

ПРИНЯТО
Протокол педсовета
МБОУ «Лицей №57»
от 24.08.2018г. №1

УТВЕРЖДЕНА
Приказом МБОУ «Лицей №57»
от 27.08.2018 г. №50

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ (девушки, 5-7 классы)
на 2018-2019 учебный год

Составитель:
Иголкина Г.Ф.

Прокопьевск, 2018

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА **по технологии для 5-7 класса (ФГОС)**

Программа составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, основной образовательной программы основного общего образования лица, примерной программы основного общего образования по направлению «Технология», авторской программы курса «Технология» для 5-8 классов общеобразовательных учреждений И.А.Сасова – М: Издательский центр «Вентана-Граф», 2013г.

Данная программа реализуется по УМК для 5-7 классов «Технология» авторов И.А.Сасова, М.Б.Павлова и др.

Необходимость введения данного курса обусловлена тем, что технология — это преобразующая деятельность человека, направленная на удовлетворение нужд и потребностей людей. Она включает процессы, связанные с преобразованием вещества, энергии, информации, при этом оказывает влияние на природу и общество, создает новый рукотворный мир.

Результатом технологической деятельности являются продукты труда, соответствующие определенным характеристикам, заданным на стадии проектирования.

Особенность изучаемого курса состоит в том, что предполагается широкое использование метода проектов в сочетании с традиционными методами, способами и формами обучения. Под методом проектов понимается способ организации познавательно-трудовой деятельности учащихся, предусматривающей определение потребностей людей, проектирование продукта труда в соответствии с этими потребностями, изготовление изделия или оказание услуги, оценка качества, определение реального спроса на рынке товаров и услуг.

Метод проектов позволяет школьникам в системе овладеть организационно-практической деятельностью по всей проектно-технологической цепочке — от идеи до ее реализации в модели, изделии, услуге; интегрировать знания из разных областей; применять их на практике, получая при этом новые знания, идеи, создавая материальные ценности (письмо Министерства образования РФ № 585/11-13 от 12.04.2000 г. Об использовании метода проектов в образовательной области «Технология»).

Программа предусматривает выполнение трех-четырёх проектов в год.

Данная рабочая программа рассчитана на 204 часа (по 2 часа в неделю)

Целями изучения предмета «Технология в системе основного общего образования являются:

1. Формирование личности, способной выявлять проблемы (привлекая для этой цели знания из разных областей), определять пути и средства их решения, прогнозировать результаты и возможные последствия разных вариантов решений, устанавливать причинно-следственные связи, оценивать полученные результаты и выявлять способы совершенствования процесса и результатов труда.
2. Обучение способам организации труда и видам деятельности, обеспечивающим эффективность действий в различных сферах приложения усилий человека по удовлетворению выявленных потребностей.
3. Развитие адаптивности к меняющемуся по содержанию труду на основе развития подвижности трудовых функций и активного влияния на совершенствование техники и производственных отношений в процессе преобразующей деятельности.

Достижение поставленных целей предусматривает решение следующих **задач**:

- обеспечение преемственности технологического образования в начальной, основной и старшей школе;
- установление требований к воспитанию, социализации, профессиональному самоопределению обучающихся;
- создание условий для интеллектуальных и творческих соревнований, научно-технического творчества, проектной и учебно-исследовательской деятельности;

- включение обучающихся в процессы познания преобразования материальных и духовных ценностей для приобретения опыта реальной предметно-преобразующей инновационной деятельности;
- обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения;
- формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требования дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества;
- ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовленной продукции;
- развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из различных областей и применять их для решения практических задач;
- сохранение и укрепление физического и психологического здоровья обучающихся;
- ознакомление с путями получения профессионального образования.

I. Планируемые результаты

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Содержание технологического образования в определенной степени призвано обеспечить комплекс знаний и умений, необходимых для успешной жизнедеятельности каждого человека и всей страны.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты включают:

- овладение знаниями и умениями предметно-преобразующей деятельности;
- овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;
- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности;
- овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок;
- способность ставить цели и строить жизненные планы.

Метапредметные результаты включают:

- освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности;
- самостоятельность планирования и осуществления предметно-преобразующей деятельности;
- организация сотрудничества;
- построение индивидуальной образовательной траектории.

Предметные результаты включают:

- освоение умений, специфических для технологического образования;
- освоение видами деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета;
- формирование технологического типа мышления;
- владение научно-технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами труда.

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства, культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- умениями использовать ИКТ и сеть Интернет для выполнения работ, проектов и их презентации.

В результате изучения технологии обучающийся получает возможность:

ознакомиться с:

- основными технологическими понятиями и характеристиками;
- назначением и технологическими свойствами материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

В результате прохождения курса технологии обучающийся научится выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия, выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами;
- осуществлять доступными мерительными средствами контроль качества изготавливаемого изделия;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять работы с использованием технологических карт и чертежей;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

II. Содержание учебного предмета

5 класс

Технология в жизни человека и общества – 2 часа

Организация труда и оборудование рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда. Ознакомление с основными разделами программы обучения. Демонстрация проектных изделий, изготовленных учащимися 5 класса в предшествующие годы. Распределение общественных обязанностей между учащимися.

Важнейшие человеческие потребности: пища, безопасность и сохранение здоровья, образование, общение, проявление и реализация интересов. Технология как вид деятельности. Влияние технологии на окружающий природный и искусственный мир. Связь технологии с ремеслом и декоративно-прикладным творчеством.

Основы проектирования – 6 часов

Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях. Анализ потребностей человека. Краткая формулировка задачи. Оценка возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев. Набор первоначальных идей. Изображение их в виде эскизов. Проработка идей и выбор лучшей. Планирование изготовления изделия. Разработка простейшей технологической карты. Изготовление изделия. Испытание изделия. Оценка процесса и результатов проектирования, качества изготовленного изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником.

Кулинария – 28 часов

Знакомство с интерьером помещения, где готовят пищу. Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.

Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания.

Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ.

Выбор меню для воскресного завтрака. Проектирование и приготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и вареных овощей, из яиц.

Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, канапе, тарталетки. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения. Оформление части проекта по приготовлению бутербродов для воскресного завтрака.

Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Способы определения доброкачественности яиц. Требования, предъявляемые к качеству блюд из яиц. Способы приготовления блюд яиц: вареные яйца, яичница-глазунья, натуральный омлет.

Оформление части проекта по приготовлению блюд из яиц к воскресному завтраку.

Блюда из овощей. Понятие о пищевой ценности овощей. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления полезных витаминных салатов. Приготовление салатов из свежих овощей. Приготовление блюд из вареных овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта.

Оформление части проекта по приготовлению салатов для воскресного завтрака.

Горячие напитки. Инвентарь и посуда для приготовления чая, кофе, какао. Требования, предъявляемые к горячим напиткам. Приготовление чая. Приготовление кофе. Приготовление какао с молоком. Оказание первой помощи при ожогах.

Сервировка стола к завтраку. Правила поведения за столом. Элементы этикета.

Технологическая карта приготовления завтрака для всей семьи.

Оценка членами семьи результатов приготовления завтрака. Самооценка учеником выполнения проекта. Способы улучшения проекта по приготовлению завтрака.

Профессия повара.

Создание изделий из текстильных материалов – 18 часов

Классификация текстильных волокон. Классификация и свойства тканей.

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила безопасного труда при выполнении работ на швейной машине.

Работа на швейной машине (машиноведение). Назначение и устройство ручной швейной машины. Подготовка швейной машины к работе.

Упражнения по работе на швейной машине без ниток. Заправка верхней и нижней ниток. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Выполнение машинных строчек. Регулировка длины стежка. Виды машинных швов. Инструменты и приспособления для швейных работ. Выбор ниток и игл в зависимости от толщины ткани.

Виды ручных стежков и строчек.

Изготовление швейного изделия. Назначение различных швейных изделий. Основные стили в одежде и современные направления моды.

Дизайн-анализ швейных изделий. Понятия о конструировании и моделировании одежды. Снятие мерок и построение чертежа простейшей выкройки. Производство швейных изделий.

Профессии: закройщик, модельер, швея, гладильщица.

Художественные ремесла – 6 часов

Определение потребности в изделиях, выполненных в лоскутной технике. Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению прихватки в подарок. Проведение исследований по выбору ткани для изготовления прихватки из лоскутов. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Разработка критериев для изготовления изделия. Выбор лучшей идеи. Составление технологической карты изготовления прихватки на основе лоскутной техники.

Технология ведения дома – 4 часа

Представление о необходимости соответствия одежды и обуви времени года. Поддержание чистоты одежды и обуви. Правила и средства ухода за одеждой и обувью.

Обязанности членов семьи в поддержании порядка в жилых помещениях, в уходе за одеждой и обувью.

Профессии, связанные с уходом за жилыми помещениями, одеждой и обувью.

Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища.

Санитарные условия в жилом помещении.

Электротехника – 2 часа

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

6 класс

Технология в жизни человека и общества – 2 часа

Содержание и организация обучения технологии в текущем году. Ознакомление с основными разделами программы обучения. Организация труда на рабочем месте. Рациональное размещение инструментов. Охрана окружающей среды. Экономное расходование всех видов ресурсов. Распределение общественных обязанностей между учениками. Демонстрация проектов, выполненных учащимися 6 класса в предшествующие годы.

Технология как процесс, направленный на получение качественного конечного результата. Влияние технологии на окружающий природный и искусственный мир. Связь технологии с ремеслом и декоративно-прикладным творчеством.

Основы проектирования – 6 часов

Обоснование вида и функциональных особенностей будущего изделия в соответствии с потребностями пользователя. Выявление трудностей, с которыми может встретиться ученик при выполнении проектов. Определение знаний, умений, материалов, оборудования, необходимых для выполнения проектов в 6 классе. Документальное оформление, макетирование и моделирование, дизайнерское оформление, экономическая и экологическая оценка проекта. Распределение обязанностей при выполнении коллективного проекта. Работа с тетрадью творческих работ.

Исследования, проводимые при разработке проекта. Виды исследований. Формы фиксации хода и результатов работы над проектом.

Использование компьютера при выполнении проектов. Выполнение упражнения по моделированию объекта.

Технологии кулинарии – 16 часов

Оборудование кухни. Газовые, электроплиты и СВЧ - печи. Кухонная и столовая посуда, столовые приборы, инструменты, приспособления для кулинарных работ. Правила пользования столовыми приборами. Правила подачи блюд. Правила хорошего тона (как правильно есть). Правила безопасного труда и санитарно-гигиенические требования при работе с пищевыми продуктами.

Разработка меню ужина (общее количество пищи, калорийность, выбор продуктов). Обсуждение возможных рецептов блюд для ужина.

Проработка лучшей идеи. План работы по выполнению проекта. Гигиена питания. Питательные вещества и полноценное питание.

Приготовление блюд к ужину по готовым рецептам. Жиры, белки, углеводы, витамины, минеральные вещества.

Молоко и молочные продукты, условия их хранения. Крупы, требования к их качеству. Механическая обработка круп. Правила приготовления каш. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из круп.

Макаронные изделия, требования к их качеству. Механическая обработка и правила приготовления блюд из макаронных изделий.

Рыба. Определение ее свежести. Правила хранения рыбы. Механическая обработка рыбы и правила безопасной работы. Требования к тепловой обработке рыбы.

Создание изделий из текстильных материалов – 26 часов

Группы плечевой и поясной одежды. Дизайн-анализ плечевого изделия.

Выбор материалов (материаловедение). Свойства тканей, которые следует учитывать при изготовлении изделий и уходе за ними. Ткани из натуральных волокон и их свойства. Смесовые ткани. Трикотаж.

Планирование работы по выполнению проекта «Изготовление плечевого изделия». Построение плечевого изделия (конструирование). Мерки для построения плечевого изделия. Чертеж выкройки изделия с цельнокроеным рукавом. Моделирование изделий в связи с потребностями человека, для которого выполняется проект. Подготовка ткани к раскрою. Расчет ткани на изделие. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани. Подготовка деталей кроя к обработке.

Работа на швейной машине (машиноведение). Устройство и виды машинных игл. Подбор и установка машинных игл и ниток. Обработка и соединение деталей кроя плечевого изделия. Обработка горловины изделия.

Самооценка учащимся качества выполнения проекта (творчество, соответствие критериям, время, затраченное на проект, соответствие изделия потребностям пользователя и др.). Оценка изделия потребителем.

Технологии художественных ремесел – 8 часов

Вышивка. Выбор ткани и ниток. Составление и подбор рисунка для вышивания. Варианты орнаментов. Композиция. Перевод рисунка на ткань. Правила безопасного труда при вышивании и при влажно-тепловой обработке. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Техника вышивания.

Стебельчатый, тамбурный, петельный швы. Гладь. Аппликация. Последовательность выполнения сложной многоцветовой аппликации.

Объемная аппликация на трикотаже. Вышивка пасмой или шнуrom. Вышивка бисером, бусами, стеклярусом.

Краткая формулировка задачи проекта. Исследования по выбору лучшей идеи для проекта. Дизайн-анализ аналогичных изделий. Требования к изделию проекта. Выкройки основных деталей. Выбор отделки элементов изделия (вышивание, аппликация, гладь, ажурные швы и др.).

Оценка изделия проекта пользователями.

Технологии домашнего хозяйства – 10 часов

Санитарные условия в жилом помещении. Ежедневная, еженедельная и генеральная уборки. Использование чистящих и дезинфицирующих средств. Освещение помещений: естественное и искусственное. Осветительные приборы. Устройство электролампы (лампы накаливания).

Правила безопасной работы с электроприборами. Стилевые и цветовые решения в интерьере. Эстетические принципы дизайна. Упражнение «Стиль». Элементы цветоведения: основные и дополнительные цвета. Обычаи, традиции, правила поведения.

Обычаи убранства жилых помещений в конкретной местности, где проживает семья. Национальные и местные традиции оформления интерьера жилых помещений. Местные обычаи приема гостей. Национальные и региональные традиции сервировки стола и приготовления пищи. Правила поведения за столом. Правила поведения в общественных местах. Отношения между старшими и младшими членами семьи. Национальные праздники и обряды. Национальная одежда.

7 класс

Введение – 2 часа

Содержание и организация обучения технологии в текущем году. Организация труда на рабочем месте и в мастерской. Правила безопасного труда. Распределение общественных обязанностей между учениками. Ознакомление с основными разделами программ обучения. Выполнение комплексных проектов. Демонстрация проектов, выполненных учащимися 7 класса в предшествующие годы.

Основы проектирования – 2 часа

Разработка требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта проекта. Испытание и оценка изделия. Графики и диаграммы, эскизы и чертежи как способ отражения процесса изготовления изделия и результатов исследования. Защита проекта, способы презентации проекта

Кулинария – 18 часов

Выявление пожеланий участников обеда к меню или исследование их вкусов. Формулировка задачи проекта. Выбор лучшей идеи приготовления обеда. План работы по приготовлению обеда. Организация рабочего места. Приготовление закусок, супов вторых блюд и десерта. Последовательность приготовления обеда. Ознакомление со значением мяса и мясных продуктов в питании человека. Блюда из вареного и жареного мяса. Разработка требований к блюдам из мяса. Правила хранения мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов по внешним признакам.

Освоение способов выполнения механической и тепловой обработки мяса и мясных продуктов, последовательности приготовления блюд из них. Определение влияния способов обработки на пищевую ценность готовых блюд. Приготовление блюд и определение их готовности. Знакомство с видами экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющими на здоровье человека. Оказание первой помощи при пищевых отравлениях и ожогах. Санитарно-гигиенические правила и условия безопасного труда. Сервировка стола к обеду с учетом национальных традиций. Правила подачи приготовленных блюд. Оценка выполнения проекта. Анализ допущенных отклонений.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов -28 часов

Химические волокна – искусственные и синтетические. Свойства тканей из химических волокон.

Развитие моды. Виды поясных изделий. Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные книзу), по покрою (прямые, конические, клиньевые). Мерки, необходимые для конструирования поясного изделия. Особенности снятия мерок для изготовления юбки. Чтение чертежей. Прибавки, учитываемые при построении чертежа. Выбор прибавок в зависимости от вида и назначения изделия, силуэта, ткани. Формулы расчета для построения чертежа. Последовательность построения чертежа. Организация рабочего места при изготовлении швейных изделий.

Работа на швейной машине (машиноведение). Устранение неполадок в работе швейной машины, связанных с регулировкой натяжения верхней и нижней ниток.

Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки). Выбор фасона юбки в соответствии с потребностями пользователя. Изменение деталей чертежа изделия в соответствии с выбранным фасоном (моделирование). Выбор ткани для изготовления изделия. Расчет ткани на изделие. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани и подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия. Технологическая последовательность изготовления юбки. Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя. Проведение примерки. Приемы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем.

Художественные ремесла – 12 часов

Назначение декоративно-прикладных изделий. Русская вышивка. Правила безопасной работы.

Определение потребности в декоративно-прикладном изделии. Формулировка задачи проекта. Разработка идей. Выбор идеи, в наибольшей степени соответствующей запросу потребителя, наличию материалов, знаний и умений для выполнения проекта. Планирование проекта. Изготовление декоративно-прикладного изделия в соответствии с потребностью пользователя. Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия пользователем.

Технология ведения домашнего хозяйства – 4 часа

Зависимость оформления интерьера помещений от особенностей семьи: ее состава, возраста детей, рода занятий родителей, художественных предпочтений членов семьи. Связь интерьера дома с работоспособностью и здоровьем членов семьи. Санитарно-гигиенические и эстетические требования к интерьеру жилых помещений. Функции различных помещений. Их эстетические, гигиенические, композиционные особенности.

Цели и значение домашней экономики. Правила ведения домашнего хозяйства, основные виды бытовых домашних работ. Распределение обязанностей в семье. Назначение основных видов современной бытовой техники.

Прожиточный минимум и потребительская корзина. Потребность в планировании бюджета семьи. Составление семейного бюджета, источники его доходной и расходной частей. Постоянные и переменные расходы. Непредвиденные расходы. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.

Электротехника – 2 часа

Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

III. Тематическое планирование

Календарно-тематическое планирование по технологии в 5 классе учебник Сасовой И.А.

№ п/п	Тема урока	Дата	Тип урока	Элементы содержания	Планируемые результаты			Домашнее задание
					Предметные результаты	Универсальные учебные действия	Личностные результаты	
РАЗДЕЛ 1. Технологии в жизни человека и общества (2 часа)								
1/1	Требования техники безопасности и правила поведения в кабинете технологии		Урок изучения нового материала	Содержание курса Технология. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Правила поведения в кабинете «Технология». Организация рабочего места. Инструктажи	Познакомиться с предметом «Технология», целями и задачами, с правилами внутреннего распорядка, инструментами и материалами для работы на уроке, требованиями при выполнении работ.	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации. <i>Познавательные</i> Осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные моменты школьной действительности	стр. 3-6
2/2	Технологии в жизни человека и общества		Урок комплексного применения ЗУН	Понятие технология. Потребности человека. Коммуникации. Информация. Информационные технологии				§1, стр. 10 вопросы

						учебной литературы. <i>Коммуникативные</i> Формулировать собственное мнение и позицию Договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности.		
РАЗДЕЛ 2. Технология проектной и исследовательской деятельности (6 часов)								
1/3	Основные компоненты проекта		Урок изучения нового материала	Основные компоненты проекта. Моделирование. Самоосмысление. Оценка	Оценка процесса и результатов проектирования, качества изготовленного изделия.	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей. Различать способ и результат действия <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков <i>Коммуникативные</i> Использовать речь для регуляции своего действия	Развитие этических чувств Чувство прекрасного и эстетические чувства на основе знакомства с мировой и отечественной художественной культурой.	§2 стр.12-16
2/4	Определение потребностей проекта		Урок комплексного применения ЗУН	Требования к проекту. Потребность. Виды потребностей. Способы представления результатов. Анализ изделия. Этапы работы				§2 стр.16 вопросы
3/5	Определение перечня критериев		Урок изучения нового материала	Дизайн-анализ. Этапы работы дизайнера. Разработка изделия. Постановка задачи. Игра «Юный дизайнер»				§2 стр. 17-26,
4/6	Мозговой штурм		Урок комплексного применения ЗУН	Дизайн-анализ. Этапы работы дизайнера. Разработка изделия. Постановка задачи. Игра «Юный дизайнер»				§2 стр. 17-26

5/7	Окончательная оценка проекта		Урок изучения нового материала	Мозговой штурм. Этапы работы. Способы представления результатов Представление идей. Выбор лучшей идеи		<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации. <i>Познавательные</i> Ориентироваться на разнообразие способов решения задач <i>Коммуникативные</i> Договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности.	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач	§2 стр. 27-39
6/8	Презентация проекта		Урок комплексного применения ЗУН	Оценка изделия. Оценка качества проекта				§2 стр. 27-39
РАЗДЕЛ 3. Чертеж, эскиз, технический рисунок (2 часа)								
1/9	Чертеж, эскиз		Урок изучения нового материала	Понятия чертеж, масштаб, эскиз		<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей <i>Познавательные</i> Ориентироваться в разнообразии способов решения задач <i>Коммуникативные</i> Договариваться и приходить к общему решению	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач	

2/10	Технический рисунок		Урок изучения нового материала	Понятие технический рисунок, типы размерных линий				
РАЗДЕЛ 3. Кулинария (28 часов)								
1/11	Технология обработки пищевых продуктов.		Урок изучения нового материала	Кухня. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.	Знания о питательных веществах и полноценном питании	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Ориентироваться на разнообразие способов решения задач Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков <i>Коммуникативные</i> договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов	Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные моменты школьной действительности и принятия образца «хорошего ученика» Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач	§4,4.1 стр. 50-56
1/12	Требования, предъявляемые к современной кухне.	Урок комплексного применения ЗУН	Кухня. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.	§4,4.1 стр. 50-56				
3/13	Виды оборудования современной кухни.	Урок изучения нового материала	Кухня. Посуда и оборудование на кухне. Требования к современной кухне.	§4,4.1 стр. 57-58				
4/14	Сроки хранения продуктов	Урок комплексного применения ЗУН	Кухня. Посуда и оборудование на кухне. Требования к современной кухне.	§4,4.1 стр. 58 вопросы				
5/15	Общие сведения о пище.	Урок изучения нового материала	Общие сведения о пище. Понятие о процессе пищеварения.	§4,4.1 стр. 59-63				
6/16	Питательные вещества.	Урок комплексного применения ЗУН	Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.	§4,4.1 стр. 59-63				

7/17	Способы хранения продуктов питания.		Урок изучения нового материала	Способы хранения продуктов питания. Пищевая пирамида. Режим питания. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ.		Задавать вопросы		§4,4.1 стр. 63-67
8/18	Правила безопасности при выполнении кулинарных работ		Урок комплексного применения ЗУН	Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ.				§4,4.1 стр. 67 вопросы
9/19	Технология приготовления пищи		Урок изучения нового материала	Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлении.				§4 4.2 стр.68-69
10/20	Проект «Воскресный завтрак»		Урок комплексного применения ЗУН	Разработка проекта по приготовлению завтрака для всей семьи	Применять условия хранения продуктов.	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Ориентироваться на разнообразие способов решения задач Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и	Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности, в том числе на самоанализ и самоконтроль результата, на анализ соответствия результатов требованиям конкретной задачи, на понимание предложений и оценок учителей, товарищей.	§4 4.2 стр.68-69
11/21	Технология приготовления горячих напитков		Урок изучения нового материала	Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.				§4 4.2 стр.69- 72
12/22	Требования, предъявляемые к горячим напиткам		Урок комплексного применения ЗУН	Требования, предъявляемые к горячим напиткам				§4 4.2 стр. 72 вопросы
13/23	Виды бутербродов		Урок изучения нового материала	Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов.				§4 4.2 стр. 73-77
14/24	Проектирование и приготовление		Урок комплексного приме-	Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения				§4 4.2 стр. 77 вопросы

	бутербродов		нения ЗУН	бутербродов.				
15/25	Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека		Урок изучения нового материала	Строение и полезность яйца. Способы определения свежести яиц.			несущественных признаков <i>Коммуникативные</i> договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов Задавать вопросы	§4 4.2 стр.77- 83
16/26	Приготовление яичницы-глазуньи		Урок комплексного применения ЗУН	Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц.				§4 4.2 стр. 85 технологическая карта
17/27	Способы приготовления блюд из яиц		Урок изучения нового материала	Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.				§4 4.2 стр.84- 87
18/28	Приготовление омлета		Урок комплексного применения ЗУН	Требования к качеству блюд из яиц.				§4 4.2 стр. 86 вопросы
19/29	Блюда из овощей		Урок изучения нового материала	Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.	Оформление части проекта по приготовлению воскресного завтрака.	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Ориентироваться на разнообразие способов решения задач Осуществлять анализ объектов с	Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности, в том числе на самоанализ и самоконтроль результата, на анализ соответствия результатов требованиям конкретной задачи, на понимание предложений и	§4 4.2 стр.87-91
20/30	Технология приготовления салатов из свежих овощей		Урок комплексного применения ЗУН	Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей.				§4 4.2 стр.87-91
21/31	Технология приготовления салатов из вареных овощей		Урок изучения нового материала	Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Виды салатов.				§4 4.2 стр.87-91
22/32	Технология приготовления салатов из фруктов		Урок комплексного применения ЗУН	Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной				§4 4.2 стр. 91 вопросы

				обработки.			
23/33	Проект «Новая пицца»		Урок изучения нового материала	Разработка проекта по приготовлению пиццы для всей семьи	выделением существенных и несущественных признаков <i>Коммуникативные</i> договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов Задавать вопросы	оценок учителей, товарищей.	§4 4.2 стр.91- 97
24/34	Технологическая карта приготовления пиццы		Урок комплексного применения ЗУН	Обоснование потребности, формулировка задачи, исследование и анализ проблемы.			§4 4.2 стр.91- 97
25/35	Меню завтрака, понятие о калорийности продуктов		Урок изучения нового материала	Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков.			§4 4.2 стр.97- 101
26/36	Сервировка стола к завтраку		Урок комплексного применения ЗУН	Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола.			§4 4.2 стр.97- 101
27/37	Обычаи, традиции поведения за столом		Урок изучения нового материала	Национальные традиции народов			§4 4.2 стр.102-107
28/38	Элементы этикета.		Урок комплексного применения ЗУН	Правила поведения за столом.			§4 4.2 стр.107 вопросы

РАЗДЕЛ 4. Создание изделий из текстильных материалов (18 часов)

1/39	Текстильные волокна и ткани		Урок изучения нового материала	Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства.	Определение свойств шелка и шерсти. Определение технологических свойств тканей Распознавание тканей из натуральных волокон	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач.	§5 стр.108-114
2/40	Классификация тканей и их свойства		Урок комплексного применения ЗУН	Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона				§5 стр.112 вопросы

				ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Символы по уходу за текстильными изделиями.	животного происхождения.	<i>Познавательные</i> Осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы		
3/41	Ручные работы		Урок изучения нового материала	Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Стежок. Строчка. Шов. Прямые стежки. Терминология ручных работ. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва		<i>Коммуникативные</i> Формулировать собственное мнение и позицию		§5 стр.114-116
4/42	Виды ручных швов		Урок комплексного применения ЗУН	Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Стежок. Строчка. Шов. Прямые стежки. Терминология швейных работ. Строчки, выполняемые швейной машиной. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва				§5 стр.115 таблица
5/43	Инструменты и приспособления для обработки ткани		Урок изучения нового материала	Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Назначение основных узлов.				§5 стр.116-119
6/44	Правила безопасной работы на швейной машине		Урок комплексного применения ЗУН	Виды передач поступательного,	Читать и составлять	<i>Регулятивные</i> Планировать свои	Учебно-познавательный	§5 стр.116-119
7/45	Швейная машина		Урок изучения нового материала					§5 стр.119-123
8/46	Основные узлы швейной машины		Урок комплексного применения ЗУН					§5 стр.119-123
9/47	Подготовка швейной		Урок изучения					§5 стр.123-131

	машины к работе		нового материала	колебательного и вращательного движения. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Устройство машинной иглы. Виды машинных швов. Терминология машинных работ. Терминология влажно-тепловой обработки швейных изделий.	схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы.	действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям	интерес к новому учебному материалу и решению новых задач			
10/48	Виды машинных швов		Урок комплексного применения ЗУН							§5 стр. 130 вопросы
11/49	Снятие мерок		Урок изучения нового материала	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки.						§5 стр.131-141
12/50	Построение чертежа фартука		Урок комплексного применения ЗУН	Определение размеров швейного изделия. Снятие мерок.						§5 стр.131-141
13/51	Конструирование и моделирование		Урок изучения нового материала	Особенности построения выкроек передника, фартука-сарафана.						§5 стр.131-141
14/52	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука		Урок комплексного применения ЗУН	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити.						§5 стр.131-141
15/53	Изготовление швейного изделия		Урок изучения нового материала	Основные операции при ручных работах.						§5 стр.131-141
16/54	Обработка накладного кармана, пояса		Урок комплексного приме-	Основные операции при машинных работах.						§5 стр.131-141

			нения ЗУН					
17/55	Влажно-тепловая обработка изделия		Урок изучения нового материала	Основные операции при влажно-тепловой обработке ткани.				§5 стр.131-141
18/56	Окончательная обработка фартука		Урок комплексного применения ЗУН	Презентация окончательного изделия.				§5 стр.131-141
РАЗДЕЛ 5. Художественные ремесла (6 часов)								
1/57	Декоративно-прикладное искусство		Урок изучения нового материала	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества	Использовать компьютер и материалы Интернета для составления композиций художественно-прикладных изделий	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность	Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные моменты школьной действительности и принятия образца «хорошего ученика» Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности Развитие этических чувств	§6 стр.142-148
2/58	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ	Урок комплексного применения ЗУН	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.	§6 стр.142-148				
3/59	Лоскутное шитье.	Урок изучения нового материала	Лоскутная пластика - один из видов ДПИ. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме. Знакомство с технологией изготовления изделий в лоскутной технике.	§6 стр.142-148				
4/60	Создание шаблонов и раскрой.	Урок комплексного применения ЗУН	Основы построения узора. Выполнение эскиза и создание шаблона. Технология раскроя и соединения деталей в лоскутной пластике.	§6 стр.142-148				
5/61	Изготовление	Урок	Изготовление изделий	§6 стр.142-				

	салфетки, прихватки в лоскутной технике		изучения нового материала	(прихваток, подставок и т.д.) в технике лоскутного шитья.		существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении.		148
6/62	Изготовление салфетки, прихватки в лоскутной технике		Урок комплексного применения ЗУН	Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме.				§6 стр.142-148
РАЗДЕЛ 6. Технологии ведения дома (4 часа)								
1/63	Технология ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью		Урок изучения нового материала	Представление о необходимости соответствия одежды и обуви времени года. Поддержание чистоты одежды и обуви.	Изучение основных требований к интерьеру жилища.	<i>Регулятивные</i> Различать способ и результат действия <i>Познавательные</i> Владеть рядом общих приёмов решения задач Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Формулировать собственное мнение и позицию	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач	§7, стр. 149-150
2/64	Правила и средства ухода за одеждой и обувью	Урок комплексного применения ЗУН	Правила и средства ухода за одеждой и обувью. Памятка по уходу за одеждой.	§7, стр. 149-152				
3/65	Интерьер жилых помещений	Урок изучения нового материала	Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.	§7, стр. 150-152				
4/66	Оформление интерьера кухни	Урок комплексного применения ЗУН	Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических	§7, стр. 149-152				

				требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.				
РАЗДЕЛ 7. Электротехника (2 часа)								
1/67	Бытовые электроприборы		Урок изучения нового материала	Общие сведения о принципе действия бытовых электроприборов и правила их эксплуатации. Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.		<i>Регулятивные</i> Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учёта характера сделанных ошибок, использовать предложения и оценки для создания нового более совершенного результата <i>Познавательные</i> Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность	Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению . Формирование мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности. Овладение системой социальных и межличностных отношений.	§7
2/68	Безопасная эксплуатация бытовых электроприборов		Урок комплексного применения ЗУН	Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.				§7

						существования у людей различных точек зрения	
ИТОГО: 68 часов							

Календарно-тематическое планирование по технологии в 6 классе учебник Сасовой И.А.

д а т а	№ урок а	Тема урока	Основное содержание материала темы	Планируемые результаты		
				Предметные результаты	Универсальные учебные действия	Личностные результаты
Раздел 1. Введение. Технология в жизни человека и общества. 2 часа						
	1/1	Вводное занятие. Первичный инструктаж.	Правила внутреннего распорядка в кабинете технологии. Организация труда и оборудование рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Рациональное размещение инструмента. Правила безопасного труда. Охрана окружающей среды.	Ознакомление с основными разделами программы обучения Распределение общественных обязанностей между учащимися.	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации. <i>Познавательные</i> Осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы.	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные моменты школьной действительности
	2/2	Технология в жизни человека и общества.	Нерукотворный и рукотворный мир. Важнейшие человеческие потребности: пища, безопасность и сохранение здоровья, образование, общение, проявление и реализация интересов. Источники удовлетворения потребностей, Виды человеческой деятельности, направленные на удовлетворение потребностей.	Дизайн-анализ изделий массового производства.	<i>Коммуникативные</i> Формулировать собственное мнение и позицию Договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности.	отношения к школе, ориентации на содержательные моменты школьной действительности
Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность- 6 часов						
	1/3	Основные компоненты проекта.	Расширить знания о потребностях в изделиях.	Оценка процесса и	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия	Развитие этических чувств

	2/4	Моделирование с помощью программ компьютерного проектирования.	<p>Планирование изготовления изделия.</p> <p>Разработка простейшей технологической карты.</p>	результатов проектирования, качества изготовленного изделия.	<p>в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане</p> <p>Различать способ и результат действия</p> <p><i>Познавательные</i></p> <p>Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков</p> <p>Устанавливать аналогии.</p> <p><i>Коммуникативные</i></p> <p>Контролировать действия партнера</p> <p>Использовать речь для регуляции своего действия</p>	Чувство прекрасного и эстетические чувства на основе знакомства с мировой и отечественной художественной культурой.
	3/5	Этапы проектной деятельности.	Составление конструкторской и технологической документации. Поиск и анализ проблемы. Оценка знаний и умений для изготовления запланированного изделия.	Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта.	<p><i>Регулятивные</i></p> <p>Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане</p> <p><i>Познавательные</i></p> <p>Ориентироваться на разнообразие способов решения задач</p> <p>Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков</p> <p><i>Коммуникативные</i></p> <p>Договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в</p>	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач
	4/6	Анализ результатов выполнения проекта.	Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими.			

					том числе в ситуации столкновения	
	5/7	Способы представления результатов проектирования.	Демонстрация реальных изделий, изготовленных обучающимися по индивидуальным и коллективным проектам.	Представление результатов проектирования.	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Ориентироваться на разнообразие способов решения задач Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков <i>Коммуникативные</i> Договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач
	6/8	Практическая работа № 1 по теме: «Презентация проекта»				
Раздел 3. Технологии кулинарии – 16 часов						
	1/9	Физиология и гигиена питания.	Актуализировать знания о питательных веществах и полноценном питании. Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ.	Знания о питательных веществах и полноценном питании	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Ориентироваться на разнообразие способов решения задач Осуществлять анализ	Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные моменты школьной действительности
	2/10	Питательные вещества и полноценное питание.				

					объектов с выделением существенных и несущественных признаков <i>Коммуникативные</i> договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов Задавать вопросы	и принятия образца «хорошего ученика» Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач
3/11	Оборудование кухни.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи.			<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Ориентироваться на разнообразие способов решения задач Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков <i>Коммуникативные</i> договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов Задавать вопросы	Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные моменты школьной действительности и принятия образца «хорошего ученика» Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач
4/12	Посуда и инвентарь, используемые на кухне.					
5/13	Технология обработки пищевых продуктов:	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании.		Применять условия	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия	Ориентация на понимание

	6/14	<p>молоко и молочные продукты.</p> <p>Приготовление блюд из молока и молочных продуктов (сырники).</p>	<p>Молоко и кисломолочные продукты в питании человека. Качество молока и кисломолочных продуктов.</p>	<p>хранения молока и кисломолочных продуктов.</p>	<p>в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане</p> <p><i>Познавательные</i> Ориентироваться на разнообразие способов решения задач Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков</p> <p><i>Коммуникативные</i> договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов</p> <p>Задавать вопросы</p>	<p>причин успеха в учебной деятельности, в том числе на самоанализ и самоконтроль результата, на анализ соответствия результатов требованиям конкретной задачи, на понимание предложений и оценок учителей, товарищей.</p>
	7/15 8/16	<p>Макаронные изделия, требования к качеству, условия хранения.</p> <p>Приготовление блюд из макаронных изделий (запеканка).</p>	<p>Составление пропорциональной таблицы соотношения воды и количества макаронных изделий.</p>		<p><i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане</p> <p><i>Познавательные</i> Ориентироваться на разнообразие способов решения задач Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков</p>	<p>Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности, в том числе на самоанализ и самоконтроль результата, на анализ соответствия результатов требованиям конкретной задачи, на</p>

					<p><i>Коммуникативные</i> договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов Задавать вопросы</p>	<p>понимание предложений и оценок учителей, товарищей.</p>
9/17	Механическая и тепловая обработка рыбы.	Технология приготовления блюд из рыбы.		Определение свежести рыбы.	<p><i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Ориентироваться на разнообразие способов решения задач Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков <i>Коммуникативные</i> договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов Задавать вопросы</p>	<p>Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности, в том числе на самоанализ и самоконтроль результата, на анализ соответствия результатов требованиям конкретной задачи, на понимание предложений и оценок учителей, товарищей.</p>
10/18	Приготовление блюд из рыбы («сельдь под шубой»)					
11/19	Блюда из овощей.	Блюда из овощей. Понятие о пищевой ценности овощей. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления полезных витаминных		Оформление части проекта по приготовлению салатов для	<p><i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в</p>	<p>Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности, в</p>

	12/20	Консервированные фрукты и овощи.	салатов. Приготовление салатов из свежих и консервированных фруктов и овощей.	воскресного ужина.	<p>том числе во внутреннем плане</p> <p><i>Познавательные</i></p> <p>Ориентироваться на разнообразие способов решения задач</p> <p>Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков</p> <p><i>Коммуникативные</i></p> <p>договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов</p> <p>Задавать вопросы</p>	<p>том числе на самоанализ и самоконтроль результата, на анализ соответствия результатов требованиям конкретной задачи, на понимание предложений и оценок учителей, товарищей.</p>
	13/21	Сервировка стола.	Сформировать понятие о сервировке стола к ужину. Правила поведения за столом. Элементы этикета.	Оформление части проекта по сервировке стола к ужину	<p><i>Регулятивные</i></p> <p>Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане</p> <p><i>Познавательные</i></p> <p>Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков</p> <p>Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям</p> <p><i>Коммуникативные</i></p> <p>Контролировать действия партнера</p>	<p>Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности, в том числе на самоанализ и самоконтроль результата, на анализ соответствия результатов требованиям конкретной задачи, на понимание предложений и оценок учителей,</p>
	14/22	Правила поведения за столом.				

					Использовать речь для регуляции своего действия.	товарищей, родителей и других людей.
15/23	Защита проекта «Здоровый ужин для всей семьи».	Технологическая карта приготовления ужина для всей семьи. Оценка членами семьи результатов приготовления ужина. Самооценка учеником выполнения проекта. Способы улучшения проекта по приготовлению ужина.	Защита проектов.	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Контролировать действия партнера Использовать речь для регуляции своего действия.	Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности, в том числе на самоанализ и самоконтроль результата, на анализ соответствия результатов требованиям конкретной задачи, на понимание предложений и оценок учителей, товарищей, родителей и других людей.	
16/24	Защита проекта «Здоровый ужин для всей семьи».					
Раздел 4. Технологии создания изделий из текстильных материалов – 26 часов						
1/25	Свойства текстильных материалов.	Расширить знания о свойстве тканей, которое следует учитывать при изготовлении изделий и уходе за ними. Классификация текстильных волокон. Классификация и свойства тканей. Смесовые ткани. Трикотаж.	Определение свойств шелка и шерсти. Определение технологическ их свойств тканей Распознавание тканей из натуральных волокон	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач.	
2/26	Ткани из натуральных волокон и их свойства.					

				животного происхождения.	заданий с использованием учебной литературы <i>Коммуникативные</i> Формулировать собственное мнение и позицию	
3/27	Конструирование и моделирование швейных изделий.	Изображение изделий в увеличенном и уменьшенном виде выполненное по определенным правилам с помощью чертежных инструментов.		Читать и составлять схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы.	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач
4/28	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия.					
5/29	Понятие об основных мерках	Определение размеров швейного изделия. Снятие мерок. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Расчетные формулы для построения выкройки. Построение выкройки или снятие выкройки из журнала мод.		Подбор материалов. Продумывание идей для композиции.	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач
6/30	Мерки для построения чертежа основы плечевого изделия					

					различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	
7/31	Построение чертежа цельнокроеной основы	Снятие мерок с фигуры человека. Строить чертеж швейного изделия. Одежда, виды и ее назначение. Мода. Конструирование	Снятие мерок для построения выкройки. Расчетные формулы. Выполнение чертежа изделия.		<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач
8/32	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом					
9/33	Технология изготовления швейного изделия.	Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям. Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити.			<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ	Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные
10/34	Подготовка ткани к раскрою.	Правила выполнения прямого стяжка. Профессии закройщик и портной.				

			Изготовление швейного изделия. Основные операции при влажно-тепловой обработки ткани.		объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	моменты школьной действительности и принятия образца «хорошего ученика» Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности Развитие этических чувств
11/35	Раскрой швейного изделия.	Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Правила выполнения прямого стяжка. Профессии закройщик и портной. Изготовление швейного изделия. Основные операции при влажно-тепловой обработки ткани. Расчетные формулы для построения выкройки. Внесение изменений в выкройку. Построение выкройки или снятие выкройки из журнала мод. Расчет количества ткани на изделие. Экономная раскладка выкроек на ткани.			<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и	Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные моменты школьной действительности и принятия образца «хорошего ученика» Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности
12/36	Раскрой швейного изделия.					

					ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	Развитие этических чувств
13/37	Швейная машина.	Правила безопасной работы со швейным оборудованием.	Изучать устройство современной бытовой швейной машины. Наматывать нить на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нити.		<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные моменты школьной действительности и принятия образца «хорошего ученика» Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности Развитие этических чувств
14/38	Основные узлы швейной машины					
15/39	Соединение деталей кроя плечевого изделия.	Соединение деталей кроя плечевого изделия.			<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ	Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные
16/40	Соединение деталей					

		кроя плечевого изделия.			объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	моменты школьной действительности и принятия образца «хорошего ученика» Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности Развитие этических чувств
	17/41	Подготовка деталей кроя к обработке.	Обработка плечевых и боковых срезов.		<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и	Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные моменты школьной действительности и принятия образца «хорошего ученика» Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности
	18/42	Обработка плечевых и боковых срезов				

					ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	Развитие этических чувств
19/43	Способы обработки горловины	Технология обработки горловины об-тачкой.			<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные моменты школьной действительности и принятия образца «хорошего ученика» Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности Развитие этических чувств
20/44	Способы обработки горловины					
21/45	Способы обработки проймы	Обработка боковых срезов. Обработка низа рукавов.		Устранение дефектов после мерки.	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ	Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные

					ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	Развитие этических чувств
25/49	Презентация готового изделия	Отделка изделия (вышивка, аппликация). Влажно-тепловая обработка изделия.	Подготовка изделия к примерке.	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные моменты школьной действительности и принятия образца «хорошего ученика» Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности Развитие этических чувств	
26/50	Презентация готового изделия					
Раздел 5. Технологии художественных ремесел. 8 часов						
1/51	Основы композиции и цветовой решение	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства. Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия.	Использовать компьютер и материалы Интернета для составления композиций художественно-прикладных	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i>	Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на	
2/52	Цветоведение					

				изделий	<p>Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии</p>	<p>содержательные моменты школьной действительности и принятия образца «хорошего ученика» Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности Развитие этических чувств</p>
3/53	Технологии вышивания	История вышивания. Изделия с вышивкой. Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток. Правила безопасной работы при вышивании.	Перевод рисунка на ткань. Подготовка ткани для вышивания	<p><i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих</p>	<p>Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные моменты школьной действительности и принятия образца «хорошего ученика» Ориентация на понимание причин успеха в учебной</p>	
4/54	Выбор материалов и инструментов для вышивания				<p>Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих</p>	<p>содержательные моменты школьной действительности и принятия образца «хорошего ученика» Ориентация на понимание причин успеха в учебной</p>

					с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	деятельности Развитие этических чувств
5/55	Составление и подбор рисунка для вышивания	Швы, используемые в вышивании. Перевод рисунка на ткань. Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток. Правила безопасной работы при вышивании.	Выполнение швов «вперед иголку», «за иголку», стебельчатый, тамбурный, петельный.	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные моменты школьной действительности и принятия образца «хорошего ученика» Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности Развитие этических чувств	
6/56	Подготовка к вышиванию.					
7/57	Различные техники вышивания	Техника вышивания: приемы закрепления ниток на ткани, различные виды швов.	Выполнение швов «вперед иголку», «за иголку», стебельчатый, тамбурный, петельный.	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане	Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе,	

	8/58	Техника аппликации			<p><i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям</p> <p><i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии</p>	<p>ориентации на содержательные моменты школьной действительности и принятия образца «хорошего ученика» Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности Развитие этических чувств</p>
--	------	--------------------	--	--	---	--

Раздел 6. Технологии домашнего хозяйства – 10 часов

	1/59	Эстетика и экология жилища.	Санитарные условия в жилых помещениях. Стилевые и цветовые решения в интерьере.	Изучение основных требований к интерьеру жилища.	<p><i>Регулятивные</i> Различать способ и результат действия</p> <p><i>Познавательные</i> Владеть рядом общих приёмов решения задач Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям</p> <p><i>Коммуникативные</i> Формулировать собственное мнение и позицию</p>	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач
	2/60	Эстетические принципы дизайна				
	3/61	Технологии ухода за жилыми помещениями.	Создавать предметы для эстетического оформления жилых помещений	Изучение основной бытовой техники и моющих	<p><i>Регулятивные</i> Различать способ и результат действия</p> <p><i>Познавательные</i> Владеть рядом общих</p>	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и

	4/62	Культура жилища		средств для соблюдения чистоты в помещении.	приёмов решения задач Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Формулировать собственное мнение и позицию	решению новых задач
	5/63	Освещение жилого помещения	Разрабатывать план размещения осветительных и бытовых приборов.	Размещение осветительных приборов в жилом помещении.	<i>Регулятивные</i> Различать способ и результат действия <i>Познавательные</i> Владеть рядом общих приёмов решения задач Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Формулировать собственное мнение и позицию	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач
	6/64	Элементы электротехники.			<i>Регулятивные</i> Различать способ и результат действия <i>Познавательные</i> Владеть рядом общих приёмов решения задач Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Формулировать собственное мнение и позицию	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач
	7/65	Проект «Оформление детской комнаты»	Ознакомление с устройством электропатрона, электрического выключателя, штепсельной вилки, их основными деталями.	Соблюдать правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.	<i>Регулятивные</i> Различать способ и результат действия <i>Познавательные</i> Владеть рядом общих приёмов решения задач Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Формулировать собственное мнение и позицию	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач
	8/66	Проект «Оформление детской комнаты»	Ознакомление с материалами и инструментами, используемыми для электротехнических работ в жилых помещениях.		<i>Регулятивные</i> Различать способ и результат действия <i>Познавательные</i> Владеть рядом общих приёмов решения задач Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Формулировать собственное мнение и позицию	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач
	9/67	Национальные и местные традиции	Изучение национальных и местных традиций оформления интерьера жилых	Изучение национальных	<i>Регулятивные</i> Вносить необходимые	Готовность и способность

	10/68	оформления интерьера жилых помещений. Правила поведения за столом и в общественных местах. Национальные праздники и обряды.	помещений. Обобщение темы. Защита проектов.	традиций разных народностей.	коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учёта характера сделанных ошибок, использовать предложения и оценки для создания нового более совершенного результата <i>Познавательные</i> Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям	обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению . Формирование мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности. Овладение системой социальных и межличностных отношений.
--	-------	---	--	------------------------------	---	---

Календарно-тематическое планирование по технологии в 7 классе учебник Сасовой И.А.

Дата	№ урока	Тема урока	Основное содержание материала темы	Планируемые результаты		
				Предметные результаты	Универсальные учебные действия	Личностные результаты
Раздел 1. Введение. 2 часа						
	1/1	Вводное занятие. Анализ программы.	Понятие «современные наукоёмкие технологии» (информационные, ядерные, генные, космические и др.). Связь наукоёмких технологий с потребностями людей. Поиск информации в сети Интернет и других СМИ.	Ознакомление с основными разделами программы обучения.	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации.	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач
	2/2	Первичный инструктаж на рабочем месте.	Современные устройства для обработки текстильных (натуральных и искусственных) и поделочных материалов. Художественная обработка материалов. Планируемые проекты. Проектирование изготовления различных полезных изделий	Распределение общественных обязанностей между учащимися.	<i>Познавательные</i> Осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы. <i>Коммуникативные</i> Формулировать собственное	решению новых задач Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к

					мнение и позицию Договариваться и приходиться к общему решению в совместной деятельности.	школе.
Раздел 2. Основы проектирования. 2 часа						
	1/3 2/4	Основные компоненты проекта. Способы представления результатов проектирования.	Конструкторская (чертежи, спецификация, схемы, расчёты и др.) и технологическая (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.) документация на разных этапах проектной деятельности. Графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отражения планирования изготовления изделия и результатов исследования	Оценка процесса и результатов проектирования, качества изготовленного изделия.	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане Различать способ и результат действия <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Устанавливать аналогии. <i>Коммуникативные</i> Контролировать действия партнера Использовать речь для регуляции своего действия	Развитие этических чувств Чувство прекрасного и эстетические чувства на основе знакомства с мировой и отечественной художественной культурой.
Раздел 3. Кулинария. 18 часов						
	1/5 2/6	Технология обработки пищевых продуктов Последовательность механической обработки	Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов. Организация труда. Полуфабрикаты. Способы хранения пищевых продуктов	Знания о питательных веществах и полноценном питании	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Ориентироваться на разнообразие способов	Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные моменты

					<p>решения задач Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков <i>Коммуникативные</i> договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов Задавать вопросы</p>	<p>школьной действительности и принятия образца «хорошего ученика» Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач</p>
	3/7	Мясо и мясные продукты	Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питании. Сроки хранения мяса и мясных продуктов в холодильнике. Признаки доброкачественности мяса и мясных продуктов.	Применять условия хранения мяса и мясных продуктов.	<p><i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Ориентироваться на разнообразие способов решения задач Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков <i>Коммуникативные</i> договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов Задавать вопросы</p>	
	4/8	Сроки хранения мясных продуктов в холодильнике				

5/9	Механическая обработка мяса	Механическая обработка мяса. Инвентарь и оборудование, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.	Применять условия хранения мяса и мясных продуктов.	<p><i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане</p> <p><i>Познавательные</i> Ориентироваться на разнообразие способов решения задач Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков</p> <p><i>Коммуникативные</i> договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов Задавать вопросы</p>	Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности, в том числе на самоанализ и самоконтроль результата, на анализ соответствия результатов требованиям конкретной задачи, на понимание предложений и оценок учителей, товарищей.
6/10	Приготовление изделия из рубленой массы				
7/11	Тепловая обработка мяса	Подготовка мяса к тепловой обработке. Характеристика и использование порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Изделия из рубленого мяса.	Применять условия хранения мяса и мясных продуктов.	<p><i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане</p> <p><i>Познавательные</i> Ориентироваться на разнообразие способов решения задач Осуществлять анализ объектов с выделением</p>	Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности, в том числе на самоанализ и самоконтроль результата, на анализ соответствия результатов требованиям
8/12	Правила безопасной работы при тепловой обработке мяса	Правила безопасной работы при механической обработке мяса. Тепловая обработка мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам			

					<p>существенных и несущественных признаков <i>Коммуникативные</i> договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов Задавать вопросы</p>	<p>конкретной задачи, на понимание предложений и оценок учителей, товарищей.</p>
9/13	Мясо птицы	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное использование. Способы определения качества мяса птицы. Схема разделки курицы (разрезания на части). Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное использование. Способы определения качества мяса птицы. Схема разделки курицы (разрезания на части). Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу		<p><i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Ориентироваться на разнообразие способов решения задач Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков <i>Коммуникативные</i> договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов Задавать вопросы</p>	<p>Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности, в том числе на самоанализ и самоконтроль результата, на анализ соответствия результатов требованиям конкретной задачи, на понимание предложений и оценок учителей, товарищей.</p>
10/14	Механическая обработка птицы					
11/15	Морепродукты.	Виды морепродуктов и их кулинарное использование. Способы определения качества морепродуктов. Оборудование и	Виды морепродуктов и их кулинарное использование. Способы определения качества морепродуктов. Оборудование и	Определение свежести морепродуктов	<p><i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с</p>	<p>Ориентация на понимание причин успеха в</p>

	12/16	Приготовление блюд из морепродуктов	инвентарь, применяемые при обработке морепродуктов. Подготовка морепродуктов к тепловой обработке. Виды тепловой обработки морепродуктов. Технология приготовления блюд из морепродуктов. Оформление готовых блюд и подача их к столу		поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Ориентироваться на разнообразие способов решения задач Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков <i>Коммуникативные</i> договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов Задавать вопросы	учебной деятельности, в том числе на самоанализ и самоконтроль результата, на анализ соответствия результатов требованиям конкретной задачи, на понимание предложений и оценок учителей, товарищей.
	13/17 14/18	Сервировка стола к обеду. Правила поведения за столом.	Меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборы и посуда для обеда. подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами. Проект по приготовлению обеда для всей семьи	Оформление части проекта по приготовлению салатов для обеда.	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Ориентироваться на разнообразие способов решения задач Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков <i>Коммуникативные</i>	Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности, в том числе на самоанализ и самоконтроль результата, на анализ соответствия результатов требованиям конкретной задачи, на понимание

					договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов Задавать вопросы	предложений и оценок учителей, товарищей.
15/19	Закуски, супы, десерты. Значение в рационе питания	Технологии приготовления.	Супы. Значение супов в рационе питания. Супы на овощных отварах, на квасе и фруктовых отварах, на молоке и кисломолочных продуктах, на бульонах. Правила приготовления супов. Технология приготовления бульонов: рыбного, грибного, овощного Десерт как завершение обеда. Виды десерта: чай, кофе, компоты, кисели, фрукты, ягоды, фруктовые желе и муссы. Время подачи десерта	Оформление части проекта по приготовлению блюд из яиц к воскресному завтраку. Разработка технологической карты приготовления завтрака для всей семьи.	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Контролировать действия партнера Использовать речь для регуляции своего действия.	Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности, в том числе на самоанализ и самоконтроль результата, на анализ соответствия результатов требованиям конкретной задачи, на понимание предложений и оценок учителей, товарищей, родителей и других людей.
16/20	Защита проекта «Праздничный обед для гостей».	Защита проекта «Праздничный обед для гостей».	Технологическая карта приготовления обеда для всей семьи. Оценка членами семьи результатов приготовления обеда. Самооценка учеником выполнения проекта. Способы улучшения проекта по приготовлению обеда.	Защита проектов.	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i>	Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности, в том числе на самоанализ и самоконтроль
17/21						
18/22						

					<p>Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Контролировать действия партнера Использовать речь для регуляции своего действия.</p>	<p>результата, на анализ соответствия результатов требованиям конкретной задачи, на понимание предложений и оценок учителей, товарищей, родителей и других людей.</p>
Раздел 4. Создания изделий из текстильных и поделочных материалов – 28 часов						
	1/23	Технология обработки ткани	Расширить знания о свойстве тканей, которое следует учитывать при изготовлении изделий и уходе за ними. Классификация текстильных волокон. Классификация и свойства тканей. Смесовые ткани. Трикотаж.	<p>Определение свойств шелка и шерсти. Определение технологических свойств тканей Распознавание тканей из натуральных волокон животного происхождения.</p>	<p><i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы <i>Коммуникативные</i> Формулировать собственное мнение и позицию</p>	<p>Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач.</p>
	2/24	Ассортимент и особенности поясных изделий				
	3/25	История поясных изделий	Изображение изделий в увеличенном и уменьшенном виде выполненное по определенным правилам с помощью чертежных инструментов.	<p>Читать и составлять схемы, технологические карты,</p>	<p><i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в</p>	<p>Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и</p>

4/26	Швейное материаловедение		комплексные чертежи и эскизы.	том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям	решению новых задач
5/27	Искусственные волокна	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Правила выполнения прямого стяжка. Профессии закройщик и портной. Изготовление швейного изделия. Основные операции при влажно-тепловой обработки ткани.	Подбор материалов. Продумывание идей для композиции.	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач
6/28	Синтетические волокна				
7/29	Проект «Брюки для похода»	Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки, брюк).	Изучать устройство современной бытовой швейной	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и

	8/30	Проект «Брюки для похода»		<p>машины. Наматывать нить на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нити.</p>	<p>том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии</p>	решению новых задач
	9/31 10/32	<p>Технология изготовления юбки</p> <p>Конструирование. Последовательность построения чертежа прямой юбки</p>	<p>Выбор фасона юбки в соответствии с потребностями пользователя. Выбор ткани для изготовления изделия. Расчёт ткани изделия. Технологическая последовательность изготовления юбки Снятие мерок с фигуры человека. Строить чертеж швейного изделия.</p>	<p>Снятие мерок для построения выкройки. Расчетные формулы.</p>	<p><i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих</p>	<p>Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные моменты школьной действительности и принятия образца «хорошего ученика» Ориентация на понимание причин успеха в учебной</p>

					с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	деятельности Развитие этических чувств
11/33	Моделирование на основе чертежа прямой юбки	Технологическая последовательность изготовления юбки. Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя.			<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные моменты школьной действительности и принятия образца «хорошего ученика» Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности Развитие этических чувств
12/34	Моделирование на основе чертежа прямой юбки					
13/35	Построение чертежа конической юбки	Расчетные формулы для построения выкройки. Построение выкройки или снятие выкройки из журнала мод.		Выполнение чертежа изделия.	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i>	Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на
14/36	Коэффициент расширения конической					

		юбки			<p>Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии</p>	<p>содержательные моменты школьной действительности и принятия образца «хорошего ученика» Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности Развитие этических чувств</p>
15/37	16/38	<p>Построение чертежа клиньевой юбки</p> <p>Моделирование на основе чертежа клиньевой юбки</p>	<p>Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу со складками. Внесение изменений в выкройку.</p>	<p><i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих</p>	<p>Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные моменты школьной действительности и принятия образца «хорошего ученика» Ориентация на понимание причин успеха в учебной</p>	

					с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	деятельности Развитие этических чувств	
17/39	Планирование работы по выполнению проекта.	Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя. Проведение примерки. Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка обучающимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем	18/40	Подготовка ткани к раскрою.	Расчет количества ткани на изделие. Экономная раскладка выкроек на ткани.	<p><i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане</p> <p><i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям</p> <p><i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии</p>	Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные моменты школьной действительности и принятия образца «хорошего ученика» Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности Развитие этических чувств
19/41	Раскрой	Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к работе.	20/42	Подготовка деталей кроя к обработке		<p><i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане</p> <p><i>Познавательные</i></p>	Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на

					<p>Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии</p>	<p>содержательные моменты школьной действительности и принятия образца «хорошего ученика» Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности Развитие этических чувств</p>
21/43	Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия	Проведение примерки. Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка обучающимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем			<p><i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих</p>	<p>Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные моменты школьной действительности и принятия образца «хорошего ученика» Ориентация на понимание причин успеха в учебной</p>
22/44	Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия				<p>Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих</p>	<p>содержательные моменты школьной действительности и принятия образца «хорошего ученика» Ориентация на понимание причин успеха в учебной</p>

					с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	деятельности Развитие этических чувств
23/45	Технологическая карта обработки застежки-молнии	Проведение примерки. Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка обучающимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем	Устранение дефектов после мерки.	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные моменты школьной действительности и принятия образца «хорошего ученика» Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности Развитие этических чувств	
24/46	Технологическая карта обработки пояса	Проведение примерки. Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка обучающимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем	Самоконтроль и оценка качества готового изделия.	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i>	Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на	
25/47	Проведение примерки поясных изделий	Проведение примерки. Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка обучающимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем				
26/48	Возможные дефекты и					

		способы их устранения			<p>Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков</p> <p>Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям</p> <p><i>Коммуникативные</i></p> <p>Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии</p>	<p>содержательные моменты школьной действительности и принятия образца «хорошего ученика»</p> <p>Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности</p> <p>Развитие этических чувств</p>
27/49	Машиноведение	<p>Швейные машины с ручным и с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ.</p> <p>Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.</p> <p>Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчки, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине</p>	<p>Швейные машины с ручным и с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ.</p> <p>Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.</p> <p>Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчки, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине</p>	<p>Подготовка изделия к примерке.</p>	<p><i>Регулятивные</i></p> <p>Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане</p> <p><i>Познавательные</i></p> <p>Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков</p> <p>Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям</p> <p><i>Коммуникативные</i></p> <p>Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих</p>	<p>Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные моменты школьной действительности и принятия образца «хорошего ученика»</p> <p>Ориентация на понимание причин успеха в учебной</p>
28/50	Машиноведение					

					с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	деятельности Развитие этических чувств
Раздел 5. Художественные ремесла. 12 часов						
	1/51	Вышивка.	Краткие сведения из истории вышивки. Материалы и инструменты для вышивки. Организация рабочего места. Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток.	Использовать компьютер и материалы Интернета для составления композиций художественно-прикладных изделий	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач
	2/52	Выбор ткани и ниток.				
	3/53	Инструменты и приспособления для вышивания.	Правила безопасной работы при вышивании. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Правила безопасной работы с утюгом. Техника вышивания: приёмы закрепления нитки на ткани, шов «вперёд иголку», шов «за иголку», стебельчатый шов, тамбурный	Перевод рисунка на ткань. Подготовка ткани для вышивания	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач

	4/54	Составление и подбор рисунка для вышивания	шов, петельный шов, гладь.		<p><i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии</p>	
	5/55 6/56	Подготовка к вышиванию. Техника вышивания.	Подготовка к вышиванию. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Правила безопасной работы с утюгом. Техника вышивания: приёмы закрепления нитки на ткани, шов «вперёд иголку», шов «за иголку», стебельчатый шов, тамбурный шов, петельный шов, гладь. Вышивка пасмой или шнуром. Вышивка бисером, бусами и стеклярусом. Преимущества использования пялец при вышивании.	Выполнение швов «вперед иголку», «за иголку», стебельчатый, тамбурный, петельный.	<p><i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в</p>	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач

					том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	
7/57	Материаловедение	Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Организация рабочего места.			<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач
8/58	Инструменты для вязания					
9/59	Правила вязания спицами	Организация рабочего места. Расчёт количества петель для изделия. Вязание полотна. Вязание по кругу. Отпаривание и сборка готового изделия. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Вязание цветных			<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач
10/60	Техника вязания					

		спицами	узором. Создание схем для вязания с помощью компьютера.		<p><i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям</p> <p><i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии</p>	
	11/61	Правила вязания крючком	Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Организация рабочего места. Расчёт количества петель для изделия. Условные обозначения при вязании крючком. Вязание полотна. Вязание по кругу. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий		<p><i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане</p> <p><i>Познавательные</i> Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям</p> <p><i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в</p>	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач
	12/62	Техника вязания крючком				

					том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	
--	--	--	--	--	--	--

Раздел 6. Технология домашнего хозяйства – 4 часов

	1/63	Интерьер жилых помещений	Санитарные условия в жилых помещениях. Стилевые и цветовые решения в интерьере.	Изучение основных требований к интерьеру жилища.	<i>Регулятивные</i> Различать способ и результат действия <i>Познавательные</i> Владеть рядом общих приёмов решения задач Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Формулировать собственное мнение и позицию	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач
	2/64	Функциональное назначение прихожей				
	3/65	Семейная экономика. Бюджет семьи.	Понятие «семейная экономика». Бюджет семьи. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Потребительская корзина, прожиточный минимум. Технология построения семейного бюджета.	Изучение бюджета семьи	<i>Регулятивные</i> Различать способ и результат действия <i>Познавательные</i> Владеть рядом общих приёмов решения задач Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Формулировать собственное мнение и позицию	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач
	4/66	Доход, расход, баланс, ресурсы. Технология построения семейного бюджета.	Рациональное отношение к семейным ресурсам. Построение вручную и на компьютере графика и диаграммы бюджета семьи. Способы защиты прав потребителей. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики			

Раздел 7. Электротехника - 2 часа

1/67	Электротехнические работы в жилых помещениях	Представление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего элемента к последующему. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика учёта потреблённой электроэнергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ		<p><i>Регулятивные</i> Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учёта характера сделанных ошибок, использовать предложения и оценки для создания нового более совершенного результата</p> <p><i>Познавательные</i> Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям</p> <p><i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения</p>	Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению . Формирование мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности. Овладение системой социальных и межличностных отношений.
2/68	Электротехнические работы в жилых помещениях				

IV. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение

Список литературы:

1. Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы, М., «Просвещение» 2011.
2. Сасова И.А. Технология : программа : 5-8 классы – М.: Вентана-Граф, 2013.
3. И. А. Сасова, М.Б. Павлова, М.И.Гуревич, Дж. Питт. Технология : 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / под редакцией И.А. Сасовой. – М. : Вентана-Граф, 2012.
4. И. А. Сасова, М.Б. Павлова, М.И.Гуревич. Технология : 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / под редакцией И.А. Сасовой. – М. : Вентана-Граф, 2013.
5. И. А. Сасова, М.Б. Павлова, М.И.Гуревич.Технология : 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / под редакцией И.А. Сасовой. – М. : Вентана-Граф, 2017.