

Автономная некоммерческая организация
«Средняя общеобразовательная школа развивающего обучения»

Приложение №1
к основной образовательной программе
основного общего образования

Рабочая программа по предмету
«Технология»
(девочки)

5-8 классы

Составитель: Наследова И.А.

1.1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Универсальные учебные действия	Метапредметные результаты	Типовые задачи применения УУД
	обосновывая логическую последовательность шагов	деятельность Кейс-метод
<p>Р2 Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач (планирование)</p>	<p>Р2.1 Определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения</p> <p>Р2.2 Обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач</p> <p>Р2.3 Определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи</p> <p>Р2.4 Выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов)</p> <p>Р2.5 Выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели</p> <p>Р2.6 Составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования)</p> <p>Р2.7 Определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения</p> <p>Р2.8 Описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса</p> <p>Р2.9 Планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию</p>	<p>Постановка и решение учебных задач</p> <p>Организация учебного сотрудничества</p> <p>Метод проектов</p> <p>Учебно-исследовательская деятельность</p> <p>Кейс-метод</p>
<p>Р3 Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований,</p>	<p>Р3.1 Определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности</p> <p>Р3.2 Систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности</p> <p>Р3.3 Отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований</p> <p>Р3.4 Оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата</p> <p>Р3.5 Находить достаточные средства для выполнения учебных действий в</p>	<p>Постановка и решение учебных задач</p> <p>Поэтапное формирование умственных действий</p> <p>Организация учебного сотрудничества</p> <p>Технология формирующего (безотметочного) оценивания</p> <p>Учебно-познавательные</p>

корректировать свои действия в соответствии	изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата Р3.6 Работая по своему плану, вносить	(учебно-практические) задачи на
---	--	---------------------------------

Универсальные учебные действия	Метапредметные результаты	Типовые задачи применения УУД
изменяющейся ситуацией (контроль и коррекция)	коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата Р3.7 Устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта Р3.8 Сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно	саморегуляцию и самоорганизацию Метод проектов Учебно-исследовательская деятельность
Р4 Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения (оценка)	Р4.1 Определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи Р4.2 Анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи Р4.3 Свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий Р4.4 Оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности Р4.5 Обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов Р4.6 Фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов	Организация учебного сотрудничества Технология формирующего (безотметочного) оценивания Учебно-познавательные (учебно-практические) задачи на и саморегуляцию и самоорганизацию Метод проектов Учебно-исследовательская деятельность
Р5 Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной (познавательная рефлексия, саморегуляция)	Р5.1 Наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки Р5.2 Соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы Р5.3 Принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность Р5.4 Самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха Р5.5 Ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности	Постановка и решение учебных задач Организация учебного сотрудничества Технология формирующего (безотметочного) оценивания Эколого-образовательная деятельность Учебно-познавательные (учебно-практические)

Универсальные учебные действия	Метапредметные результаты	Типовые задачи применения УУД
	<p>Р5.6 Демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности)</p>	<p>задачи на формирование рефлексии Метод проектов Учебно-исследовательская деятельность</p>
Познавательные универсальные учебные действия		
<p>П6 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, по аналогии) и делать выводы (логические УУД)</p>	<p>П6.1 Подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства</p> <p>П6.2 Выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов</p> <p>П6.3 Выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство</p> <p>П6.4 Объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления</p> <p>П6.5 Выделять явление из общего ряда других явлений</p> <p>П6.6 Определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений</p> <p>П6.7 Строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям</p> <p>П6.8 Строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки</p> <p>П6.9 Излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи</p> <p>П6.10 Самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации</p> <p>П6.11 Вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником</p> <p>П6.12 Объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения)</p>	<p>Учебные задания, обеспечивающие формирование логических универсальных учебных действий</p> <p>Стратегии смыслового чтения</p> <p>Дискуссия</p> <p>Метод ментальных карт</p> <p>Эколого-образовательная деятельность</p> <p>Метод проектов</p> <p>Учебно-исследовательская деятельность</p> <p>Дебаты</p> <p>Кейс-метод</p>
Универсальные учебные действия	Метапредметные результаты	Типовые задачи применения УУД
	<p>П6.13 Выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее</p>	

	вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ П6.14 Делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными	
П7 Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач (знаково-символические моделирование)	<p>П7.1 Обозначать символом и знаком предмет и/или явление</p> <p>П7.2 Определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме</p> <p>П7.3 Создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления</p> <p>П7.4 Строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения</p> <p>П7.5 Создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией</p> <p>П7.6 Преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область</p> <p>П7.7 Переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот</p> <p>П7.8 Строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм</p> <p>П7.9 Строить доказательство: прямое, косвенное, от противного</p> <p>П7.10 Анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата</p>	<p>Постановка и решение учебных задач, включающая моделирование</p> <p>Поэтапное формирование умственных действий</p> <p>Метод ментальных карт</p> <p>Кейс-метод</p> <p>Метод проектов</p> <p>Учебно-исследовательская деятельность</p>
П8 Смысловое чтение	<p>П8.1 Находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);</p> <p>П8.2 Ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;</p>	<p>Стратегии смыслового чтения</p> <p>Дискуссия</p> <p>Метод ментальных карт</p> <p>Кейс-метод</p>
Универсальные учебные действия	Метапредметные результаты	Типовые задачи применения УУД
	<p>П8.3 Устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;</p> <p>П8.4 Резюмировать главную идею текста;</p>	<p>Дебаты</p> <p>Метод проектов</p> <p>Учебно-</p>

	<p>П8.5 Преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction);</p> <p>П8.6 Критически оценивать содержание и форму текста.</p> <p>П8.7 Систематизировать, сопоставлять, анализировать, обобщать и интерпретировать информацию, содержащуюся в готовых информационных объектах</p> <p>П8.8 Выделять главную и избыточную информацию, выполнять смысловое свертывание выделенных фактов, мыслей; представлять информацию в сжатой словесной форме (в виде плана или тезисов) и в наглядно-символической форме (в виде таблиц, графических схем и диаграмм, карт понятий – концептуальных диаграмм, опорных конспектов)</p> <p>П8.9 Заполнять и дополнять таблицы, схемы, диаграммы, тексты</p>	исследовательская деятельность
<p>П9 Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации</p>	<p>П9.1 Определять свое отношение к природной среде</p> <p>П9.2 Анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых Организмов</p> <p>П9.3 Проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций</p> <p>П9.4 Прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора</p> <p>П9.5 Распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды</p> <p>П9.6 Выразить свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы</p>	Эколого-образовательная деятельность
<p>П10 Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем</p>	<p>П10.1 Определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы</p> <p>П10.2 Осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, Словарями</p> <p>П10.3 Формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска</p> <p>П10.4 Соотносить полученные результаты</p>	<p>Применение ИКТ</p> <p>Учебно-познавательные (учебно-практические) задачи на, использование</p> <p>Метод проектов</p> <p>Учебно-</p>

	поиска со своей деятельностью	исследовательская
--	-------------------------------	-------------------

Универсальные учебные действия	Метапредметные результаты	Типовые задачи применения УУД
		деятельность
Коммуникативные универсальные учебные действия		
<p>К11 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 (учебное сотрудничество)</p>	<p>К11.1 Определять возможные роли совместной деятельности</p> <p>К11.2 Играть определенную роль в совместной деятельности</p> <p>К11.3 Принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории</p> <p>К11.4 Определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации</p> <p>К11.5 Строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности</p> <p>К11.6 Корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен)</p> <p>К11.7 Критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его</p> <p>К11.8 Предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации</p> <p>К11.9 Выделять общую точку зрения в дискуссии</p> <p>К11.10 Договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей</p> <p>К11.11 Организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.)</p> <p>К11.12 Устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания Диалога</p>	<p>Организация учебного сотрудничества</p> <p>Технология формирующего (безотметочного) оценивания</p> <p>Дискуссия</p> <p>Эколого-образовательная деятельность</p> <p>Кейс-метод</p> <p>Метод проектов (групповые)</p> <p>Дебаты</p>
<p>К12 Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей</p>	<p>К12.1 Определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства</p> <p>К12.2 Отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.)</p> <p>К12.3 Представлять в устной или письменной</p>	<p>Организация учебного сотрудничества</p> <p>Дискуссия</p> <p>Кейс-метод</p> <p>Дебаты</p>

коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и	форме развернутый план собственной деятельности К12.4 Соблюдать нормы публичной речи,	Учебно-познавательные (учебно-
Универсальные учебные действия	Метапредметные результаты	Типовые задачи применения УУД
потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью (коммуникация)	регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей К12.5 Высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога К12.6 Принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником К12.7 Создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств К12.8 Использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления К12.9 Использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя К12.10 Делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его	практические) задачи на коммуникацию Учебно-исследовательская деятельность
К13 Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ-компетентность)	К13.1 Целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ К13.2 Выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации К13.3 Выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи К13.4 Использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др. К13.5 Использовать информацию с учетом этических и правовых норм К13.6 Создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности	Применение ИКТ Учебно-познавательные (учебно-практические) задачи на использование ИКТ для обучения Метод проектов Учебно-исследовательская деятельность

1.2. Предметные планируемые результаты

Раздел (тема) программы	Предметные планируемые результаты
5 класс	
<p>Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития</p> <p>Современные технологии и перспективы их развития</p>	Обучающийся научится
	разъяснять содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользоваться этими понятиями
	Обучающийся получит возможность научиться
	объяснять основания развития технологий, опираясь на произвольноизбраннуюгруппупотребностей,которые удовлетворяют эти технологии
	Обучающийся научится
	объяснять, приводя примеры, содержание понятия «потребность». выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий региона проживания, работающих на основе современных производственных технологий. осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий
Обучающийся получит возможность научиться	
приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере. изучать и анализировать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы	
<p>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</p> <p>Технологии в сфере быта</p>	Обучающийся научится
	выполнять планировку кухни-столовой; изучать потребности в бытовых электроприборах на кухне; разрабатывать план размещения оборудования на кухне-столовой; изучать безопасные приёмы работы с бытовыми электроприборами.
	Обучающийся получит возможность научиться
проектировать кухню с помощью ПК; осуществлять подбор необходимых бытовых электроприборов для кухни-столовой.	
<p>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</p> <p>Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов</p>	Обучающийся научится
	самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательностьприготовления,санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. самостоятельно заваривать чай из трав Уральского региона, украшать пасхальные яйца согласно народным традициям Уральского региона.
	Обучающийся получит возможность научиться
	составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в

Раздел (тема) программы	Предметные планируемые результаты
	<p>домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;</p> <p>экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;</p> <p>определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;</p> <p>выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.</p>
<p>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</p> <p>Материальные технологии (технологии обработки текстильных материалов)</p>	<p align="center">Обучающийся научится</p> <p>изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий по выбору (салфетки, подушки для стула, фартук, прямая юбка с кулиской на резинке, сарафан, топ), пользуясь технологической документацией; выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.</p> <p>ориентироваться в традиционных и современных видах декоративно-прикладного искусства России и Уральского региона.</p> <p>изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины несложное проектное изделие в технике лоскутного шитья.</p> <p align="center">Обучающийся получит возможность научиться</p> <p>определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять художественную отделку швейных изделий;</p> <p>изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства народных промыслов Уральского региона.</p> <p>создавать изделия в технике лоскутного шитья, используя более сложные технологии;</p> <p>созданию графической композиции, орнамента на ПК или на листе в клетку.</p>
<p>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</p> <p>Технологии творческой и опытнической деятельности</p>	<p align="center">Обучающийся научится</p> <p>планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;</p> <p>представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.</p> <p align="center">Обучающийся получит возможность научиться</p>

Раздел (тема) программы	Предметные планируемые результаты
	<p>организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;</p> <p>осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.</p>
6 класс	
<p>Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития</p> <p>Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений</p>	Обучающийся научится
	<p>называть актуальные технологии возведения зданий и сооружений. выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий строительной отрасли в регионе проживания. осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий</p> <p>анализировать технологии содержания жилья, опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ.</p> <p>приводить произвольные примеры технологий в сфере быта</p>
	Обучающийся получит возможность научиться
	<p>приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки о технологиях возведения зданий и сооружений, производства и обработки материалов, технологии ремонта и содержания зданий и сооружений</p> <p>проектировать здания с помощью ПК;</p>
<p>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</p> <p>Технологии в сфере быта</p>	Обучающийся научится
	<p>ориентироваться в современных материалах и подборе цветового решения в отделке квартиры, в декоративном оформлении интерьера;</p> <p>приёмам создания композиций с использованием растений, размещения их в интерьере;</p> <p>осуществлять уход за растениями.</p>
	Обучающийся получит возможность научиться
<p>осуществлять подбор современных материалов для отделки, потолка, стен, пола;</p> <p>фитодизайну.</p>	
<p>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</p> <p>Технологии кулинарной обработки пищевых</p>	Обучающийся научится
	<p>самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса, птицы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;</p> <p>самостоятельно готовить блюда из рыбы (по старинным рецептам уральских казаков) и мяса (кухня народов уральского региона).</p>
Обучающийся получит возможность научиться	

Раздел (тема) программы	Предметные планируемые результаты
продуктов	<p>составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;</p> <p>выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;</p> <p>экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;</p> <p>определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;</p> <p>выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.</p>
<p>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</p> <p>Материальные технологии (технологии обработки текстильных материалов)</p>	Обучающийся научится
	<p>изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий (плечевое изделие с цельнокроеным рукавом), пользуясь технологической документацией;</p> <p>выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.</p> <p>ориентироваться в традиционных и современных видах декоративно-прикладного искусства России и Уральского региона.</p> <p>изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для декоративно-прикладных работ несложное проектное изделие в технике вязания.</p>
	Обучающийся получит возможность научиться
<p>выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий (плечевая одежда),</p> <p>использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде;</p> <p>определять и исправлять дефекты швейных изделий;</p> <p>выполнять художественную отделку швейных изделий;</p> <p>определять основные стили одежды и современные направления моды.</p> <p>создавать схемы для вязания с помощью ПК.</p>	
<p>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</p> <p>Технологии творческой и опытнической</p>	Обучающийся научится
	<p>планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;</p> <p>представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные</p>

Раздел (тема) программы деятельности	Предметные планируемые результаты
	материалы; представлять проект к защите.
	Обучающийся получит возможность научиться
	организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
7 класс	
Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	Обучающийся научится
	объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами; характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий; объяснять сущность управления в технологических системах, характеризовать автоматические и саморегулируемые системы
	Обучающийся получит возможность научиться
	проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, посредством применения материального или виртуального конструктора)
Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся	Обучающийся научится
	ориентироваться в системе освещения жилого помещения, в современных системах управления светом; приёмам соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении; осуществлять генеральную уборку помещения.
	Обучающийся получит возможность научиться
Технологии в сфере быта	осуществлять подбор современных моющих средств для уборки помещения.
Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	Обучающийся научится
	характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии. выполнять базовые операции редактора компьютерного трёхмерного проектирования (на выбор образовательной организации).
	характеризовать профессии в сфере информационных технологий
	Обучающийся получит возможность научиться

Раздел (тема) программы	Предметные планируемые результаты
Современные информационные технологии	разрабатывать веб-сайты обрабатывать изделия на станках с ЧПУ разрабатывать и анализировать процесс создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трёхмерного проектирования
Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	Обучающийся научится
	Характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания. Знакомиться с профессиями, связанными с обслуживанием автоматизированных производств. Приводить произвольные примеры автоматизации.
	Обучающийся получит возможность научиться
Автоматизация производства	разрабатывать и анализировать процесс создания изделий на линиях-автоматах разрабатывать и анализировать процесс создания изделий в цехах-автоматах
Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся	Обучающийся научится
	самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, различных видов теста, сладости, десерты и напитки, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы; самостоятельно готовить блюда из молока и кисломолочных продуктов народов Уральского региона, из теста (рецепты по-уральски).
	Обучающийся получит возможность научиться
Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ; экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.
Формирование	Обучающийся научится

Раздел (тема) программы	Предметные планируемые результаты
<p>технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</p> <p>Материальные технологии (технологии обработки текстильных материалов)</p>	<p>изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий (прямая юбка), пользуясь технологической документацией;</p> <p>выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.</p> <p>ориентироваться в традиционных и современных видах декоративно-прикладного искусства России и Уральского региона.</p> <p>изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для декоративно-прикладных работ несложное проектное изделие с росписью ткани в технике холодного батика или технике ручной вышивки.</p> <p>Обучающийся получит возможность научиться</p> <p>выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий (поясная одежда);</p> <p>использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде;</p> <p>определять и исправлять дефекты швейных изделий;</p> <p>выполнять художественную отделку швейных изделий;</p> <p>определять основные стили одежды и современные направления моды.</p> <p>выполнять художественную отделку швейных изделий вышивкой</p>
<p>Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития</p> <p>Технологии растениеводства и животноводства</p>	<p>Обучающийся научится</p> <p>приемам оранжировки цветов.</p> <p>создавать цветочную композицию.</p> <p>выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений;</p> <p>находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении понятий, связанных с уходом за растениями.</p> <p>Обучающийся получит возможность научиться</p> <p>оформить пришкольную территорию цветочно-декоративными культурами.</p> <p>разработать паспорт по уходу за цветочно-декоративной культурой, газоном</p>
<p>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</p> <p>Технологии творческой и опытнической деятельности</p>	<p>Обучающийся научится</p> <p>планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;</p> <p>представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.</p> <p>Обучающийся получит возможность научиться</p> <p>организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;</p>

Раздел (тема) программы	Предметные планируемые результаты
	осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
8 класс	
Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы развития	Обучающийся научится
	называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами; называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии транспорта; называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии.
	Обучающийся получит возможность научиться
приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере; анализировать опыт моделирования транспортных потоков	
Формирование технологической культуры проектно-технологического мышления обучающихся Технологии в сфере быта	Обучающийся научится
	ориентироваться в основных элементах систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах; выполнять правила их эксплуатации; определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц рациональному планированию расходов на основе актуальных потребностей семьи; способам защиты прав потребителей; технологии построения семейного бюджета
	Обучающийся получит возможность научиться
осуществлять экологическую оценку проблеме утилизации сточных вод системы водоснабжения и канализации планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава; анализировать потребности членов семьи планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность	
Формирование технологической культуры проектно-технологического мышления обучающихся Технологии в энергетике	Обучающийся научится
	разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей; осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии, соблюдая правила безопасной работы.

Раздел (тема) программы	Предметные планируемые результаты
	<p align="center">Обучающийся получит возможность научиться</p> <p>составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет); осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики</p>
<p>Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития</p> <p>Технологии растениеводства и животноводства</p>	<p align="center">Обучающийся научится</p> <p>знакомиться с методами улучшения пород домашних животных находить и предъявлять информацию о заболеваниях домашних животных знакомиться с ветеринарными документами домашних животных</p>
<p>Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения</p>	<p align="center">Обучающийся научится</p> <p>ориентироваться в особенностях деятельности людей, ведущей к развитию промышленности родного края; освоению системы предметных знаний для последующего изучения дисциплин необходимых для получения инженерных и технических специальностей в учреждениях системы среднего и высшего профессионального образования; формировать представление о реальном секторе экономики и рынке труда Челябинской области; планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.</p> <p align="center">Обучающийся получит возможность научиться</p> <p>планировать профессиональную карьеру; рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства; ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования; оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.</p>
<p>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления</p>	<p align="center">Обучающийся научится</p> <p>планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства</p>

Раздел (тема) программы обучающихся	Предметные планируемые результаты
	реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.
	Обучающийся получит возможность научиться
	организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

2. Содержание учебного предмета

5 Класс

СОВРЕМЕННЫЕ МАТЕРИАЛЬНЫЕ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ И ГУМАНИТАРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИХ РАЗВИТИЯ

Потребности человека и производство

Источники развития технологий: эволюция потребностей, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Обобщение опыта получения продуктов. Анализ потребительских свойств продуктов. Анализ потребностей и запросов групп населения, условий производства. Составление программы изучения потребностей.

Производство и труд как его основа. Виды технологий.

Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. Производственные технологии. Промышленные технологии.

Технологии художественно-прикладной обработки материалов.

Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов при работе с древесиной. Единство функционального назначения, формы и художественного оформления изделия. Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Технология выжигания по дереву. Материалы, инструменты и приспособления для выжигания. Организация рабочего места. Приемы выполнения работ. Правила безопасного труда.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» Свойства текстильных материалов.

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая

и изнаночная стороны ткани. Свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей. Профессии оператор текстильного производства, ткач.

Конструирование швейных изделий

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы.

Фартуки в национальном костюме народов Урала.

Швейная машина.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Виды движения. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя видов строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Технология изготовления швейных изделий.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца, прямыми стежками, с помощью булавок.

Порядок действий по сборке конструкции. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание; временное соединение деталей – смётывание; временное закрепление подогнутого края – замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания – машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и краеобмёточной машиной; постоянное соединение деталей – стачивание; постоянное соединение подогнутого края – застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Обработка накладных карманов. Профессии закройщик, портной.

«Кулинария»

Санитария и гигиена на кухне Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен

и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарем. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Физиология питания

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Бутерброды и горячие напитки

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Культура потребления: выбор продуктов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Инструменты

и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад).

Сорта

чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. *Чай из трав Уральского региона*. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких

и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Блюда из овощей и фруктов

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, ее влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей

и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из вареных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Блюда национальной кухни народов Урала.

Блюда из яиц.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача вареных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы – глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. ***Празднование Пасхи на Урале. Пасхальные яйца (способы украшения).*** «Художественные ремёсла»

Декоративно-прикладное искусство.

Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов. ***Народные промыслы Уральского региона.*** Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовое сочетание в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лоскутное шитьё

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлением современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

«Технологии домашнего хозяйства»

Технологии ремонта деталей интерьера, одежды и обуви и ухода за ними.

Интерьер жилого помещения. Требования к интерьеру помещений в городском и сельском доме. Прихожая, гостиная, детская комната, спальня, кухня: их назначение, оборудование, необходимый набор мебели, декоративное убранство. Способы ухода за различными видами напольных покрытий, лакированной и мягкой мебели, их мелкий ремонт. Способы удаления пятен с обивки мебели. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Технология крепления настенных предметов. Выбор способа крепления в зависимости от веса предмета и материала стены. Инструменты и крепежные детали. Правила безопасного выполнения работ. Экологические аспекты применения современных химических средств и препаратов в быту. Технологии ухода за одеждой: хранение, чистка, стирка одежды. Технология ухода за обувью.

Эстетика и экология жилища.

Требование к интерьеру жилища: эстетические, экологические и эргономические. Оценка и регулирование микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой. Экология жилья. Технологии содержания жилья. Современные системы фильтрации воды. Системы безопасности жилища.

Технологии содержания жилья. Характеристика основных элементов систем энергосбережения, теплоснабжения, водопровода и канализации в загородном и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Системы безопасности жилища.

Технологии в сфере быта. Экология жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ.

Интерьер жилого дома.

Понятие об интерьере. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (столовая зона). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Проектирование кухни. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. **Национальные особенности оформления интерьера кухни у народов Уральского региона.**

«Технологии исследовательской и опытнической деятельности» Исследовательская и созидательная деятельность.

Понятие творческого проекта. Выбор темы проекта на основе потребностей и спроса на рынке товаров и услуг. Составление технического задания, спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность. Формирование требований к выбранному изделию. Этапы выполнения проекта (поисковый, технологический, заключительный).

Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов. Разработка проектного замысла на тему «Бытовые мелочи» по алгоритму: анализ ситуации, целеполагание, выбор системы и принципа действия, модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Методы поиска информации в книгах, журналах и сети Интернет. Понятие о техническом задании. Технические и технологические задачи при проектировании изделия, возможные пути их решений (выбор материалов, рациональной конструкции, инструментов и технологий, порядка сборки, вариантов отделки). Анализ и синтез как средства решения задачи. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Модернизация изделия и создание нового изделия.

Обоснование конструкции изделия. Подготовка графической и технологической документации. Основные характеристики конструкций. Исследование характеристик конструкций. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Порядок действий по проектированию конструкции, удовлетворяющей заданным условиям. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Сборка моделей.

Изготовление материального продукта с применением рабочих инструментов

и технологического оборудования. Апробация полученного материального продукта. Окончательный контроль и оценка проекта. Расчет стоимости материалов для изготовления изделия.

СОВРЕМЕННЫЕ МАТЕРИАЛЬНЫЕ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ И ГУМАНИТАРНЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИХ РАЗВИТИЯ

**ФОРМИРОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ И
ПРОЕКТНО-
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО МЫШЛЕНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Технологи и художественно-прикладной обработки материалов.

Основные средства художественной выразительности в различных технологиях. Эстетические и эргономические требования к изделию. **«Создание изделий из текстильных материалов»**

Свойства текстильных материалов.

Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды

и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Конструирование швейных изделий.

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроенным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. *История народных костюмов Уральского казачества.*

Моделирование швейных изделий.

Понятие о моделировании одежды. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Швейная машина.

Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петление сверху и снизу, слабая и натянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы.

Технология изготовления швейных изделий

Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения деталей с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – примётывание; временное ниточное закрепление стачных и вывернутых краёв – вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной – притачивание; соединение деталей по контуру с последующим выворачиванием – обтачивание. Классификация машинных швов. Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом.

Подготовка и проведения примерки плечевой одежды с цельнокроенным рукавом. Устранение дефекта после примерки.

Технологическая карта. Инструкция. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроенным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор. Технология в контексте производства.

«Кулинария»

Физиология питания.

Современные промышленные технологии получения продуктов питания.

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. ***Блюда из рыбы (старинные рецепты уральских казаков).***

Блюда из мяса Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Гарниры к мясным блюдам. ***Блюда из мяса (кухня народов уральского региона).***

Блюда из птицы.

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Заправочные супы.

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

«Художественные ремёсла»

Вязание крючком.

Краткие сведения из истории вязания. *Национальные мотивы Южного Урала*

в *технике вязания крючком*. Вязаные изделия в современной моде.

Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц.

Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нитей. Организация рабочего места при вязании. Расчет количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Вязание спицами.

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. *Роль вязания в народном творчестве Южного Урала*

«Технологии домашнего хозяйства»

Технологии ремонтно-отделочных работ. Технологии в сфере быта. Виды ремонтно-отделочных работ.

Технология оклейки помещений обоями. Декоративное оформление интерьера. Назначение

и виды обоев. Расчет необходимого количества рулонов обоев. Основы технологии малярных работ. Виды красок и эмалей. Особенности окраски поверхности помещений.

Интерьер жилого дома

Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зоны сна,

санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. ***Национальные особенности оформления интерьера у народов Уральского региона.***

«Технологии исследовательской и опытнической деятельности» Исследовательская и созидательная деятельность.

Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. Экономическая оценка при стоимости выполнения проекта. Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план. Методика проведения электронной презентации проектов (сценарий, содержание).

Портфолио как показатель работы учащегося за учебный год. Способы проведения презентации проекта. Использование ПК при выполнении и презентации проекта.

7 класс

СОВРЕМЕННЫЕ МАТЕРИАЛЬНЫЕ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ И ГУМАНИТАРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИХ РАЗВИТИЯ

«Создание изделий из текстильных материалов» Свойства текстильных материалов.

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы). Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами. Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами.

Конструирование швейных изделий.

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок (брюк). Построение чертежа прямой юбки (брюк). *История народных костюмов Уральского казачества.*

Моделирование швейных изделий.

Приёмы моделирования поясной одежды. Художественная отделка швейных изделий. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Техники проектирования, конструирования, моделирования.

Швейная машина.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Технология изготовления швейных изделий.

Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками- подшивание.

Основные операции: подшивание потайным швом; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная влажно-тепловая обработка изделия.

«Кулинария»

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека.

Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы.

Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции. ***Блюда из молока и кисломолочных продуктов народов Уральского региона.***

Изделия из жидкого теста.

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий. Подача их к столу. ***Масленица на Урале. Изделия из теста (рецепты по-уральски).***

Виды теста и выпечки.

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного, слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Сладости, десерты, напитки.

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов, посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

«Художественные ремёсла» Вышивание.

Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России и Уральского региона.

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Ручная роспись тканей.

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике.

Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи.
Профессия художник росписи по ткани.

**«Технологии домашнего хозяйства»
Предметы искусства и коллекции в
интерьере.**

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекции в интерьере.
Профессия дизайнер.

Гигиена жилища.

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная(сухая), еженедельная(влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

**«Технологии исследовательской и опытнической
деятельности» Исследовательская и созидательная
деятельность.**

Составление технологических карт простых механизмов, включая сборку действующей модели в среде образовательного конструктора. Модификация механизма на основе технической документации для получения заданных свойств (решения задачи) – моделирование с помощью конструктора или в виртуальной среде.

Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Разработка вспомогательной технологии. Разработка и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

ФОРМИРОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ И
ПРОЕКТНО-
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО МЫШЛЕНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

«Кулинария»

Рацион питания человека. Калорийность продуктов. Понятие о калорийности продуктов. Сбалансированность питания. Составление меню завтрака, обеда и ужина. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Набор столового белья, приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

«Технологии домашнего хозяйства»

Технологии ремонтно-отделочных работ.

Основы технологии плиточных работ. Виды плитки, применяемой для облицовки стен и полов. Материалы для наклейки плитки. Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных и строительных работ. Соблюдение правил безопасного труда при выполнении ремонтно-отделочных работ.

Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации.

Простейшее сантехническое оборудование в доме. Устройство водопроводных кранов и смесителей. Причины подтекания воды в водопроводных кранах и смесителях. Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт. Устройство сливных бачков различных типов. Приемы работы с инструментами и приспособлениями для санитарно-технических работ. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Взаимодействие со службами ЖКХ Челябинской области.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

Бюджет семьи.

Источники семейного дохода и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки и способы защиты прав потребителей.

«Электротехника»

Электрическая энергия.

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.

Электрические цепи.

Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Естественное и искусственное освещение. Технические характеристики ламп накаливания, люминесцентных и энергосберегающих ламп. Особенности конструкции ламп, область применения, особенности эксплуатации, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висящие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Бытовые электроприборы.

Электроприборы. Бытовая техника и её развитие. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Характеристики бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин.

Цифровые приборы. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов. Электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры,

Музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Электротехнические устройства с элементами автоматики.

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

Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Энергетическое обеспечение нашего дома. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения.

Электрическая схема. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат. Работа счетчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учетом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических электронных устройств.

Понятие о преобразовании неэлектрических величин в электрические сигналы. Понятие об автоматическом контроле и о регулировании. Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Простейшие схемы устройств автоматики. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие multifunctional ИТ-инструментов. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

«Технологии исследовательской и опытно-конструкторской деятельности»

Проектирование изделий на предприятии (конструкторская и технологическая подготовка). Основные виды проектной документации. Государственные стандарты на типовые детали и документацию (ЕСКД и ЕСТД).

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Техника проведения морфологического анализа. Реализация проекта. Оценка проекта.

Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов.

Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента.

Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов.

ПОСТРОЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТРАЕКТОРИЙ И ПЛАНОВ В ОБЛАСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО САМООПРЕДЕЛЕНИЯ

«Профессиональное образование и профессиональная карьера» Технологическая культура производства и культура труда *Сферы и отрасли современного производства Уральского региона.*

Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь». Разделение труда. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Выбор профессии.

Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

Трудовой ресурс. Рынок труда.

Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. *Региональный рынок труда и его конъюнктура.* Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона, 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.

Квалификации и профессии.

Роль профессии в жизни человека. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Цикл жизни профессии. Стратегии профессиональной карьеры. *Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в Уральском регионе.* Специальность, производительность и оплата труда. Классификация профессий.

Трудоустройство на работу.

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

3. Тематическое планирование, в том числе с учетом рабочей программы воспитания

Тематическое планирование составлено с учетом Рабочей программы воспитания АНО «СОШРО», которое направлено на реализацию инвариантного модуля «Школьный урок».

Согласно Рабочей программы воспитания АНО «СОШРО» воспитательный потенциал школьного урока реализуется через:

- установление доверительных отношений между педагогом и обучающимися, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя через живой диалог, привлечение их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизацию их познавательной деятельности через использование занимательных элементов, историй из жизни современников;

- побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со всеми участниками образовательного процесса, принципы учебной дисциплины и самоорганизации через знакомство и в последующем соблюдение «Правил внутреннего распорядка обучающихся», взаимоконтроль и самоконтроль обучающихся;

- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений через создание специальных тематических проектов, организация работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;

- использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, перевод содержания с уровня знаний на уровень личностных смыслов, восприятие ценностей через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в классе, анализ поступков людей, историй судеб, комментарии к происходящим в мире событиям, проведение Уроков мужества;

- специально разработанные занятия - уроки, занятия-экскурсии, которые, расширяют образовательное пространство предмета, воспитывают любовь к прекрасному, к природе, к родному краю;

- применение на уроке интерактивных форм работы с обучающимися: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию школьников (игра «Что? Где? Когда?», брейн-ринг, квесты, игра-провокация, игра-эксперимент, игра-демонстрация, игра-состяжание); дискуссий, которые дают учащимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога в атмосфере интеллектуальных, нравственных и эстетических переживаний, столкновений различных взглядов и мнений, поиска истины и возможных путей решения задачи или проблемы, творчества учителя и учащихся; групповой работы или работы в парах, с целью обучения командной работе и взаимодействию с другими детьми, постановки общей цели, для достижения которой каждый должен внести

индивидуальный вклад, распределению ролей, рефлексией вклада каждого в общий результат;

- организацию шефства мотивированных обучающихся над их неуспевающими одноклассниками;

- инициирование и поддержку исследовательской деятельности и школьников в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даёт школьникам возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения (участие в конкурсах, выставках, соревнованиях, научно-практических конференциях, форумах, авторские публикации в изданиях школьного и муниципального уровня);

- организацию предметных образовательных событий (предметных недель учебных дисциплин, объединяющих учебное пространство: уроки, внеурочные занятия, тематические перемены, игры, соревнования, конкурсы, мастер-классы и т.д.) для обучающихся с целью развития познавательной и творческой активности, инициативности в различных сферах предметной деятельности, раскрытия творческих способностей обучающихся с разными образовательными потребностями и индивидуальными возможностями;

- использование ИКТ и дистанционных образовательных технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (учебные занятия на платформах Учи.ру, Якласс, Инфоурок, программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, научно-популярные передачи, фильмы, обучающие сайты, уроки онлайн, видеолекции, онлайн-конференции);

- включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний (социо-игровая режиссура урока, лекция с запланированными ошибками, наличие двигательной активности на уроках), налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока (сотрудничество, поощрение, доверие, поручение важного дела, эмпатия, создание ситуации успеха);

- использование технологии «Портфолио», с целью развития самостоятельности, рефлексии и самооценки, планирования деятельности, видения правильного вектора для дальнейшего развития способностей.

5 класс (68 ч.)

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Формы контроля	Содержание НРЭО
РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» (2 ЧАСА ИЗ 21 ЧАСА)				
1	Вводное занятие. Техника безопасности.	1	Входная контрольная работа	

2	Понятие творческого проекта. Этапы выполнения проекта.	1		
РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА» (2 ЧАСА)				
3	Интерьер, планировка кухни-столовой.	1		Национальные Особенности оформления интерьера кухни у Народов Уральского региона.
4	Проектирование кухни с помощью шаблонов	1		
РАЗДЕЛ «ЭЛЕКТРОТЕХНИКА» (1 ЧАС)				
5	Бытовые электроприборы Общие сведения о бытовых электроприборах на кухне, ТБ	1		
РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» (3 ЧАСА ИЗ 21 ЧАСА)				
6	Проект «Планирование кухни-столовой». Поисковый этап.	1		
7	Проект «Планирование кухни-столовой». Оформление графической документации.	1		
8	Проект «Планирование кухни-столовой». Защита проекта.	1		
РАЗДЕЛ КУЛИНАРИЯ (14 ЧАСОВ)				
9	Санитария и гигиена на кухне, ТБ	1		
10	Физиология питания	1		
11	Бутерброды и горячие напитки	1		Чай из трав Уральского региона.
12	Приготовление бутербродов и горячих напитков	1		
13	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	1		
14	Изучение упаковки круп, приготовление блюда из крупы	1		
15	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов	1		
16	Приготовление салата из сырых овощей	1		
17	Тепловая кулинарная обработка овощей	1		
18	Приготовление блюда из вареных овощей	1		
19	Технология приготовления блюд из яиц	1		Празднование Пасхи на Урале
20	Определение свежести яиц, приготовление блюда из яиц	1		
21	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	1	Контрольная работа по теме: "Технология кулинарной обработки пищевых продуктов"	
22	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	1		

РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» (2 ЧАСА ИЗ 21 ЧАСА)				
23	Проект «Приготовление семейного завтрака для всей семьи». Оформление графической документации.	1		
24	Проект «Приготовление семейного завтрака для всей семьи». Защита проекта.	1		
РАЗДЕЛ «СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» (22 ЧАСА)				
25	Производство текстильных материалов	1		
26	Определение долевой нити, лицевой стороны, прочность окраски ткани	1		
27	Текстильные материалы и их свойства	1		
28	Изучение свойств тканей из хлопка и льна	1	Контрольная работа за 1 полугодие	
29	Понятие о чертеже, выкройке, определение размеров изделия	1		Фартуки в национальном костюме народов Урала.
30	Снятие мерок и изготовление выкроек	1		
31	Построение выкроек салфетки, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке.	1		
32	Копирование готовой выкройки	1		
33	Бытовая швейная машина, подготовка к работе	1		
34	Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.	1		
35	Неполадки, связанные с заправкой ниток, регулирующие механизмы	1		
36	Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины	1		
37	Подготовка ткани к раскрою	1		
38	Раскрой швейного изделия для кухни.	1		
39	Швейные ручные работы	1		Народные промыслы Уральского региона.
40	Изготовление образцов ручных стежков и строчек.	1		
41	Основные операции при машинной обработке изделия	1		
42	Изготовление образцов машинных швов	1		
43	Влажно-тепловая обработка ткани. Машинные швы	1		
44	Проведение влажно-тепловых работ	1		

45	Технология изготовления швейных изделий	1	Контрольная работа по теме: «Технология обработки текстильных материалов»	
46	Технология пошива кулиски, кармана.	1		
РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» (6 ЧАСОВ ИЗ 21 ЧАСОВ)				
47	Проект «Изделие из текстильного материала». Поисковый этап.	1		
48	Разработка эскизов проектного изделия	1		
49	Проект «Изделие из текстильного материала». Технологический этап.	1		
50	Изготовление изделия.	1		
51	Проект «Изделие из текстильного материала». Заключительный этап.	1		
52	Демонстрация моделей.	1		
РАЗДЕЛ «ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА» (8 Ч)				
53	Декоративно-прикладное искусство	1		
54	Знакомство с творчеством народных умельцев.	1		
55	Понятие композиции. Орнамент. Символика, цветовые сочетания в орнаменте.	1		
56	Создание композиции	1		
57	Лоскутное шитье. Традиционные узоры	1		
58	Технология изготовления лоскутного изделия.	1		
59	Изготовление образцов лоскутных узоров. Раскрой деталей по шаблонам	1		
60	Изготовление образцов лоскутных узоров. Стачивание деталей.	1		
РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» (8 ЧАСОВ ИЗ 21 ЧАСА)				
61	Проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой». Подготовительный этап.	1		
62	Проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой». Выполнение эскизов	1		
63	Проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой». Технологический этап.	1		
64	Проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой». Изготовление изделия.	1		
65	Создание портфолио.	1	Итоговая контрольная работа	
66	Разработка электронной презентации	1		
67	Презентация портфолио.	1		
68	Защита комплексного проекта	1		

Тематическое планирование 6 класс (68 ч.)

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Формы контроля	Содержание НРЭО
1	Вводный урок.	1	Входная контрольная работа	
Разделы «Технологии домашнего хозяйства», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (5ч)				
2	Интерьер жилого дома Декоративное оформление интерьера»	1		
3	«Комнатные растения в интерьере»	1		
4	Перевалка (пересадка) комнатных растений»	1		
5	Творческая проектная деятельность	1		Национальные особенности оформления интерьера у народов Уральского региона.
6	Выполнять и представлять проект по разделу «Интерьер жилого дома	1		
Разделы «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)				
7	Блюда из рыбы Определение свежести рыбы»	1		Блюда из рыбы по старинным рецептам уральских казаков.
8	«Определение качества термической обработки рыбных блюд» «Приготовление блюда из рыбы»	1		
9	«Блюда из нерыбных продуктов моря»	1		
10	«Приготовление блюда из морепродуктов»	1		
11	Технологи первичной и тепловой обработки мяса	1		
12	«Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов»	1		
13	Приготовление блюд из мяса «Определение качества мясных блюд»	1		
14	«Приготовление блюда из мяса	1		
15	Блюда из птицы	1		
16	«Приготовление блюда из птицы	1		
17	Заправочные супы	1		
18	«Приготовление заправочного супа»	1		
19	Приготовление обеда.	1		

20	Сервировка стола к обеду «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»	1		
21	Творческий проект по разделу «Кулинария»	1	Контрольная работа по теме: "Технология кулинарной обработки пищевых продуктов"	
22	Выполнять и представлять проект по разделу «Кулинария»	1		
Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (30 ч)				
23	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон	1		
24	«Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон»	1		
25	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом	1	Контрольная работа за 1 полугодие	
26	Снятие мерок	1		
27	Построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом»	1		
28	Построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом»	1		
29	Моделирование плечевой одежды	1		
30	«Моделирование и подготовка выкроек к раскрою»	1		
31	Раскрой плечевого изделия	1		
32	«Раскрой швейного изделия»	1		
33	Ручные швейные работы «Дублирование деталей клеевой прокладкой»	1		
34	«Изготовление образцов ручных швов»	1		
35	Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине Устранение дефектов машинной строчки»	1		
36	Применение приспособлений к швейной машине»	1		
37	Машинные работы	1		
38	Изготовление образцов машинных работ»	1		
39	Обработка мелких деталей	1		

40	Обработка мелких деталей»	1		
41	Подготовка и проведение примерки	1		
42	«Примерка изделия»	1		
43	Технология изготовления плечевого изделия	1		История народных костюмов Уральского казачества.
44	Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов Обработка горловины и застежки проектного Обработка боковых срезов и отрезного изделия. Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия	1		
45	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	8	Контрольная работа по теме: «Технология обработки текстильных материалов»	
46	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.			
47				
48				
49				
50				
51				
52				
Разделы «Художественные ремесла», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)				
53	Основные виды петель при вязки крючком. Вязание полотна	1		Национальные Мотивы Южного Урала в технике вязания крючком.
54	«Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами	1		
55	Вязание по кругу	1		
56	Выполнение плотного вязания по кругу»	1		
57	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	1		
58	«Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями	1		
59	Вязание цветных узоров	1		
60	Разработка схемы жаккардового узора	1		
61	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	4		Роль вязания в Народном творчестве Южного Урала.
62	Выполнение проектного изделия			
63	Выполнение проектного изделия			
64	Выполнение проектного изделия			
65	Подготовка к защите творческого проекта	1	Итоговая контрольная работа	

66	Создание портфолио. Разработка электронной презентации	1		
67	Защита творческого проекта	1		
68	Презентация портфолио. Защита творческого проекта	1		

Тематическое планирование 7 класс (68 ч.)

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Формы контроля	Содержание НРЭО
Технология домашнего хозяйства (6 часов)				
1	Цели курса. Первичный инструктаж по ТБ. Освещение жилого помещения	1		
2	«Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома»	1	Входная контрольная работа	
3	Предметы искусства и коллекции в интерьере	1		
4	«Изготовление схемы размещения коллекции фото».	1		
5	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении	1		
6	Генеральная уборка кабинета технологии	1		
Электротехника (3 часа)				
7	Электротехнические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении	1		
8	Современный многофункциональный пылесос.	1		
9	Бытовые электроприборы	1		
Исследовательская и созидательная деятельность по разделу: «Интерьер жилого дома» (3 часа)				
10	Творческий проект «Умный дом».	1		
11	Проект по разделу: «Интерьер жилого дома».	1		
12	Защита проекта «Умный дом»	1		
Раздел Кулинария(12 часов)				
13	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Определение качества молока и молочных продуктов	1		
14	Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога	1		Блюда из молока и кисломолочных продуктов народов Уральского региона.
15	Изделия из жидкого теста	1		

16	Определение качества меда. Приготовление изделий из жидкого теста.	1		
17	Виды теста и выпечки. Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста	1		
18	Приготовление изделий из пресного слоеного теста.	1		
19	Технология приготовления изделий из песочного теста.	1		
20	Приготовление изделий из песочного теста	1		
21	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков	1		
22	Приготовление сладких блюд и напитков (морс)	1		Масленица на Урале. Изделия из теста (рецепты по уральски)
23	Сервировка сладкого стола. Праздничный Этикет.	1	Контрольная работа по теме: "Технология Кулинарной обработки пищевых продуктов"	
24	Разработка приглашения на праздник с помощью ПК	1		
Исследовательская и созидательная деятельность по разделу: «Кулинария» (4 часа)				
25	Творческий проект «Праздничный сладкий стол» Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту.	1		
26	Творческий проект Выполнение электронной презентации проекта.	1		
27	Творческий проект. Составление доклада для защиты творческого проекта	1		
28	Защита творческого проекта.	1	Контрольная работа за 1 полугодие	
Раздел Создание изделий из текстильных материалов (16 часов)				
29	Свойства текстильных материалов	1		История народных Костюмов Уральского казачества.
30	Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств	1		
31	Конструирование поясной одежды.	1		
32	Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки.	1		
33	Моделирование поясной одежды.	1		
34	Моделирование и подготовка выкройки к раскрою	1		
35	Швейная машина.	1		
36	Технология машинных работ	1		

37	Технология изготовления швейных изделий: Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса.	1		
38	Изготовление образцов ручных швов	1		
39	Изготовление образцов машинных швов	1		
40	Обработка среднего шва юбки с застежкой молнией	1		
41	Обработка складок	1		
42	Проведение примерки	1		
43	Технология обработки юбки после примерки.	1	Контрольная работа по теме «Технология обработки текстильных материалов»	
44	Обработка юбки после примерки	1		
Исследовательская и созидательная деятельность по разделу: «Создание изделий из текстильных материалов» (6 часов)				
45	Творческий проект. Запуск творческого проекта «Праздничный наряд»	1		Традиционные виды декоративно-прикладного искусства России и Уральского региона.
46	Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту.	1		
47	Технологический этап выполнения проекта.	1		
48	Оформление проектной документации	1		
49	Защита творческого проекта «Праздничный наряд»	1		
50	Защита творческого проекта «Праздничный наряд»-1	1		
Раздел Художественные ремесла (14 часов)				
51	Ручная роспись тканей.	1		Современные виды декоративно-прикладного искусства России и Уральского региона.
52	Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика	1		
53	Ручные стежки и швы на их основе.	1		
54	Выполнение образцов ручных швов	1		
55	Вышивание счетными швами	1		
56	Выполнение образца вышивки швом крест	1		
57	Вышивание по свободному контуру.	1		
58	Выполнение образцов вышивки владимирской гладью (2 ветки)	1		
59	Атласная и штриховая гладь	1		

60	Выполнение образцов вышивки атласной и штриховой гладью	1		
61	Швы французский узелок и рококо.	1		
62	Выполнение образцов ручных швов по свободному контуру	1		
63	Вышивание лентами	1		
64	Выполнение образца вышивки лентами (по 2 стежка всех видов и по 1 розочке)	1		
Исследовательская и созидательная деятельность по разделу «Художественные ремесла» (4 часа)				
65	Творческий проект «Подарок своими руками» Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту.	1		
66	Творческий проект. Электронная презентация творческого проекта	1		
67	Творческий проект. Составление доклада для защиты творческого проекта	1	Итоговая контрольная работа	
68	Творческий проект. Защита творческого проекта	1		

Тематическое планирование 8 класс (34 ч.)

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Формы контроля	Содержание НРЭО
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)				
1	Входная контрольная работа	1	Входная контрольная работа	
2	Понятие об экологии жилища. Инженерные коммуникации в доме.	1	Контрольная работа по теме: «Технологии в сфере быта»	
3	Системы водоснабжения и канализации.	1		
4	Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации.	1		
Раздел «Электротехника» (12 час)				
5	Электронагревательные приборы, плита на кухне.	1		
6	Пути экономии электрической энергии в быту, безопасность эксплуатации.	1		
7	Бытовые отопительные электроприборы.	1		
8	Общие сведения об эксплуатации бытовых холодильников.	1		

9	Общие сведения об эксплуатации стиральных машин	1		
10	Общие сведения об эксплуатации электронных приборов.	1		
11	Общие понятия об электрическом токе.	1		
12	Понятие об электрической цепи.	1		
13	Виды проводов, инструменты для монтажных работ.	1		
14	Монтаж электрической цепи.	1	Контрольная работа за 1 полугодие	
15	Схема квартирной электропроводки, работа электросчетчика.	1		
16	Бытовой электроутиль с элементами автоматики.	1	Контрольная работа по теме: "Технологии в энергетике".	
Раздел «Семейная экономика» (6ч)				
17	Источники семейных доходов и бюджет семьи.	1		
18	Технология построения семейного бюджета.	1		
19	Доходы и расходы семьи.	1		
20	Потребительские качества товаров и услуг.	1		
21	Технология ведения бизнеса.	1		
22	Исследование возможностей для бизнеса.	1		
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)				
23	Сферы и отрасли современного производства.	1		Сферы и отрасли современного производства Уральского региона. Региональный рынок труда и его конъюнктура Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в Уральском регионе.
24	Понятие о профессии, специальности, квалификации.	1		
25	Пути освоения профессии, региональный рынок труда.	1		
26	Внутренний мир человека. Профессиональное самоопределение	1		
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)				
27	Подготовительный этап проекта	1		
28		1		

29	Выявление основных параметров, традиций, тенденций при выборе профессии.	1		
30	Выбор идей, определение требований к профессиональной деятельности.	1		
31	Анализ идей, выявление индивидуальных характеристик	1		
32	Пути получения профессии	1		
33	Прогнозирование профессиональной карьеры.	1	Итоговая контрольная работа	
34	Контроль, оформление, самооценка.	1		
	Защита проекта.			

4.Перечень оценочных средств (материалов)

Предмет	Класс	ФОС	Программа
Технология. Направление «Технология ведения дома»	5	<p><i>Входная контрольная работа</i></p> <p>Контрольная работа по теме «Технология обработки пищевых продуктов»</p> <p><i>Контрольная работа за I полугодие</i></p> <p>Контрольная работа по теме «Технология обработки текстильных материалов»</p> <p><i>Итоговая контрольная работа</i></p>	<p>Примерная основная образовательная программа основного общего образования // http://fgosreestr.ru/</p> <p>Технология: программа. 5-8 классы /А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница – М.: Вентана-Граф, 2015г</p>
Технология. Направление «Технология ведения дома»	6	<p><i>Входная контрольная работа</i></p> <p>Контрольная работа по теме «Технология обработки пищевых продуктов»</p> <p><i>Контрольная работа за I полугодие</i></p> <p>Контрольная работа по теме «Технология обработки текстильных материалов»</p> <p><i>Итоговая контрольная работа</i></p>	<p>Примерная основная образовательная программа основного общего образования // http://fgosreestr.ru/</p> <p>Технология: программа. 5-8 классы /А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница – М.: Вентана-Граф, 2015г</p>
Технология. Направление «Технология ведения дома»	7	<p><i>Входная контрольная работа</i></p> <p>Контрольная работа по теме «Технология обработки пищевых продуктов»</p> <p><i>Контрольная работа за</i></p>	<p>Примерная основная образовательная программа основного общего образования // http://fgosreestr.ru/</p> <p>Технология: программа. 5-8 классы /А.Т.</p>

Предмет	Параллель	ФОС	Программа
		<p><i>I полугодие</i></p> <p>Контрольная работа по теме «Технология обработки текстильных материалов»</p> <p><i>Итоговая контрольная работа</i></p>	<p>Тищенко, Н.В. Синица – М.: Вентана-Граф, 2015г</p>
Технология.	8	<p><i>Входная контрольная работа</i></p> <p>Контрольная работа по теме «Технологии в сфере быта»</p> <p><i>Контрольная работа за I полугодие</i></p> <p>Контрольная работа по теме «Технологии в энергетике»</p> <p><i>Итоговая контрольная работа</i></p>	<p>Примерная основная образовательная программа основного общего образования // http://fgosreestr.ru/</p> <p>Технология: программа. 5-8 классы /А.Т. Тищенко, Н.В. Синица – М.: Вентана-Граф, 2015г</p>