

-1.Планируемые результаты изучения учебного предмета

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *алгеброй и геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей и искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Результаты освоения учебного предмета «Технология»

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной

деятельности;

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе: в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного

производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов

труда;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

- в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных

высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

2.Содержание тем учебного курса по технологии VIII класс количество часов 35ч. в неделю -1ч.

Раздел. Элементы домашней экономики (8ч.)

Тема. Домашняя экономика (2 ч.)

Цели и задачи экономики.

Семья — первичная социально-экономическая ячейка общества. Состав семьи. Экономические связи в семье. Недвижимость, личная и коллективная собственность, распределительные отношения в семье. Экономические связи в семье. Экономические связи семьи с другими семьями, предприятиями, государством, обществом.

Семейное хозяйство, его составляющие. Финансовая документация семьи. Ресурсы семьи (земля, капитал, люди, технологии и т. д.). Личное предпринимательство. Цели и задачи экономики семьи.

Тема. Бюджет семьи (2 ч.)

Понятие о бюджете семьи. Анализ и планирование семейного бюджета. Источники дохода бюджета семьи: заработная плата и пенсия, доход на капитал, ценные бумаги, от приусадебного участка, предпринимательской деятельности. Забота государства о семье и ее бюджете. Роль школьника в увеличении доходной части семейного бюджета и его законном использовании. Деловая игра «Бюджет семьи». Профессия бухгалтера.

Тема. Расходы семьи (2 ч.)

Постоянные и переменные расходы. Экономия средств. Ограниченность ресурсов семьи, рост потребностей. Распределение бюджета. Хозяйственная книга.

Расходы на энергоносители: газ, уголь, дрова и т. д. Расчет потребностей в энергоносителях средней семьи.

Расходы на услуги: отопление, водоснабжение, телефон и другие средства информации и телекоммуникации, квартплата, оплата за детский сад и другие платные учреждения образования и медицинские услуги.

Расходы на питание. Физиологически обоснованные нормы расхода продуктов питания на человека, семью. Меню семьи. Учет биологических требований к питанию семьи и ее экономических возможностей. Затраты на питание. Составление меню семьи на день, неделю и его экономическое обоснование.

Расходы на одежду и отдых. Непредвиденные расходы. Прожиточный минимум семьи. Расчет потребительской корзины. Черта бедности. Бюджет школьника. Анализ ежедневных, еженедельных, месячных и годовых расходов. Лицевой счет школьника.

Тема. Менеджмент в семейной экономике (2 ч.)

Осуществление учета, планирования, организации и контроля в семейной экономике. Самоменеджмент каждого члена семьи — залог его успеха в жизни.

Производство товаров и услуг в условиях семьи. Рациональное использование ресурсов семьи. Физический и интеллектуальный труд. Забота каждого члена семьи о благополучии всех.

Экономические возможности и экономические потребности семьи. Покупка товаров и услуг. Правила покупки товаров и услуг. Анализ рекламы. Изучение конъюнктуры рынка. Реклама товаров на упаковках. Защита прав потребителей. Инструкции пользования товарами и услугами. Вложение семейных средств в банки, ценные бумаги и т. п.

Раздел. Основы предпринимательства (10 ч.)

Тема. Предпринимательство: сущность, цели, задачи (2 ч.)

История предпринимательства в России. Поиск своего дела. Предприниматели — творцы бизнеса, организаторы и производители товаров и услуг. Предпринимательство как вид деятельности.

Тема. Принципы и формы предпринимательства (2 ч.)

Нравственные и деловые качества предпринимателя. Стратегия предпринимательства. Тесты на выявление и оценку предрасположенности к предпринимательской деятельности. Организационно-правовые формы предпринимательства в России: индивидуальное частное предпринимательство с ограниченной ответственностью, акционерные общества закрытого и открытого типов.

Деловая игра. «Прибыльная идея».

Тема. Основные документы деятельности предпринимателя (2 ч.)

Устав и учредительный договор и их разработка.

Тема. Технология создания предприятия (2 ч.)

Основные сферы предпринимательской деятельности: финансы, торговля, производство, услуги.

Деловая игра. «Поиск».

Тема. Источники финансирования предпринимательства (2 ч.)

Деловая игра. «Уставной капитал».

Раздел. Ручная художественная вышивка(10ч). Творческие проекты

Тема. Подготовка к вышивке. Ручная художественная вышивка -1ч.

Правила техники безопасности при ручных работах. Общие сведения из истории старинной народной вышивки. Материалы, инструменты, приспособления и фурнитура, применяемые для вышивки.

Тема. Стебельчатый шов. Атласная гладь -1ч.

Правила выполнения стебельчатого шва и атласной глади.

Тема. Шов узелки. Штриховая гладь -1ч.

Тема. Тамбурный шов и шов штопка-1ч.

Тема. Двусторонняя гладь. Накладная сетка-1ч.

Тема. Шов рококо-1ч.

Тема. Гладь художественная -1ч.

Творческий проект: «Изготовление панно в технике ручной вышивки», по выбору учащихся -1ч.

Творческий проект: «Диванные подушки», по выбору учащихся-2ч.

Раздел. Кулинария(7ч.)

Тема. Вводное занятие. Правила санитарии гигиены и безопасности работы. Физиология питания-1ч.

Безопасные приёмы с кухонным оборудованием, инструментами и горячими жидкостями. Соблюдение санитарных правил при кулинарной обработке продуктов питания для сохранения их качества. Экономия электроэнергии.

Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Профилактика пищевых отравлений. Соблюдение правил кулинарной обработки, условий и сроков хранения пищевых продуктов. Первая помощь при отравлениях.

Тема. Торты и пирожные из песочного теста с начинкой и кремом-1ч.

Виды песочного теста, его применение в кулинарных изделиях. Рецепт и технология приготовления песочного теста. Влияние качества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста.

Тема. Печенье из ароматизированного песочного теста-1ч.

Ароматизированное песочное тесто с ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком. Формирование печенья.

Тема. Приготовление пудингов. Приготовление пирогов -1ч.

Роль десерта в праздничном обеде на современном столе. Специи используемые для приготовления пудингов
Технология приготовления пирога. Способы определения готовности пирога.

Тема. Холодные напитки .Банкет-коктейль -1ч.

Продукты для приготовления холодных напитков. Первичная обработка ягод и фруктов для приготовления напитков. Требования к качеству напитков

Составление меню, расчёт количества и стоимости продуктов. Правила поведения на банкете.

Тема. Заготовка продуктов. Консервы из фруктов и ягод -1ч.

Правила техники безопасности при консервировании. Способы хранения и консервирования овощей(маринование, замораживание, сушка, варка с сахаром).Время стерилизации.

Тема. Творческий проект -1ч.(по выбору учащихся).

3. Календарно - тематическое планирование по «Технологии».

Направление «Технологии ведения дома» с указанием количества часов, отведённых на освоение каждой темы, 8 класс, 35 часов в год, в неделю 1 час (35 ч.)

№	Дата проведения урока		Тема урока	Основные виды учебной деятельности	Планируемые результаты		
	п	ф			Предметные	УУД Метапредметные	Личностные
	л	а					
	н	к					
		т					
				Элементы домашней экономики (8ч)			
1.2			Домашняя экономика. Семья и бизнес	Работа с теоретическим материалом, презентацией «Ресурсы семьи».	Научиться создавать схемы семейного бизнеса. Находить и представлять информацию об экономике, экономических связей в семье.	Познавательные: Понимание и преобразование информации формируются в процессе знакомства с домашней экономикой. Регулятивные: выбирать действия в соответствии с поставленной задачей. Коммуникативные: уметь ставить вопросы и обращаться за помощью к учебной литературе	Формирование «стартовой» мотивации к обучению Формирование познавательного интереса к предмету исследования
3.4.			Бюджет семьи	Работа с теоретическим материалом. Практическая деятельность: Выполнение схемы, заполнение таблицы «Доходы семейного бюджета».	Научиться анализировать и планировать семейный бюджет. Понимать значение понятий, связанных с семейным бюджетом и источники дохода семьи.	Познавательные: уметь искать и выделять необходимую информацию из учебника. Регулятивные: выбирать действия в соответствии с поставленной задачей. Коммуникативные: уметь ставить вопросы и обращаться за помощью к учебной литературе	Владение диалогической формой речи – формируется в процессе беседы с учителем.
5.6			Расходы семьи на питание и составление меню.	Работа с теоретическим материалом. Практическая деятельность: Составление меню семьи на день, неделю и его экономическое обоснование.	Научиться составлять меню на неделю. Оценивать стоимость питания на неделю, расходы на одежду и отдых; непредвиденные расходы. Понимать роль	Познавательные: Понимание и преобразование информации формируются в процессе знакомства с расходами семьи и с правилами составления меню.	Формируется ценностно-смысловая ориентация в учебном процессе при развитие

					членов семьи в формировании семейного бюджета. Анализировать ежедневные, еженедельные, месячные и годовые расходы.	Коммуникативные: Общение и взаимодействие формируются в процессе инициативного сотрудничества в поиске и сборе информации при работе в парах над составлением меню. Регулятивные: Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели формируются в процессе формулирования темы и задач урока.	умений, в области в сфере домашней экономики. Уважение к личной информации другого человека, к процессу познания учения.
7.8			Менеджмент в домашней экономике. Реклама товара	Практическая деятельность: Придумать рекламу товара. Провести оценку товара, анализировать рекламу потребительских товаров. Анализировать рекламу и демонстрировать товар.	Научиться анализировать рекламу потребительских товаров. Определить страну-изготовителя и гарантийность качества товара по штриховому коду. Разработать товар для производства в условиях семьи и придумать рекламу. Осваивать правила покупки товаров и услуг. Научиться пользоваться с инструкциями товаров и услуг.	Познавательные: Понимание и преобразование информации формируются в процессе знакомства с менеджментом в домашней экономике и рекламе товара. Регулятивные: выбирать действия в соответствии с поставленной задачей. Коммуникативные: Оценка, осознание качества и уровня усвоения - формируются в процессе обсуждения практической работы.	Формируются мотивационно-смысловые отношения, ценностно-смысловую ориентацию, освоение личностного смысла учения; желания продолжать обучение данной темы урока.
				Основы предпринимательства (10 часов)			
				Предпринимательство: сущность, цели, задачи (2 ч)			
9. 10.			История предпринимательства в России.	Работа с теоретическим материалом, учебником, презентацией. Ответы на вопросы.	Научиться пользоваться учебником, находить информацию в источнике Интернет ;находить информацию об истории предпринимательства в России, применять знания	Познавательные: Понимание и преобразование информации формируются в процессе знакомства с предпринимательской деятельностью Регулятивные: выбирать действия	Формируется ценностно-смысловая ориентация в учебном процессе при развитие умений, в области

					при подготовке презентации.	в соответствии с поставленной задачей. Коммуникативные: Оценка, осознание качества и уровня усвоения - формируются в процессе обсуждения практической работы.	предпринимательства.
11.1 2			Нравственные и деловые качества предпринимателя.	Практическая деятельность: Работа с теоретическим материалом, учебником Обсуждение темы. Презентация «Деловые качества предпринимателя». Ответы на вопросы.	Научиться использовать информацию при выполнении презентации «Деловые качества предпринимателя». Осваивать и овладевать знаниями по нравственным и деловым качествам предпринимателя.	Познавательные: Понимание и преобразование информации формируются в процессе знакомства с деловыми качествами предпринимателя Регулятивные: выбирать действия в соответствии с поставленной задачей. Коммуникативные: Оценка, осознание качества и уровня усвоения - формируются в процессе обсуждения практической работы.	Формируется ценностно-смысловая ориентация в учебном процессе при развитие умений, в области деловых качеств предпринимателя.
				Основные документы деятельности предпринимателя (2 ч)			
13.1 4.			Устав и учредительный договор и их разработка.	Работа с теоретическим материалом, учебником, Ответы на вопросы.	Научиться использовать и применять информацию в случае открытия своего бизнеса. Осваивать и овладевать знаниями по уставу и учредительному договору.	Познавательные: Понимание и преобразование информации формируются в процессе знакомства с учредительным договором Регулятивные: выбирать действия в соответствии с поставленной задачей. Коммуникативные: Оценка, осознание качества и уровня усвоения - формируются в процессе обсуждения практической работы.	Формируются мотивационно-смысловые отношения, ценностно-смысловую ориентацию, освоение личностного смысла учения; желания продолжать обучение данной темы урока.
				Технология создания предприятия (2 ч)			
15.1 6.			Основные сферы предпринимательской	Практическая деятельность. Работа с теоретическим материалом, учебником, ответы	Научиться использовать и применять информацию в случае открытия своего	Познавательные: Понимание и преобразование информации формируются в	Формируются мотивационно-смысловые

			деятельности	на вопросы. Составление бизнес-плана.	бизнеса. Осваивать знаниями по при составлении бизнес-плана.	процессе знакомства с основными сферами предпринимательской деятельности Регулятивные: выбирать действия в соответствии с поставленной задачей. Коммуникативные: Оценка, осознание качества и уровня усвоения - формируются в процессе обсуждения практической работы.	отношения, ценностно-смысловую ориентацию, освоение личностного смысла учения; желания продолжать обучение данной темы урока.
				Источники финансирования предпринимательства (2 ч)			
17.1 8.			Деловая игра. «Уставной капитал».	Деловая игра. «Уставной капитал».	Научиться использовать и применять информацию в игровых ситуациях.	Познавательные: Понимание и преобразование информации. Коммуникативные: Общение и взаимодействие формируются в процессе инициативного сотрудничества в поиске и сборе информации при работе в парах в игре «Уставной капитал». Регулятивные: Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели формируются в процессе формулирования темы и задач урока.	Формируются мотивационно-смысловые отношения, ценностно-смысловую ориентацию, освоение личностного смысла учения; желания продолжать обучение данной темы урока.
				Ручная художественная вышивка. Творческие проекты (10ч.)			
19.			Подготовка к вышивке. Ручная художественная вышивка	Практическая деятельность: Изучение правил безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Знакомство с техникой выполнения стежков. Закрепление рабочей нитки на ткани без узла. Выполнение стежков.	Научиться применять правила безопасной работы с колющим и режущими инструментами. Научиться закреплять рабочую нитку на ткани без узла. Находить и представлять информацию об истории художественной вышивки.	Познавательные: Понимание и преобразование информации формируются в процессе выполнения швов. . Коммуникативные: Формирование адекватной реакции на критику в процессе обсуждения результатов работ. Регулятивные: Планирование,	Формируется ценностно-смысловая ориентация в учебном процессе при развитие умений, в области рукоделия

					прогнозирование формируется при выполнении практической работы в материале.	
20		Стебельчатый шов. Атласная гладь.	Практическая деятельность: Изучение правил выполнения швов. Знакомство с техникой выполнения стебельчатого шва и атласной глади. Выполнение стежков. Оформление работы.	Научиться находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона. Научиться планировать этапы выполнения работ; выполнять стебельчатый шов; простейшие ручные швы, атласная гладь.	Познавательные: Понимание и преобразование информации формируются в процессе выполнения швов. Коммуникативные: Формирование адекватной реакции на критику в процессе обсуждения результатов работ. Регулятивные: Планирование, прогнозирование формируется при выполнении практической работы в материале.	Формируется ценностно-смысловая ориентация в учебном процессе при развитии умений, в области рукоделия. Развитие внимательности и аккуратности в работе, воспитании культуры труда.
21		Шов узелки. Штриховая гладь.	Практическая деятельность: Изучение правил выполнения швов. Знакомство с техникой выполнения штриховой глади и шов узелки. Выполнение швов. Оформление работы.	Научиться переводить рисунки для вышивания на ткань. Научиться планировать этапы выполнения работ. Закреплять рабочую нитку на ткани без узла; выполнять стебельчатый шов; простейшие ручные швы.	Познавательные: Понимание и преобразование информации формируются в процессе выполнения швов. Коммуникативные: Формирование адекватной реакции на критику в процессе обсуждения результатов работ. Регулятивные: Планирование, прогнозирование формируется при выполнении практической работы в материале.	Формируется ценностно-смысловая ориентация в учебном процессе при развитии умений, в области рукоделия. Развитие внимательности и аккуратности в работе, воспитании культуры труда.
22		Тамбурный шов и шов штопка.	Практическая деятельность: Знакомство и изучение технологии выполнения тамбурного шва и шва штопка. Оформление работы.	Научиться планировать этапы выполнения работ. Закреплять рабочую нитку на ткани без узла; выполнять тамбурный шов и шов штопка. Находить и	Познавательные: Понимание и преобразование информации формируются в процессе выполнения швов. Коммуникативные: Формирование адекватной реакции	Формируется ценностно-смысловая ориентация в учебном процессе при развитии

					представлять информацию об истории вышивки.	на критику в процессе обсуждения результатов работ. Регулятивные: Планирование, прогнозирование формируется при выполнении практической работы в материале.	умений, в области рукоделия. Развитие внимательности и аккуратности в работе, воспитании культуры труда.
23			Двусторонняя гладь. Накладная сетка.	Практическая деятельность: Знакомство с техникой выполнения швов двухсторонней глади. Выполнение стежков. Оформление работы.	Научиться планировать этапы выполнения работ; переводить рисунок для вышивания на ткань; выполнять стежки, швы. Находить и представлять информацию об истории вышивки.	Познавательные: Понимание и преобразование информации формируются в процессе выполнения швов. Коммуникативные: Формирование адекватной реакции на критику в процессе обсуждения результатов работ. Регулятивные: Планирование, прогнозирование формируется при выполнении практической работы в материале.	Формируется ценностно-смысловая ориентация в учебном процессе при развитии умений, в области рукоделия
24			Шов рококо	Практическая деятельность: Выполнение шва рококо. Оформление работы.	Научиться планировать этапы выполнения работ; выполнять стежки, швы. Научиться технике выполнения шва.	Познавательные: Понимание и преобразование информации формируются в процессе выполнения швов. Коммуникативные: Формирование адекватной реакции на критику в процессе обсуждения результатов работ. Регулятивные: Планирование, прогнозирование формируется при выполнении практической работы в материале.	Формируется ценностно-смысловая ориентация в учебном процессе при развитии умений, в области рукоделия
25			Гладь художественная	Практическая деятельность: Выполнение стежков художественной глади. Оформление работы.	Научиться переводить рисунок на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы. Закрепить рабочую нитку на ткани без узла. Научиться технике	Познавательные: Понимание и преобразование информации формируются в процессе выполнения швов. Коммуникативные: Формирование адекватной реакции	Формируется ценностно-смысловая ориентация в учебном процессе при развитии

					выполнения шва.	на критику в процессе обсуждения результатов работ. Регулятивные: Планирование, прогнозирование формируется при выполнении практической работы в материале.	умений, в области рукоделия
26			Творческий проект: «Изготовление панно в технике ручной вышивки»	Практическая деятельность: Выполнение творческого проекта в технике ручной вышивки. Оформление работы.	Научится выполнять план работы проекта; выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; определять цель и задачи проектной деятельности; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.	Познавательные: уметь выделять и формулировать познавательную цель. Регулятивные: уметь оценивать и формулировать то, что уже усвоено. Коммуникативные: уметь моделировать монологическое высказывание, аргументировать свою позицию и координировать ее с позициями партнеров при выработке общего решения в совместной деятельности	Целеполагание, планирование прогнозирование формируются в процессе выполнения проекта; волевая
27.2 8			Творческий проект: «Диванные подушки»	Практическая деятельность: Выполнение творческого проекта в технике ручной вышивки по разделу «Художественные ремёсла». Оформление работы.	Научится выполнять план работы проекта; выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; Научаться оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.	Познавательные: уметь выделять и формулировать познавательную цель. Регулятивные: уметь оценивать и формулировать то, что уже усвоено. Коммуникативные: уметь моделировать монологическое высказывание, аргументировать свою позицию и координировать ее с позициями партнеров при выработке общего решения в совместной деятельности	Целеполагание, планирование прогнозирование формируются в процессе выполнения проекта; волевая
				Кулинария(7ч)			
29			Вводное занятие. Правила санитарии гигиены и	Практическая деятельность : Работа с теоретическим материалом, учебником, ответы на вопросы. Осваивание	Научиться определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние	Познавательные: Понимание и преобразование информации формируются в процессе знакомства с правилами техники	Уважение к личной информации другого человека,

			безопасности работы. Физиология питания.	приёмов безопасности труда. Соблюдение безопасных приёмов работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Правила оказания первой помощи.	техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека. Научиться составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях.	безопасности. Коммуникативные: Умение с достаточно полнотой выражать свои мысли формируется в процессе диалога с учителем. Регулятивные: Волевая саморегуляция; способность к волевому усилию формируется при соблюдении требований санитарно – гигиенических правил	к процессу познания учения. Формирование осознанного соблюдения санитарно-гигиенических норм. Формирование ценностно-смысловой ориентации в учебном процессе при развитие умений, в области кулинарии.
30.			Торты и пирожные из песочного теста с начинкой и кремом.	Практическая деятельность: Приготовление торта из песочного теста по технологической карте. Соблюдение безопасных приёмов работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями.	Научиться самостоятельно готовить простые кулинарные блюда отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.. Готовить по рецепту торт из песочного теста, эстетично оформлять блюдо.	Познавательные: Поиск и выделение необходимой информации формирует самостоятельно предполагать, какая дополнительная информация будет нужна для изучения незнакомого материала Коммуникативные: Формируются умения интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками. Регулятивные: Волевая саморегуляция; способность к волевому усилию формируется при соблюдении требований санитарно – гигиенических правил.	Смыслообразован ие формируется в процессе понимания значения соблюдения технологий сервировки стола и поведения за столом. Формирование мотивации к индивидуальной и коллективной деятельности

31.			Печенье из ароматизированного песочного теста.	Практическая деятельность : Приготовление печенья из песочного теста. Соблюдение безопасных приёмов работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями.	Научиться самостоятельно готовить простые кулинарные блюда отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.. Готовить по рецепту торт из песочного теста, эстетично оформлять блюдо.	Познавательные: Понимание и преобразование информации формируются в процессе знакомства приготовления печенья. Коммуникативные: Умение с достаточно полнотой выражать свои мысли формируется в процессе диалога с учителем. Регулятивные Целеполагание, планирование прогнозирование формируются в процессе приготовления блюд	Смыслообразование формируется в процессе понимания значения соблюдения технологий сервировки стола и поведения за столом. Формирование мотивации к индивидуальной и коллективной деятельности
32.			Приготовление пудингов Приготовление пирогов.	Практическая деятельность: Приготовление пудинга. Соблюдение безопасных приёмов работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями.	Научиться самостоятельно готовить простые кулинарные блюда отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.. Готовить по рецепту торт из песочного теста, эстетично оформлять блюдо	Познавательные: Понимание и преобразование информации формируются в процессе знакомства приготовления пудинга. Коммуникативные: Умение с достаточно полнотой выражать свои мысли формируется в процессе диалога с учителем. Регулятивные Целеполагание, планирование прогнозирование формируются в процессе приготовления блюд	Смыслообразование формируется в процессе понимания значения соблюдения технологий сервировки стола и поведения за столом. Формирование мотивации к индивидуальной и коллективной деятельности
33			Холодные напитки Банкет-коктейль	Практическая деятельность: Приготовление холодных напитков. Соблюдение последовательности приготовления блюд по технологической карте.	Научиться самостоятельно готовить по рецепту холодные напитки; правильно вести себя на банкете.	Познавательные: Понимание и преобразование информации формируются в процессе знакомства приготовлении пудинга. Коммуникативные: Умение с достаточно полнотой выражать	Смыслообразование формируется в процессе понимания значения соблюдения технологий

				Осуществление органолептической оценки готовых блюд.		свои мысли формируется в процессе диалога с учителем. Регулятивные Целепологание, планирование прогнозирование формируются в процессе приготовления блюд.	сервировки стола и поведения за столом. Формирование мотивации к ин- дивидуальной и коллективной деятельности
34			Заготовка продуктов. Консервы из фруктов и ягод.	Практическая деятельность: Приготовление малосольных огурцов. Осваивание безопасных приёмов труда при работе с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями.	Научиться самостоятельно готовить по рецепту соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления малосольных огурцов, санитарно- гигиенические требования и правила безопасной работы; научиться оказать первую помощь при случае ожогов.	Познавательные: Формирование картины о материальной и духовной культуре как продукте творческой предметно- преобразующей деятельности человека. Коммуникативные: Оценка, осознание качества и уровня усвоения - формируются в процессе обсуждения практической работы. Регулятивные Целеполагание – формируются бережное отношение к продуктам питания, соблюдение правил санитарии и гигиены;	Смыслообразован ие формируется в процессе понимания значения соблюдения технологий сервировки стола и поведения за столом. Формирование мотивации к ин- дивидуальной и коллективной деятельности
35			Творческий проект по разделу «Кулинария»	Практическая деятельность: Защита творческих проектов Знакомиться с примерными творческими проектами. Изучение этапов выполнения проекта по кулинарии.	Научится планировать и выполнять учебные технологические проекты; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите	Познавательные: Формирование картины о материальной и духовной культуре как продукте творческой предметно- преобразующей деятельности человека. Коммуникативные: Оценка, осознание качества и уровня усвоения - формируются в процессе обсуждения практической работы. Регулятивные: Целеполагание – формируются бережное отношение к продуктам питания, соблюдение правил санитарии и гигиены;	Смыслообразован ие формируется в процессе понимания значения соблюдения технологий сервировки стола и поведения за столом. Формирование мотивации к ин- дивидуальной и коллективной деятельности

			ИТОГО:35 часов				
--	--	--	---------------------------	--	--	--	--

Примечание:

Специальные условия системы оценивания для обучающихся с ОВЗ включают:

- 1) особую форму организации аттестации (в малой группе, индивидуальную) с учетом особых образовательных потребностей и индивидуальных особенностей обучающихся с ЗПР;
- 2) привычную обстановку в классе (присутствие своего учителя, наличие привычных для обучающихся мнестических опор: наглядных схем, шаблонов общего хода выполнения заданий);
- 3) присутствие в начале работы этапа общей организации деятельности;
- 4) адаптирование инструкции с учетом особых образовательных потребностей и индивидуальных трудностей обучающихся с ЗПР:
 - упрощение формулировок по грамматическому и семантическому оформлению;
 - упрощение многоуровневой инструкции посредством деления ее на короткие смысловые единицы, задающие поэтапность (пошаговость) выполнения задания;
 - в дополнение к письменной инструкции к заданию, при необходимости, она дополнительно прочитывается педагогом вслух в медленном темпе с четкими смысловыми акцентами;
- 5) при необходимости адаптирование текста задания с учетом особых образовательных потребностей и индивидуальных трудностей обучающихся с ЗПР (более крупный шрифт, четкое отграничение одного задания от другого; упрощение формулировок задания по грамматическому и семантическому оформлению и др.);
- 6) при необходимости предоставление дифференцированной помощи: стимулирующей (одобрение, эмоциональная поддержка), организующей (привлечение внимания, концентрирование на выполнении работы, напоминание о необходимости самопроверки), направляющей (повторение и разъяснение инструкции к заданию);
- 7) увеличение времени на выполнение заданий;
- 8) возможность организации короткого перерыва (10-15 мин) при нарастании в поведении ребенка проявлений утомления, истощения;
- 9) недопустимыми являются негативные реакции со стороны педагога, создание ситуаций, приводящих к эмоциональному травмированию ребенка.

