

## **Приложение**

к Основной образовательной программе  
основного общего образования Муниципального  
бюджетного общеобразовательного  
учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 23»  
(новая редакция)  
Утвержденная приказом №35/3 от 24.06.2015г  
(«Об утверждении Основной образовательной  
программы основного общего образования в новой редакции»)

Рабочая программа  
по учебному предмету «Технология»  
5-8 класс

Составитель:  
Гоголева О.Г.

## Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

### Личностные результаты:

1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;

2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;

5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

9) формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

### Метапредметные результаты:

1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках

предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;

5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;

7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

8) смысловое чтение;

9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;

10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;

11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее - ИКТ компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами;

12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

#### **Предметные результаты:**

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

#### **Содержание учебного предмета «Технология»**

##### **Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. Технологии в сфере быта. Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища. Способы

обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Культура потребления: выбор продукта / услуги.

### **Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

Способы представления технической и технологической информации. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов.

Техника проведения морфологического анализа. Бюджет проекта. Способы продвижения продукта на рынке.

Составление программы изучения потребностей. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательного учреждения).

### **Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий. Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. *Стратегии профессиональной карьеры*. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь». Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.

Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса.

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий. Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой. Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Современные материалы, текстильное и швейное оборудование. Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания. Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия. Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.

### **Кулинария**

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений.

Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах. Планирование рационального питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов. Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. Традиционные национальные (региональные) блюда. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Разработка учебного проекта по кулинарии. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

### **Электротехнические работы**

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов. Виды источников и потребителей электрической энергии. Применение различных видов электротехнических материалов и изделий в приборах и устройствах. Применение условных графических обозначений элементов электрических цепей для чтения и составления электрических схем. Определение расхода и стоимости потребляемой энергии. Пути экономии электрической энергии. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

### **Технологии ведения дома**

Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений. Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой. Анализ бюджета семьи. 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.

## **Тематическое планирование**

### **5 класс**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование разделов, темы уроков</b>	<b>Количество часов</b>
	<b>Раздел 1. Технология ведения дома</b>	<b>2</b>
1	Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений (кухни, столовой)	1
2	Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.	1

	<b>Раздел 2. Электротехника</b>	<b>2</b>
3	Технологии в сфере быта. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие.	1
4	Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.	1
	<b>Раздел 3. Кулинария</b>	<b>14</b>
5	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.	1
6	Планирование рационального питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов. Кулинарная обработка различных видов продуктов.	1
7	Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Культура потребления: выбор продукта. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.	1
8	Экологическая оценка технологий. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.	1
9	Приготовление холодных и горячих блюд, напитков (Бутерброды, горячие напитки. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.)	2
10	Традиционные национальные (региональные) блюда. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков (Блюда из овощей и фруктов)	2
11	Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков (Блюда из яиц)	2
12	Приготовление завтрака. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола к завтраку. Правила поведения за столом	2
13	Разработка учебного проекта по кулинарии.	2
	<b>Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов</b>	<b>22</b>
14	Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. Создание изделий из текстильных материалов.	2
15	Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в	2

	одежде. Современные материалы, текстильное и швейное оборудование. Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	
16	Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий. Конструирование одежды. Моделирование простейших видов швейных изделий.	2
17	Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою.	2
18	Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.	2
19	Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин.	2
20	Выполнение ручных и машинных швов.	2
21	Основные операции при машинной обработке изделия. Машинные швы Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани.	2
22	Технология соединения деталей в швейных изделиях. Технология обработки боковых срезов, нижней части фартука.	1
23	Технология соединения деталей в швейных изделиях. Технология изготовления карманов.	1
24	Технология соединения деталей в швейных изделиях. Технология соединения карманов с нижней частью фартука.	1
25	Технология соединения деталей в швейных изделиях. Обработка бретелей и соединение с нагрудником. Художественное оформление и отделка изделий.	1
26	Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия. Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов.	1
27	Оценка материальных затрат и качества изделия. Защита проекта «Фартук для работы на кухне» Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.	1
	<b>Раздел 5. Художественные ремесла</b>	<b>8</b>
28	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества,	2

	народные промыслы России.	
29	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2
30	Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания. Лоскутное шитье.	4
	<b>Раздел 6. Технология творческой и опытнической деятельности</b>	<b>20</b>
31	Способы представления технической и технологической информации. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Техника проведения морфологического анализа. Составление программы изучения потребностей.	2
32	Разработка вариантов решения проблем (эскизы и чертежи).	2
33	Технологическая карта.	1
34	Бюджет проекта.	1
35	Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных рабочих инструментов.	8
36	Обработка проектного материала. Способы продвижения продукта на рынке.	2
37	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	1
38	Обработка проектного материала «Мои успехи в освоении технологии 5 класс»	2
39	Защита проекта «Мои успехи в освоении технологии 5 класс»	1
40	Итоговая контрольная работа на промежуточной аттестации.	1
41	Анализ итоговой контрольной работы.	1

### Тематическое планирование

#### 6 класс

№ п/п	Наименование разделов, темы уроков	Количество часов
	<b>Раздел 1. Технология домашнего хозяйства.</b>	<b>4</b>
1	Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений. Подбор средств оформления интерьера	1



	жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.	
2	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.	1
3	Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Профессии, связанные с выращиванием растений.	2
	<b>Раздел 2. Кулинария.</b>	<b>14</b>
4	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни.	1
5	Планирование рационального питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.	1
6	Кулинарная обработка различных видов продуктов. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Культура потребления: выбор продукта.	1
7	Традиционные национальные (региональные) блюда. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Блюда из мяса. Блюда из птицы. Заправочные супы	1
8	Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах. Приготовление холодных и горячих блюд (Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Заправочные супы)	2
9	Приготовление холодных и горячих блюд (Блюда из мяса)	2
10	Приготовление холодных и горячих блюд (Блюда из птицы)	2
11	Приготовление обеда. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола к обеду. Правила поведения за столом.	2
12	Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов. Разработка учебного проекта по кулинарии.	2
	<b>Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов</b>	<b>22</b>
13	Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. Современные материалы, текстильное и швейное оборудование. Свойства текстильных	2

	материалов	
14	Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий. Конструирование одежды.	1
15	Моделирование простейших видов швейных изделий. Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде.	1
16	Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек.	1
17	Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Моделирование швейных изделий	1
18	Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой плечевой одежды. Ручные работы	2
19	Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Выполнение ручных и машинных швов.	2
20	Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.	2
21	Технология соединения деталей в швейных изделиях. Технология обработки срезов подкройной обтачкой	2
22	Технология соединения деталей в швейных изделиях. Технология обработки боковых срезов	2
23	Технология обработки нижнего среза изделия. Художественное оформление и отделка изделий. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.	2
24	Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия. Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.	2
25	Защита проекта «Наряд для сна»	2
	<b>Раздел 4. Художественные ремёсла</b>	<b>8</b>
26	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Вязание крючком.	4
27	Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких	4

	промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания. Вязание спицами	
	<b>Раздел 5. Технологии исследовательской и опытнической деятельности</b>	<b>20</b>
28	Способы представления технической и технологической информации. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Техника проведения морфологического анализа. Составление программы изучения потребностей.	2
29	Разработка вариантов решения проблем (эскизы и чертежи).	2
30	Технологическая карта.	2
31	Бюджет проекта.	2
32	Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных рабочих инструментов.	8
33	Обработка проектного материала. Способы продвижения продукта на рынке.	1
34	Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	1
35	Обработка проектного материала	1
36	Защита проекта «Наш дом- не только крепость»	1
37	Итоговая контрольная работа на промежуточной аттестации.	1
38	Анализ итоговой контрольной работы.	1

### Тематическое планирование

#### 7 класс

№ п/п	Наименование разделов, темы уроков	Количество часов
	<b>Раздел 1. Технология домашнего хозяйства</b>	<b>4</b>
1	Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений. Предметы искусства и коллекции в интерьере	1
2	Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Освещение жилого помещения.	1

3	Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ.	2
	<b>Раздел 2. Электротехника</b>	<b>2</b>
4	Технологии в сфере быта. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.	1
5	Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.	1
	<b>Раздел 3. Кулинария</b>	<b>14</b>
6	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни.	1
7	Планирование рационального питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.	1
8	Кулинарная обработка различных видов продуктов. Безопасные приемы работы. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Культура потребления: выбор продукта.	1
9	Традиционные национальные (региональные) блюда. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Сладости, десерты, напитки.	1
10	Оказание первой помощи при ожогах. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий (блюда из молока и кисломолочных продуктов)	2
11	Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий (изделия из жидкого теста, выпечка)	2
12	Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий (сладости, десерты, напитки)	2
13	Приготовление праздничного сладкого стола. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка сладкого стола. Правила поведения за столом. Праздничный этикет	2
14	Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов. Разработка учебного проекта по кулинарии.	2

	<b>Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов.</b>	<b>16</b>
15	Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. Современные материалы, текстильное и швейное оборудование. Свойства текстильных материалов	2
16	Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий. Конструирование одежды.	2
17	Моделирование простейших видов швейных изделий. Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Измерение параметров фигуры человека.	1
18	Построение и оформление чертежей швейных изделий. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.	1
19	Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой поясного изделия. Выполнение ручных и машинных швов.	2
20	Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Выполнение ручных и машинных швов.	2
21	Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.	2
22	Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия. Художественное оформление и отделка изделий.	2
23	Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия. Творческий проект «Праздничный наряд». Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.	2
	<b>Раздел 5. Художественные ремесла</b>	<b>16</b>
24	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Ручная роспись тканей	4
25	Вышивание. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.	12
	<b>Раздел 6. Технология творческой и опытнической деятельности</b>	<b>16</b>

26	Способы представления технической и технологической информации. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Техника проведения морфологического анализа. Составление программы изучения потребностей.	2
27	Разработка вариантов решения проблем (эскизы и чертежи).	2
28	Технологическая карта.	1
29	Бюджет проекта.	1
30	Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных рабочих инструментов.	6
31	Обработка проектного материала. Способы продвижения продукта на рынке.	1
32	Защита проекта «Подарок своими руками»	1
33	Обработка проектного материала	1
34	Защита проекта «Праздники, праздники светлого мая привет!»	1
35	Итоговая контрольная работа на промежуточной аттестации.	1
36	Анализ итоговой контрольной работы.	1

**Тематическое планирование  
8 класс**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование разделов, темы уроков</b>	<b>Количество часов</b>
	<b>Раздел 1. «Семейная экономика»</b>	<b>6</b>
1	Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара.	1
2	Технология построения семейного бюджета	1
3	Выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.	1
4	Технология ведения бизнеса	1
5	Практическая работа «Изготовление этикетки»	1
6	Творческий проект по разделу « Семейная экономика»	1

	<b>Раздел 2 «Технологии домашнего хозяйства»</b>	<b>4</b>
7	Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ.	1
8	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.	1
9	Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ.	1
10	Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.	1
	<b>Раздел 3 «Электротехника»</b>	<b>12</b>
11	Электромонтажные и сборочные технологии. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Виды источников и потребителей электрической энергии.	2
12	Применение различных видов электротехнических материалов и изделий в приборах и устройствах. Применение условных графических обозначений элементов электрических цепей для чтения и составления электрических схем.	2
13	Бытовые электроприборы. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.	4
14	Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов.	2
15	Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Определение расхода и стоимости потребляемой энергии.	1
16	Пути экономии электрической энергии. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.	1
	<b>Раздел 4. «Современное производство и профессиональное самоопределение»</b>	<b>6</b>
17	Сферы производства и разделение труда. Техносфера. Предприятия региона	1

	работающие на основе современных производственных технологий. Производство материалов на предприятиях региона.	
18	Роль техники и технологий для прогрессивного развития общества. Социальные и экологические последствия развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции.	1
19	Производство и потребление энергии в регионе профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам.	1
20	Производство продуктов питания на предприятиях региона. Организация транспорта людей и грузов в регионе, спектр профессий. Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии	1
21	Цикл жизни профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь». Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.	1
22	Предпрофессиональные пробы в реальных и или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса.	1
	<b>Раздел 5 . «Технологии творческой и опытнической деятельности»</b>	<b>5</b>
23	Способы представления технической и технологической информации. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Техника проведения морфологического анализа. Составление программы изучения потребностей.	1
24	Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ИКТ	1
25	Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму.	2
26	Оформление пояснительной записки и проведение презентации	1
27	Итоговая контрольная работа на промежуточной аттестации.	1
28	Анализ итоговой контрольной работы.	1