этапах учебного	Познавательные: сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия,	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям,	Национальная одежда народов Южного Урала	Изучение свойств текстильных материалов из волокон животного происхождения Выполнение эскиза проектного изделия. Составление	

		животного происхождения Конструирование поясной одежды Проект «Праздничный наряд». НРЭО	проектирования. Умения: составлять план выполнения проекта, выбирать ткань для выполнения проекта	сия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество Познавательные: сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	проявление технико-технологического и экономического мышления Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления		плана выполнения проекта	
--	--	--	---	--	--	--	---------------------------------	--

23, 24		Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа поясного изделия»	Знания: о правилах снятия мерок для построения чертежа поясного изделия, правилах измерения и об их условных обозначениях. Умения: снимать мерки и записывать их	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, умение делать выводы, прогнозировать Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности		Снятие мерок для построения чертежа поясного изделия	
25, 26		Получение выкройки швейного изделия из	Знания: об общих правилах снятия выкройки из журнала	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы,		Получение выкройки швейного изделия из	

		журнала мод и интернета. Практическая работа «Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и интернета»	мод или интернета Умения: работать с журналом мод	задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, умение делать выводы, прогнозировать Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности		журнала мод и интернета	
27, 28		Моделирование поясной одежды. Практическая работа «Моделирование	Знания: о моделировании одежды Умения: выполнять моделирование в	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений,	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к		Моделирование поясной одежды и подготовка выкроек к раскрою	

		ие поясной одежды и подготовка выкроек к раскрою»	соответствии с эскизом изделия, подготовку выкройки к раскрою	поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала			
29, 30		Раскрой шейного изделия. Практическая работа «Раскрой поясного швейного изделия»	Знания: о последовательности и приемах раскроя поясного изделия Умения: выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали изделия, дублировать детали клеевой прокладкой	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала, проявление технико-технологическог		Раскрой поясного швейного изделия	

				самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	о и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности			
31, 32		Швейные ручные работы. Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов»	Знания: о требованиях к выполнению ручных работ, технологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой и ножницами Умения: выполнять образцы ручных швов, соблюдать правила безопасной работы ручной иглой и ножницами	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла- нирование, рефлекс- сия, волевая регу- ляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного	Формирование мотивации и самотивации изучения темы, саморазвитие, мотивации учебной деятельности, развитие готовности к самостоятельны м действиям, реализация творческого потенциала		Изготовление образцов ручных швов	

				сотрудничество				
33, 34		Машиноведение. Приспособления к швейной машине. Машинная игла. Практическая работа «Выполнение образцов швов (обтачного, обтачного в кант)	Знания: об устройстве швейной иглы, о технологии выполнения обтачных швов Умения: подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, саморазвитие, мотивации учебной деятельности, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала		Выполнение образцов швов (обтачного, обтачного в кант)	
35, 36		Практическая работа «Подготовка к примерке и примерка изделия»	Знания: о последовательности подготовки изделия к примерке, способах выявления и устранения дефектов.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации,	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным		Подготовка к примерке и примерка изделия	

			Умения: выполнять примерку изделия, выявлять и устранять дефекты	работать по алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	м действиям, реализация творческого потенциала, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности			
37, 38		Практическая работа «Обработка вытачек, боковых срезов юбки»	Знания: о технологии обработки вытачек, боковых срезов юбки, о последовательности обработки вытачек и боковых срезах Умения: обрабатывать средний шов спинки, плечевой и нижний срез рукавов	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работать по алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала, проявление технико-		Обработка вытачек, боковых срезов юбки	

				моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности			
39, 40		Обработка застежки юбки тесьмой «молния» Практическая работа «Обработка застежки юбки тесьмой «молния»»	Знания: о способах обработки застежки швейного изделия Умения: обрабатывать застежку швейного изделия в соответствии с фасоном и свойствами ткани	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работать по алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка			Обработка застежки юбки тесьмой «молния»	

				Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество				
41, 42		Технология обработки верхнего среза юбки. Практическая работа «Обработка верхнего среза юбки»	Знания: о технологии обработки верхнего среза юбки (обтачкой, поясом) Умения: обрабатывать верхний срез юбки, оценивать качество работы по представленным критериям	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работать по алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла- нирование, рефлекс- сия, волевая регу- ляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	Формирование мотивации и самотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельны м действиям, реализация творческого потенциала, проявление технико- технологическог о и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности		Обработка верхнего среза юбки	

43, 44		Обработка нижнего среза швейного изделия. Практическая работа «Обработка нижнего среза швейного изделия»	Знания: о технологии обработки нижнего среза швейного изделия Умения: обрабатывать швом вподгибку с закрытым срезом нижний срез швейного изделия	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работать по алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла- нирование, рефлекс- сия, волевая регу- ляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	Формирование мотивации и самотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельны м действиям, реализация творческого потенциала, проявление техничес- ко- технологическог о и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности		Обработка нижнего среза швейного изделия	
45, 46		Окончательная отделка изделия. Подготовка защиты проекта	Знания: последовательности окончательной отделки и ВТО изделия, о правилах подготовки доклада	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений,	Формирование мотивации и самотивации изучения темы, развитие готовности к	Отделка одежды в национальн ом стиле	Отделка и ВТО изделия. Подготовка к защите проекта	

		«Праздничный наряд». НРЭО	по защите проекта Умения: выполнять отделку швейного изделия, оформлять проект	поиск информации, работать по алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности			
47, 48		Защита проекта «Наряд для семейного обеда»	Знания: о правилах защиты проекта Умения: защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям	Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать выводы Регулятивные: целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, проявление	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого		Защита проекта «Наряд для семейного обеда»	

				инициативы, дискуссия, сотрудничества, умения слушать и выступать	потенциала в предметно- практической деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации			
Разделы «Художественные ремесла», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (22 часов)								
49, 50		Ручная роспись тканей. НРЭО	Знания: о способах ручной росписи тканей, о видах инструментов, материалов для росписи	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работать по алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание,	Формирование мотивации и самотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельны м действиям, реализация творческого потенциала,	Роспись ткани. Мастера Южного Урала		

				анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности			
51, 52		Ручные стежки и швы на их основе Практическая работа «Выполнение ручных стежков и швов на их основе»	Знания: о приемах выполнения ручных стежков и швов, этапах проектной деятельности Умения: выполнять ручные стежки и швы на их основе, план реализации проекта	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности		Выполнение ручных стежков и швов на их основе	

				самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудни- чество				
53, 54		Счетные швы. Практическая работа «Вышивание счетными швами»	Знания: о способах вязания счетными швами Умения: вышивать счетными швами	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла- нирование, рефлекс- сия, волевая регу- ляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудни- чество	Формирование мотивации и самотивации выполнения проекта, смыслообразова- ние, развитие готовности к самостоятельны м действиям, реализация творческого потенциала в предметно- практической деятельности		Вышивание счетными швами	

55, 56		Вышивание по свободному контуру. Практическая работа «Вышивание по свободному контуру»	Знания: о способе вышивания по свободному контуру, виды техники вышивания Умения: нарисовать и вышить по нарисованному контуру, используя различные виды вышивки	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности		Вышивание по свободному контуру	
57, 58		Атласная и штриховая гладь. Практическая работа «Выполнение	Знания: об этапах выполнения проекта, о технологии выполнения вышивки гладью Умения: вышивать	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразова	Национальный колорит в вышивке гладью	Выполнение образцов вышивки гладью	

		образцов вышивки гладью» НРЭО	гладью	алгоритму (технологической карте) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла- нирование, рефлекс- сия, волевая регу- ляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудни- чество	ние, развитие готовности к самостоятельны м действиям, реализация творческого потенциала в предметно- практической деятельности и ответственности за качество своей деятельности проявление технико- технологическог о и экономического мышления			
59, 60		Швы французский узелок и рококо. Практическая работа «Выполнение образцов	Знания: об этапах выполнения проекта, о технологии вышивки Умения: вышивать швы французский узелок и шов рококо	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической	Формирование мотивации и самотивации выполнения проекта, смыслообразова- ние, развитие готовности к самостоятельны		Выполнение образцов вышивки	

		вышивки»		карте) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	м действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности и ответственности за качество своей деятельности проявление технико-технологического и экономического мышления			
61, 62		Вышивание лентами. Практическая работа «Вышивание шелковыми и капроновыми лентами»	Знания: об этапах выполнения проекта, о технологии вышивания лентами Умения: вышивать проектное изделие	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте) Регулятивные: целеполагание,	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого		Работа над проектом Вышивание шелковыми и капроновыми лентами»	

				анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	потенциала в предметно-практической деятельности и ответственности за качество своей деятельности проявление технико-технологического и экономического мышления			
63, 64		Выполнение проекта «Подарок своими руками»	Знания: об этапах выполнения проекта, о технологии вышивания различными техниками Умения: вышивать проектное изделие	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической		Работа над проектом	

				сия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	деятельности и ответственности за качество своей деятельности проявление технико-технологического и экономического мышления			
65, 66		Выполнение проекта «Подарок своими руками»	Знания: правил и требований к докладу к защите проекта Умения: составлять доклад к защите проекта	Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать выводы Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, самооценка умственных и		Работа над проектом	

					физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации			
67, 68		Выполнение проекта «Подарок своими руками»	Знания: правила защиты проекта Умения: защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям	Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать выводы Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничества, умения слушать и выступать	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в		Работа над проектом	

					различных сферах с позиции будущей социализации			
69, 70		Защита проекта «Подарок своими руками»	Знания: правила защиты проекта Умения: защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям	Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать выводы Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничества, умения слушать и выступать	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции		Работа над проектом	

					будущей социализации			
--	--	--	--	--	-------------------------	--	--	--

Календарно-тематическое планирование 8 класс

№ урок а	Дата	Тема урока	Планируемые результаты			Реализаци я НРЭО	Практическая работа	Коррек тировк а
			Предметные	Метапредметные УУД	Личностные УУД			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (8 ч)								
1,2		«Экология жилища (4 ч)» Понятие об экологии жилища	Находить и представлять информацию об устройстве с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.	Познавательные: умение вести иссле- довательскую и проектную деятель- ность, определение понятий, сопостав- ление, анализ, по-	Формирование мотивации и самотивации изучения предмета, познавательного интереса,	Экология г. Челябинска	Определение расхода стоимости горячей и холодной воды.	

			Определять составляющие системы водоснабжения и канализации. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды.	строение цепи рассуждений Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы	проектной деятельности, нравственно-этической мотивации			
3,4		Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации.	Определять составляющие системы водоснабжения и канализации.	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, смысловое чтение Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регу-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-этической мотивации			

				ляция. Коммуникативные: диалог, сотрудничество				
5,6		«Водоснабжение канализация в доме» (4 ч) Системы водоснабжения и канализации	Находить и представлять информацию об устройстве с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Определять составляющие системы водоснабжения и канализации. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды.	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений. Регулятивные: рефлексия, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умения слушать и выступать	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям			
7, 8		Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации.	Определять составляющие системы водоснабжения и канализации	Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами Регулятивные: целеполагание,	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, экологическое сознание, овладение		Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды.	

				анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, монолог, сотрудничество	установками, нормами и правилами НОТ			
Раздел «Электротехника» (24 час)								
9, 10		Бытовые электроприборы 12час. Электронагревательные приборы, плита на кухне	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемой к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться со способами защиты электронных приборов от скачков напряжения, с принципом действия бытовых электроприборов	Познавательные: сопоставление, анализ, рассуждение Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, сотрудничество	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами Нот, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы			

					в группе			
11, 12		Пути экономии электрической энергии в быту, безопасность эксплуатации	Знакомиться со способами защиты электронных приборов от скачков напряжения	Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами Нот, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе			
13, 14		Бытовые отопительные электроприборы	Знакомиться со способами защиты электронных приборов от скачков напряжения, с принципом действия бытовых электроприборов	Познавательные: сопоставление, анализ Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регу-	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и			

				ляция. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	правилами Нот, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе			
15, 16		Общие сведения об эксплуатации бытовых холодильников .	Знакомиться со способами защиты электронных приборов от скачков напряжения, с принципом действия бытовых электроприборов	Познавательные: сопоставление, анализ Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами Нот, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе			

17, 18		Общие сведения об эксплуатации стиральных машин	Знакомиться со способами защиты электронных приборов от скачков напряжения, с принципом действия бытовых электроприборов	Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества Познавательные: анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического				
-----------	--	---	--	--	--	--	--	--	--

				нирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	труда			
19, 20		Общие сведения об эксплуатации электронных приборов.	Знакомиться со способами защиты электронных приборов от скачков напряжения, с принципом действия бытовых электроприборов	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудни-	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами Нот, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе			

				чество, умение слушать и выступать				
21,22		Электромонтажные и сборочные технологии (12ч) Общие понятия об электрическом токе.	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемой к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться со способами защиты электронных приборов от скачков напряжения, с принципом действия бытовых электроприборов, определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.	Познавательные: сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества Познавательные: сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, поиск	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого			

				информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления			
23, 24		Понятие об электрической цепи.	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемой к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться со способами защиты электронных приборов от скачков напряжения, с принципом действия бытовых электроприборов, определять расход и	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, умение делать выводы, прогнозировать Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям, проявление			

			стоимость электроэнергии за месяц.	нирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности			
25, 26		Виды проводов, инструменты для монтажных работ	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемой к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться со способами защиты электронных приборов от скачков напряжения, с принципом действия бытовых электроприборов, определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, умение делать выводы, прогнозировать Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического			

				самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности			
27, 28		Монтаж электрической цепи.	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемой к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться со способами защиты электронных приборов от скачков напряжения, с принципом действия бытовых электроприборов, определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла- нирование, рефлекс- ия, волевая регу- ляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	Формирование мотивации и самотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельны м действиям, реализация творческого потенциала			

29, 30		Схема квартирной электропроводки, работа электросчетчика	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемой к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться со способами защиты электронных приборов от скачков напряжения, с принципом действия бытовых электроприборов, определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности		Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц.	
31, 32		Бытовой электроутиль с элементами автоматики	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемой к одной розетке и в квартирной (домовой)	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений,	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, саморазвитие, мотивации			

			сети. Знакомиться со способами защиты электронных приборов от скачков напряжения, с принципом действия бытовых электроприборов, определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.	поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	учебной деятельности, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала			
Раздел «Семейная экономика» (12ч)								
33, 34		«Бюджет семьи» (12 ч) Источники семейных доходов и бюджет семьи.	Планировать расходы семьи с учетом ее состава	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, саморазвитие, мотивации учебной деятельности, развитие готовности к самостоятельным действиям,			

				нирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	реализация творческого потенциала			
35, 36		Технология построения семейного бюджета	Планировать расходы семьи с учетом ее состава	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работать по алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог,	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности			

				организация учебного сотрудничества	за качество своей деятельности			
37, 38		Доходы и расходы семьи	Планировать расходы семьи с учетом ее состава	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работать по алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности		Рассчитать бюджет семьи	
39,		Потребительские качества	Анализировать качество и потребительские	Познавательные: сопоставление,				

40		товаров и услуг.	свойства товаров.	анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работать по алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество				
41, 42		Технология ведения бизнеса.	Анализировать качество и потребительские свойства товаров.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работать по	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям,			

				алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	реализация творческого потенциала, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности			
43, 44		Исследование возможностей для бизнеса	Анализировать качество и потребительские свойства товаров.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работать по алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала, проявление технико-технологического			

				нирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	о и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности			
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (8ч)								
45, 46		Сферы производства и разделения труда (4 ч) Сферы и отрасли современного производства	Исследовать деятельность производственного предприятия. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работать по алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие	Предприятие нашего района - УРАЛТРАК		

				Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничество	трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности			
47, 48		Понятие о профессии, специальности квалификации	Разбираться в понятиях профессия, специальность, квалификация	Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать выводы Регулятивные: целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничества, умения слушать и выступать	Формирование мотивации и самотивации выполнения проекта, смыслообразова ние, развитие готовности к самостоятельны м действиям, реализация творческого потенциала в предметно- практической деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции			

					будущей социализации			
49, 50		Профессиональное образование и профессиональная карьера (4 ч) Пути освоения профессии, региональный рынок труда.	Планирование профессиональной карьеры	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работать по алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности	ВУЗы и колледжи г. Челябинска	Искать информацию в различных источниках о возможностях получения профессионального образования	
51, 52		Внутренний мир человека. Профессионал	Планирование профессиональной	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор	Формирование мотивации и самомотивации		Составление плана профессиональн	

		ьное самоопределе ние	карьеры	способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла- нирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудни- чества	выполнения проекта, смыслообразова ние, развитие готовности к самостоятельны м действиям, реализация творческого потенциала в предметно- практической деятельности		ой карьеры	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (18 ч)								
53, 54		Проект «Мой профессиональный выбор» (18 ч) Подготовительный этап проекта	Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразова ние, развитие готовности к		Работа над проектом	

			своей точки зрения, Выполнять проект и анализировать результаты работы	карте) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла- нирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудни- чества	самостоятельны м действиям, реализация творческого потенциала в предметно- практической деятельности			
55, 56		Выявление основных параметров, традиций, тенденций при выборе профессии	Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения,	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла- нирование, рефлексия	Формирование мотивации и самотивации выполнения проекта, смыслообразова- ние, развитие готовности к самостоятельны м действиям, реализация творческого потенциала в предметно-		Работа над проектом	

				сия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	практической деятельности			
57, 58		Выбор идей, определение требований к профессиональной деятельности.	Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения,	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудни-	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности и ответственности за качество своей деятельности проявление		Работа над проектом	

				чество	технико-технологического и экономического мышления			
59, 60		Анализ идей, выявление индивидуальных характеристик	Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения,	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности и ответственности за качество своей деятельности проявление технико-технологического и		Работа над проектом	

					экономического мышления			
61, 62		Пути получения профессии	Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения,	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности и ответственности за качество своей деятельности проявление технико-технологического и экономического мышления		Работа над проектом	

63, 64		Прогнозирование профессиональной карьеры	Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения,	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности и ответственности за качество своей деятельности проявление технико-технологического и экономического мышления		Работа над проектом	
65,		Контроль, оформление, самооценка.	Знания: правил и требований к докладу	Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать	Формирование мотивации и самомотивации		Работа над проектом	

66			к защите проекта Умения: составлять доклад к защите проекта	выводы Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог	выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации			
67, 68		Защита проекта	Знания: правила защиты проекта Умения: защищать проект, анализировать достоинства и	Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать выводы Регулятивные:	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразова		Работа над проектом	

			недостатки вариантов проектов по предложенным критериям	целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничества, умения слушать и выступать	ние, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации			
69, 70		Защита проекта	Знания: правила защиты проекта Умения: защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным	Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать выводы Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла-	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельны		Работа над проектом	

			критериям	нирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничества, умения слушать и выступать	м действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации			
--	--	--	-----------	---	--	--	--	--