

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

уровень: основное общее образование, ФГОС, базовый

технология

5-8 классы; 2020 – 2024 учебные годы

Разработчик: Степанова Наталья Юрьевна

Квалификационная категория: СЗД

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования МОУ ИРМО «Никольская СОШ».

Планируемые предметные результаты

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, свывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, в информационной сфере.

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверять прогнозы опытно-экспериментальным путём, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность — качество), проводить анализ альтернативных ресурсов, соединять в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта; проводить анализ
- потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и/или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

— изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;

— модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

— определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

— встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;

— изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

- проводить и анализировать разработку и/или реализацию технологических проектов, предполагающих:
 - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
 - обобщение прецедентов (опыта) получения продуктов одной группы различными субъектами, анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и её пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
 - разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и/или реализацию проектов, предполагающих:
 - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
 - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов;
 - разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

Выпускник получит возможность научиться:

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией/заказом/потребностью/задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками, разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
- оценивать коммерческий потенциал продукта и/или технологии.

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, в информационной сфере, описывать тенденции их развития;
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называть тенденции её развития;
- разьяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда;
- характеризовать группы предприятий региона проживания;
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня;

расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения;

- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений;
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории;
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определённого уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности;
- наблюдать (изучать), знакомиться с современными предприятиями в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;
- выполнять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;
- анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, в информационной сфере.

Содержание учебного предмета

5 класс

| № п/п | Наименование раздела, темы | Предметное содержание | Количество часов |
|-------|--|---|------------------|
| 1 | Раздел «Технология домашнего хозяйства» | Интерьер кухни и столовой. | 2 |
| 2 | Раздел «Электротехника» | Бытовые электроприборы. | 1 |
| 3 | Раздел «Кулинария» | Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из овощей и фруктов. Блюда из яиц. Бутерброды и горячие напитки. Приготовления завтрака. | 14 |
| 4 | Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» | Свойства текстильных материалов. Конструирование швейных изделий. Швейная машина. Технология изготовления швейных изделий. | 22 |
| 5 | Раздел «Художественные ремёсла» | Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции. Лоскутное шитье. | 8 |
| 6 | Раздел «Технологии творческой и опытно-исследовательской деятельности» | Исследовательская и созидательная деятельность. | 21 |
| Итого | | | 68 |

6 класс

| № п/п | Наименование раздела, темы | Предметное содержание | Количество часов |
|-------------|--|---|---------------------|
| | | | |
| | Раздел «Технология домашнего хозяйства» | Зонирование пространства. Композиция в интерьере. Стили в интерьере. Комнатные растения. | 3 |
| | Раздел «Кулинария» | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Блюда из мяса. Блюда из птицы. Заправочные супы. | 14 |
| | Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» | Свойства текстильных материалов. Конструирование швейных изделий. Моделирование швейных изделий. Швейная машина. Технология изготовления швейных изделий. | 22 |
| | Раздел «Художественные ремёсла» | Вязание крючком. Вязание спицами. | 8 |
| | Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» | Этапы выполнения проекта. Защита проекта. | 21 |
| Всего часов | | | 68 |

7 класс

| № п/п | Наименование раздела, темы | Предметное содержание | Количество часов |
|-------------|--|---|---------------------|
| | | | |
| 1 | Раздел «Технологии домашнего хозяйства» | Освещение жилого помещения. Гигиена жилища. | 4 |
| 2 | Раздел «Электротехника» | Бытовые электроприборы. Понятие о микроклимате. | 2 |
| 3 | Раздел «Кулинария» | Виды теста и выпечки. Сладости, десерты, напитки. Праздничный этикет. | 10 |
| 4 | Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» | Моделирование швейных изделий. Швейная машина. Технология изготовления швейных изделий. | 16 |
| 5 | Раздел «Художественные ремёсла» | Ручная роспись тканей. Вышивка. | 16 |
| 6 | Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» | Этапы выполнения проекта. Защита проекта. | 20 |
| Всего часов | | | 68 |

8 класс

| № п/п | Наименование раздела, темы | Предметное содержание | Количество часов |
|----------|--|--|---------------------|
| | | | |
| 1. | « Домашняя экономика и основы предпринимательства» | Экология жилища. Потребности семьи. Построение семейного бюджета. Технология видения бизнеса. | 9 |
| 2. | Информационные технологии. | Современные технологии. | 7 |

| | | | |
|-------------|---|---|----|
| 3. | Художественная обработка материалов. Тема «Ручная художественная вышивка». | История возникновения вышивки. Основные элементы в орнаменте. Подбор материалов Основные приемы в вышивке. | 10 |
| 4. | Проекты. Проектная культура. | Этапы выполнения проекта. Защита проекта. | 8 |
| Всего часов | | | 34 |

Планирование 5 класс

| № урока | Наименование тем | Кол-во часов | Дата. | Дата По факту |
|---------|--|--------------|-------|---------------|
| 1 | Вводный инструктаж по ТБ. Понятие о творческой проектной деятельности | 1 | | |
| 2 | Составные части годового творческого проекта | 1 | | |
| 3 | Интерьер кухни, столовой | 1 | | |
| 4 | Пр.р Проектирование кухни | 1 | | |
| 5 | Этапы выполнения проекта | 1 | | |
| 6 | Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | 1 | | |
| 7 | Защита творческого проекта | 1 | | |
| 8 | Бытовые электроприборы. | 1 | | |
| 9 | Санитария и гигиена на кухне | 1 | | |
| 10 | Физиология питания | 1 | | |
| 11 | Бутерброды и горячие напитки. | 1 | | |
| 12 | Пр.р. Технология приготовления горячих напитков | 1 | | |
| 13 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. | 1 | | |
| 14 | Пр.р. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | 1 | | |
| 15 | Блюда из овощей и фруктов. | 1 | | |
| 16 | Пр.р.Технология приготовления блюд из овощей и фруктов | 1 | | |
| 17 | Тепловая кулинарная обработка овощей | 1 | | |
| 18 | Пр.р. Кулинарная обработка овощей | 1 | | |
| 19 | Блюда из яиц. | 1 | | |
| 20 | Пр.р.Технология приготовления блюд из яиц | 1 | | |

| | | | | |
|----|---|---|--|--|
| 21 | Пр.р. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 1 | | |
| 22 | Приготовление пищи по бригадам | 1 | | |
| 23 | Определение свойств тканей из натуральных растительных волокон. | 1 | | |
| 24 | Свойства текстильных материалов | 1 | | |
| 25 | Пр.р.Определение в ткани лицевой и изнаночных сторон. | 1 | | |
| 26 | Пр.р.Выполнение макета полотняного переплетения. | 1 | | |
| 27 | Изготовление выкроек | 1 | | |
| 28 | Пр.р.Определение размеров швейного изделия | 1 | | |
| 29 | Швейные изделия для кухни | 1 | | |
| 30 | Пр.р.Изготовление выкройки фартука | 1 | | |
| 31 | Работа над творческим проектом | 1 | | |
| 32 | Защита творческого проекта | 1 | | |
| 33 | Подготовка швейной машины к работе | 1 | | |
| 34 | Пр.р.Основные операции на швейной машинке | 1 | | |
| 35 | Машинные швы | 1 | | |
| 36 | Пр.р. Влажно-тепловая обработка ткани | 1 | | |
| 37 | Изготовление выкройки прямой юбки с кулиской на резинке | 1 | | |
| 38 | Пр.р.Изготовление выкройки сарафана | 1 | | |
| 39 | Изготовление выкройки топа | 1 | | |
| 40 | Пр.р.Подготовка выкройки к раскрою | 1 | | |
| 41 | Копирование готовой выкройки | 1 | | |
| 42 | Пр.р.Раскрой швейного изделия | 1 | | |
| 43 | Швейные ручные работы | 1 | | |
| 44 | Пр.р.Изготовление образцов ручных работ | 1 | | |
| 45 | Пр.р.Технология пошива салфетки | 1 | | |
| 46 | Пр.р.Технология пошива фартука | 1 | | |
| 47 | Основные этапы выполнения творческого проекта | 1 | | |
| 48 | Работа над творческим проектом | 1 | | |
| 49 | Подготовка пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | 1 | | |
| 50 | Работа над творческим проектом | 1 | | |
| 51 | Защита творческого проекта | 1 | | |
| 52 | Защита творческого проекта | 1 | | |
| 53 | Декоративно-прикладное искусство | 1 | | |
| 54 | Вязание, роспись по дереву... | 1 | | |

| | | | | |
|----|---|---|--|--|
| 55 | Основы композиции в искусстве | 1 | | |
| 56 | Орнамент. Символика в орнаменте | 1 | | |
| 57 | Основные этапы выполнения творческого проекта | 1 | | |
| 58 | Работа над творческим проектом | 1 | | |
| 59 | Подготовка пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | 1 | | |
| 60 | Защита творческого проекта | 1 | | |
| 61 | Цветовые сочетания в орнаменте | 1 | | |
| 62 | Гармонические цветовые композиции | 1 | | |
| 63 | Лоскутное шитьё | 1 | | |
| 64 | Лоскутное шитьё по шаблонам | 1 | | |
| 65 | Что такое творческий проект | 1 | | |
| 66 | Этапы выполнения проекта | 1 | | |
| 67 | Выбор лучшей идеи | 1 | | |
| 68 | Как защитить творческий проект | 1 | | |

Планирование 6 класс

| № урока | Наименование разделов и тем | Кол-во часов | дата | Дата по факту |
|---------|--|--------------|------|---------------|
| 1 | Вводный инструктаж по ТБ. Понятие о творческой проектной деятельности | 1 | | |
| 2 | Составные части годового творческого проекта | 1 | | |
| 3 | Интерьер жилого дома | 1 | | |
| 4 | Комнатные растения в интерьере | 1 | | |
| 5 | Пр.р. Уход за комнатными растениями | 1 | | |
| 6 | Этапы выполнения проекта | 1 | | |
| 7 | Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | 1 | | |
| 8 | Защита творческого проекта | 1 | | |
| 9 | Виды рыбы и нерыбных продуктов моря. | 1 | | |
| 10 | Санитарные требования при обработке рыбы. | 1 | | |
| 11 | Пр. р. Приготовление блюд из рыбы. | 1 | | |
| 12 | Пр. р. Приготовление блюд из нерыбных продуктов моря | 1 | | |
| 13 | Виды мяса и субпродуктов. Блюда из мяса | 1 | | |
| 14 | Санитарные требования при обработке мяса. | 1 | | |
| 15 | Пр.р. Гарнир к мясным блюдам | 1 | | |
| 16 | Пр. р. Технология приготовления блюд из мяса. | 1 | | |

| | | | | |
|----|---|---|--|--|
| 17 | Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление | 1 | | |
| 18 | Пр. р. Технология приготовления блюд из птицы. | 1 | | |
| 19 | Виды заправочных супов. | 1 | | |
| 20 | Пр.р. Оформление готового супа и подача к столу | 1 | | |
| 21 | Меню обеда. Сервировка стола к обеду. | 1 | | |
| 22 | Пр.р. Приготовление обеда. Правила поведения за столом. | 1 | | |
| 23 | Классификация текстильных химических волокон | 1 | | |
| 24 | Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. | 1 | | |
| 25 | Понятие о плечевой одежде. | 1 | | |
| 26 | Пр.р. Определение размеров фигуры человека. | 1 | | |
| 27 | Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. | 1 | | |
| 28 | Пр.р. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | 1 | | |
| 29 | Моделирование формы выреза горловины. | 1 | | |
| 30 | Пр.р. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия. | 1 | | |
| 31 | Работа над творческим проектом | 1 | | |
| 32 | Защита творческого проекта | 1 | | |
| 33 | Устройство машинной иглы. Замена машинной иглы. | 1 | | |
| 34 | Пр.р. Обмётывание петель и пришивание пуговиц с помощью швейной машины. | 1 | | |
| 35 | Последовательность подготовки ткани к раскрою. | 1 | | |
| 36 | Критерии качества кроя. | 1 | | |
| 37 | Пр.р.Технология соединения детали с клеевой прокладкой. | 1 | | |
| 38 | Основные операции при ручных работах. | 1 | | |
| 39 | Основные машинные операции | 1 | | |
| 40 | Пр.р.Обработка припусков шва перед вывёртыванием. | 1 | | |
| 41 | Классификация машинных швов. | 1 | | |
| 42 | Пр.р.Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом. | 1 | | |
| 43 | Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. | 1 | | |
| 44 | Пр.р.Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. | 1 | | |
| 45 | Обработка застёжки подбортом. | 1 | | |
| 46 | Пр.р.Окончательная отделка изделия. | 1 | | |
| 47 | Выбор темы проекта. Основные этапы выполнения творческого проекта | 1 | | |
| 48 | Работа над творческим проектом | 1 | | |
| 49 | Подготовка пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | 1 | | |
| 50 | Защита творческого проекта | 1 | | |

| | | | | |
|----|---|---|--|--|
| 51 | Работа над творческим проектом | 1 | | |
| 52 | Защита творческого проекта | 1 | | |
| 53 | Вязаные изделия в современной моде. | 1 | | |
| 54 | Виды крючков и спиц. Основные виды петель при вязании крючком. | 1 | | |
| 55 | Пр. р. Вязание полотна. | 1 | | |
| 56 | Пр. р. Вязание по кругу. | 1 | | |
| 57 | Выбор темы проекта. Составление плана работы по проекту. | 1 | | |
| 58 | Работа над творческим проектом | 1 | | |
| 59 | Подготовка пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | 1 | | |
| 60 | Защита творческого проекта | 1 | | |
| 61 | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. | 1 | | |
| 62 | Пр.р. Применение схем узоров с условными обозначениями. | 1 | | |
| 63 | Вязание цветных узоров. | 1 | | |
| 64 | Пр.р. Создание схем для вязания с помощью ПК. | 1 | | |
| 65 | Что такое творческий проект | 1 | | |
| 66 | Этапы выполнения проекта | 1 | | |
| 67 | Выбор лучшей идеи | 1 | | |
| 68 | Как защитить творческий проект | 1 | | |

Планирование 7 класс

| № урока | Наименование разделов и тем | Кол-во часов | Дата по плану | Дата по факту |
|---------|---|--------------|---------------|---------------|
| 1 | Вводный инструктаж по ТБ. Освещение жилого помещения. | 1 | | |
| 2 | Предметы искусства и коллекции в интерьере. | 1 | | |
| 3 | Гигиена жилища. | 1 | | |
| 4 | Пр.р.№1 Подбор моющих средств для уборки помещения | 1 | | |
| 5 | Бытовые электроприборы | 1 | | |
| 6 | Пр.р.№2: Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи | 1 | | |
| 7 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. | 1 | | |
| 8 | Пр.р.№3: Приготовление молочного супа молочной каши, или блюда из творога | 1 | | |
| 9 | Изделия из жидкого теста. | 1 | | |
| 10 | Пр.р.№4: Определение качества мёда. | 1 | | |

| | | | | |
|----|---|---|--|--|
| 11 | Виды теста и выпечки. | 1 | | |
| 12 | Пр.р.№5: приготовление изделий из песочного теста | 1 | | |
| 13 | Сладости, десерты, напитки. | 1 | | |
| 14 | Пр.р.№6: Приготовление сладких блюд и напитков | 1 | | |
| 15 | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. | 1 | | |
| 16 | Пр.р.№7: приготовление блюд для праздничного стола | 1 | | |
| 17 | Обработка проектного материала | 1 | | |
| 18 | Выбор творческого проекта по разделу "Кулинария" | 1 | | |
| 19 | Оформление электронной презентации творческого проекта «Праздничный сладкий стол» | 1 | | |
| 20 | Защита творческого проекта «Праздничный сладкий стол» | 1 | | |
| 21 | Свойства текстильных материалов. | 1 | | |
| 22 | Пр.р.№8: Определение состава тканей и изучение их свойств | 1 | | |
| 23 | Конструирование швейных изделий. | 1 | | |
| 24 | Пр.р.№9:Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. | 1 | | |
| 25 | Моделирование швейных изделий. | 1 | | |
| 26 | Пр.р.№10: Моделирование юбки. | 1 | | |
| 27 | Швейная машина. | 1 | | |
| 28 | Пр.р.№11: уход за швейной машиной чистка смазка. | 1 | | |
| 29 | Готовая выкройка изделия из журнала мод или интернета. | 1 | | |
| 30 | Пр.р.№12: Раскрой проектного изделия | 1 | | |
| 31 | Раскрой поясного изделия и дублирование деталей. | 1 | | |
| 32 | Пр.р.№13: Изготовление образцов ручных и машинных работ | 1 | | |
| 33 | Подготовка изделия к примерке. | 1 | | |
| 34 | Пр.р. №14:Проведение примерки проектного изделия | 1 | | |
| 35 | Примерка. Устранение дефектов. | 1 | | |
| 36 | Пр.р.№15: Обработка среднего шва юбки с застежкой молнией | | | |
| 37 | Машинная обработка изделия. | 1 | | |
| 38 | Пр.р.№16: Обработка складок | | | |
| 39 | Окончательная обработка проектного изделия. | 1 | | |
| 40 | Пр.р.№17: Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка. | 1 | | |
| 41 | Обработка проектного материала | 1 | | |
| 42 | Оформление портфолио | | | |
| 43 | Оформление, подготовка эл. презентации проекта «Праздничный наряд» | 1 | | |
| 44 | Защита проекта «Праздничный наряд» | | | |

| | | | | |
|----|---|---|--|--|
| 45 | Ручная роспись тканей | 1 | | |
| 46 | Пр.р.№18: Подготовка ткани к росписи и создание эскиза | 1 | | |
| 47 | Виды батика. Технология горячего батика. | 1 | | |
| 48 | Пр.р.№19: Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика | 1 | | |
| 49 | Вышивание Ручные стежки и швы на их основе. | 1 | | |
| 50 | Пр.р.№20: Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками | 1 | | |
| 51 | Вышивание счетными швами. | 1 | | |
| 52 | Пр.р.№21: Выполнение образца вышивки в технике крест | | | |
| 53 | Вышивание по свободному контуру. | 1 | | |
| 54 | Пр.р.№22: Создание схем для вышивки в крест | 1 | | |
| 55 | Атласная и штриховая гладь. | 1 | | |
| 56 | Пр.р.№23: Выполнение образца вышивки атласная и штриховая гладь | 1 | | |
| 57 | Швы французский узелок и рококо. | 1 | | |
| 58 | Пр.р.№24: Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо | 1 | | |
| 59 | Вышивание лентами. | 1 | | |
| 60 | Пр.р.№25: Выполнение образца вышивки атласными лентами | 1 | | |
| 61 | Обработка проектного материала | 1 | | |
| 62 | Оформление портфолио | 1 | | |
| 63 | Подготовка эл. презентации проекта «Подарок своими руками» | 1 | | |
| 64 | Защита проекта «Подарок своими руками» | 1 | | |
| 65 | Обработка проектного материала. | 1 | | |
| 66 | Разработка электронной презентации проекта. | 1 | | |
| 67 | Составление портфолио | 1 | | |
| 68 | Презентация и защита проекта « Моё портфолио. Мои успехи в освоении технологии 7кл» | 1 | | |

Планирование 8 класс

| № п/п | Наименование разделов и тем | Всего часов | Дата по плану | Дата по факту |
|-------|--|-------------|---------------|---------------|
| 1 | Домашняя экономика. | 1 | | |
| 2 | Семейное хозяйство, его составляющие. | 1 | | |
| 3 | Бюджет семьи. Анализ и планирование семейного бюджета. | 1 | | |
| 4 | Деловая игра «Бюджет семьи». | 1 | | |
| 5 | Расходы семьи. | 1 | | |
| 6 | Пр.р. Расчет потребительской корзины. | 1 | | |

| | | | | | |
|----|--|---|--|--|--|
| 7 | Менеджмент в семейной экономике | 1 | | | |
| 8 | Экономические возможности и экономические потребности семьи. | 1 | | | |
| 9 | Предпринимательство: сущность, цели, задачи. | 1 | | | |
| 10 | Принципы и формы предпринимательства. Деловая игра. «Прибыльная идея» | 1 | | | |
| 11 | Основные документы деятельности предпринимателя | 1 | | | |
| 12 | Пр.р. Технология создания предприятия. Деловая игра «Поиск». | 1 | | | |
| 13 | Источники финансирования предпринимательства. | 1 | | | |
| 14 | Менеджмент в деятельности предпринимателя. | 1 | | | |
| 15 | Трудовой коллектив. | 1 | | | |
| 16 | Производительность и оплата труда. | 1 | | | |
| 17 | Источники финансирования предпринимательства. | 1 | | | |
| 18 | Маркетинг в деятельности предпринимателя. | 1 | | | |
| 19 | Анализ возможностей использования ПЭВМ в работе предприятия. | 1 | | | |
| 20 | Пр.р. Определение возможности использования ПЭВМ в работе конкретного предприятия. | 1 | | | |
| 21 | Деловая переписка (текстовый редактор). | 1 | | | |
| 22 | Пр.р. Печать деловых писем и документов | 1 | | | |
| 23 | Реклама и дизайн (графический редактор). | 1 | | | |
| 24 | Пр.р. Выполнение рекламного объявления или буклета; дизайн и упаковка продукции; создание фирменного знака, образца визитной карточки, фирменного бланка | 1 | | | |
| 25 | Учет доходов и расходов предприятия. | 1 | | | |
| 26 | Элементы бухгалтерского учета. Финансовые операции на ПЭВМ. | 1 | | | |
| 27 | Пр.р. Использование электронных таблиц для расчета стоимости продукции в зависимости от стоимости сырья. | 1 | | | |
| 28 | Пр.р. Расчет заработной платы. | 1 | | | |
| 29 | Ведение документации склада. | 1 | | | |
| 30 | Пр.р. Использование базы данных для операции учета и ведения документации. | 1 | | | |
| 31 | Распределение ролей и игра в «предприятие». | 1 | | | |
| 32 | Пр.р. Выполнение в процессе игры ранее изученных операций на ПЭВМ. | 1 | | | |
| 33 | Художественное творчество | 1 | | | |
| 34 | Архаичные технологии | 1 | | | |