****

 Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для 5-8 класса составлена на основе авторской программы: Технология: программа: 5-8 классы **А.Т.Тищенко,** **Н.В.Синица, В.Д. Симоненко**, -М.:Вентана-Граф, 2016 г.

 **Цель** программы:

* формирование представлений о технологической культуре производства,
* развитие культуры труда подрастающих поколений,
* становление системы техни­ческих и технологических знаний и умений,
* воспитание тру­довых, гражданских и патриотических качеств личности.

**Задачами** курса являются:

* сформировать у учащихся необходи­мые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
* овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необ­ходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
* научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

**Материалы УМК по технологии**

Материалы УМК для 5 класса:                                                                                                         Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, «Технология. Технология ведения дома» 5 класс, М:«Вентана-Граф

Материалы УМК для 6 класса:                                                                                                                 Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, «Технология. Технология ведения дома» 6 класс, М: «Вентана-Граф»

 Материалы УМК для 7 класса                                                                                                         Н.В. Синица, В.Д. Симоненко, «Технология. Технология ведения дома» 7 класс,  М: «Вентана-Граф»

Материалы УМК для 8 класса

Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / [В.Д. Симоненко, А.А. Электов, Б.А. Гончаров и др.] – М.: Вентана-Граф

 **Общая характеристика учебного предмета** **«Технология»**

 Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и соци­альной среды.

 Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

 Содержание програм­мы предусматривает освоение материала по следующим сквоз­ным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;

-получение, обработка, хранение и использование техни­ческой и технологической информации;

- основы черчения, графики и дизайна;

- элементы домашней и прикладной экономики, предпри­нимательства;

- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;

- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

- творческая, проектно-исследовательская деятельность;

- история разви­тия техники и технологии;

- распространённые технологии современного производ­ства.

Обучение технологии предполагает широкое использова­ние *межпредметных связей*. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстиль­ных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принци­пов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении техноло­гий художественно-прикладной обработки материалов, *информатикой и ИКТ* при поиске информации, подготовке презентаций, *риторикой* при защите творческих проектов, *ОБЖ* при работе с источниками повышенной опасности.

**Целевые установки для 5 класса:** - воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

**Целевые установки для 6 класса**:- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;

развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

**Целевые установки для 7 класса**:- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

**Целевые установки для 8 класса**: - овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

**.Место предмета «Технология» в базисном учебном (образовательном) плане**

 Базисный учебный план МОУ «Варваровская СОШ» на этапе основного общего образования включает 204 учебных часа для обязательного изучения предмета «Технология». В том числе: в 5, 6 классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю и 7, 8 классах по 34 часа, из расчета 1 учебный час в неделю. Кроме того, дополнительно для обучения технологии в 7 классе выделен 1 учебный час в неделю из регионального компонента. Таким образом, на изучение технологии выделено 238 часов.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Год обучения | Количество часов внеделю | Количество учебныхнедель | Всего часов за учебный год |
| 5 класс | 2 | 34 | 68 |
| 6 класс | 2 | 34 | 68 |
| 7 класс | 2 | 34 | 68 |
| 8 класс | 1 | 34 | 34 |
|   |   |   | **236 часов за курс** |

 **В течение учебного года возможно изменение количество часов на изучение тем программы, несоответствие дат «по плану» и «фактически» в связи с совпадением уроков в расписании с праздничными днями, сроками проведения каникулярных дней и другими особенностями функционирования учебного заведения.**

# Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

В результате обучения учащиеся **овладеют**:

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
* навыками применения распространённых ручных инстру­ментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства;
* культуры тру­да, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся, независи­мо от изучаемого направления, **получат возможность *ознакомиться****:*

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

***выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:***

* рационально организовывать рабочее место;
* находить необходимую информацию в различных источ­никах;
* применять конструкторскую и технологическую докумен­тацию;
* составлять последовательность выполнения технологи­ческих операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
* выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инстру­менты и оборудование для выполнения работ;
* конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
* выполнять по заданным критериям технологические опе­рации с использованием ручных инструментов, приспособ­лений, машин, оборудования, электроприборов;
* соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользова­ния ручными инструментами, приспособлениями, машина­ми, электрооборудованием;
* осуществлять визуально, а также доступными измеритель­ными средствами и приборами контроль качества изготов­ляемого изделия или продукта;
* находить и устранять допущенные дефекты;
* проводить разработку творческого проекта по изготов­лению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
* планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и усло­вий;
* распределять работу при коллективной деятельности;

***использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:***

* понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
* развития творческих способностей и достижения высо­ких результатов преобразующей творческой деятельности;
* получения технико-технологических сведении из разно­образных источников информации;
* организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
* создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* изготовления изделий декоративно-прикладного искус­ства для оформления интерьера;
* контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
* выполнения безопасных приёмов труда и правил электро­безопасности, санитарии, гигиены;
* оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;

построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

**Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»**

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

**5 класс**

Личностные результаты:

*-* развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;

- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию;

- развитие эстетического сознания через освоение художе­ственного наследия народов России и мира;

 *-* проявление познавательной активности в области предметной технологической

деятельности;

Метапредметные результаты

- планировка процесса познавательно-трудовой деятельности с опорой на алгоритмы;

- организация учебного сотрудничества и совместной дея­тельности с учителем и сверстниками; согласование и ко­ординация совместной познавательно-трудовой деятельно­сти с другими её участниками; объективное оценивание вкла­да своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- осознанное использование речевых средств в соответст­вии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организацион­ного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам

**Предметные результаты:**

 В познавательной сфере:

- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- расчет себестоимости продукта труда;

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса тру­да;

- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм;

- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

- соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, пра­вил санитарии и гигиены;

- документирование результатов труда и проектной дея­тельности; расчёт себестоимости продукта труда;

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

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

- осознание ответственности за качество результатов труда;

- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени» материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

-о владение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;

- разработка варианта рекламы вы­полненного объекта или результата труда;

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

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

- участие в оформление класса, школы, озеленении пришкольного участка

В коммуникативной сфере:

- установление рабочих отношений в группе для выполне­ния практической работы или проекта,

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектив

- сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с позиции других и уметь согласовывать свои действия;

- овладение устной и письменной речью;

- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда;

В физиолого – психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при ра­боте с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

**6класс:**

**Личностные результаты:**

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

 -выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

- развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;

- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

**Метапредметные результаты:**

- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципал!;

- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметные результаты в познавательной сфере:**

- осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества;

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя;

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

*В трудовой сфере:*

- овладение методами проектно-исследовательской деятельности , решение творческих

задач;

- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей;

- подбор материалов с учетом характера и объекта труда;

*В мотивационной сфере:*

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

- формирование представлений о мире профессий

- оценивание своей способности к труду в конкретной пред­метной деятельности;

- осознание ответственности за качест­во результатов труда;

*В эстетической сфере:*

- овладение методами эстетического оформления изделий;

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

- умение выражать себя в доступных видах и формах худо­жественно-прикладного творчества;

- художественное оформ­ление объекта труда и оптимальное планирование работ;

*В коммуникативной сфере:*

- практическое освоение умений, составляющих основу ком­муникативной компетентности: действовать с учётом пози­ции другого и уметь согласовывать свои действия;

- установление рабочих отношений в группе для выполне­ния практической работы или проекта,

- сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора;

 - презентация и защита проекта изделия

*В физиолого-психологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при ра­боте с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

- сочетание образного и логического мышления в проект­ной деятельности

- соблюдение необходимой точности движений при выполнении различных операций

**7 класс:**

**Личностные результаты:**

- умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового кол­лектива;

- формирование основ экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- сознание необходи­мости общественно полезного труда;

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

**Метапредметные результаты:**

- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологиче­ской культурой производства;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности;

- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике**;**

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности;

**Предметные результаты:**

*в познавательной сфере:*

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

- документирование результатов труда и проектной деятельности;

- расчет себестоимости продукта труда;

*\В трудовой сфере:*

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

- выявле­ние допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной дея­тельности; расчёт себестоимости

продукта труда;

- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объектов труда;

*В мотивационной сфере:*

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями;

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

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере:*

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

- овладение методами эстетического оформления изделия

*В коммуникативной сфере:*

- устанавливать и поддерживать коммуникативные контакты с другими людьми;

- удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;

 - определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения партнера, выбирая адекватные стратегии коммуникации; установление рабочих отношений в группе;

- отстаивание в споре своей позиции, приводя существенные аргументы

*В физиолого – психологической сфере:*

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

сочетание образного и логического мышления в проект­ной деятельности;

- достижение необходимой точности движений при выполнении операций

**8 класс**

**Личностные результаты:**

**-**становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образова­тельной и профессиональной карьеры, осознание необходи­мости общественно полезного труда;

- формирование коммуникативной компетентности в обще­нии и сотрудничестве со сверстниками;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- самооценка готовности к предпринимательской деятель­ности в сфере технологий, к рациональному ведению домаш­него хозяйства;

- планирование образовательной и профессиональной карьеры;

- диагностика результатов познавательно – трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

**Метапредметные результаты:**

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

- алгоритмизированное планирование процесса познава­тельно-трудовой деятельности;

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предпола­гающих стандартного применения одного из них; поиск но­вых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объ­ектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных техно­логий (ИКТ); выбор для решения познавательных и комму­никативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

 - согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

**Предметные результаты:**

*в познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества; формирование целостного представ­ления о техносфере,

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

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

- примерная экономическая опенка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

- применение элементов экономики при обосновании техно­логий и проектов;

*в трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса тру­да; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;

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

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

*в мотивационной сфере:*

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

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

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

 *в эстетической сфере:*

- овладение методами дизайнерского проектирования изделий;

- разработка варианта рекламы вы­полненного объекта или результата труда;

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

- умение выражать себя в доступных видах и формах худо­жественно-прикладного творчества;

- художественное оформ­ление объекта труда и оптимальное планирование работ;

*в коммуникативной сфере:*

- установление рабочих отношений в группе для выполне­ния практической работы или проекта,

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

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

*в физиолого-психологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при ра­боте с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

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

сочетание образного и логического мышления в проект­ной деятельность

**Основное содержание учебного предмета**

Новизной данной программы по направлению «Техноло­гии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта зада­ча может быть реализована, прежде всего, на занятиях по ку­линарии. Эти занятия способствуют формированию у школьников от­ветственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серь­езных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащие­ся знакомятся с новыми техническими возможностями совре­менных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит уча­щихся с новыми разработками в текстильной промышленнос­ти: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладаю­щими принципиально новыми технологическими, эстетиче­скими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые тех­нологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

В отдельный раздел вынесен «Черчение и графика». При его изучении учащиеся выполняют графические работы с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; учатся читать и выполнять чертежи, эскизы, схемы, технические рисунки деталей и изделий.

Вместо предусмотренных в авторской программе в 7 классе 34 часов, на изучение «Технологии» отводится 68 часов (из школьного компонента).

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования

**Таблица тематического распределения количества часов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Разделы, темы** |  Количество часов |
| **Авторская программа** | **Рабочая программа** | **Рабочая программа по классам** |
|
| 5 | 6 | 7 | 8 |
| **Технология домашнего хозяйства**  | **11** | **13** | **2** | **3** | **4** | **4** |
| *1.Интерьер кухни, столовой* |  |  | **2** | **-** | **-** | **-** |
| *2. Интерьер жилого дома* |  |  | **-** | **1** | **-** | **-** |
| *3. Комнатные растения в интерьере* |  |  | **-** | **2** | **-** | **-** |
| *4.Освещение жилого помещения.**Предметы искусства и коллекции в интерьере.* |  |  | **-** | **-** | **2** | **-** |
| *5.Гигиена жилища* |  |  | **-** | **-** | **2** | **-** |
| *6.Эклогия жилища* |  |  | **-** | **-** | **-** | **2** |
| *7.Водоснабжение и канализация в доме* |  |  | **-** | **-** | **-** | **2** |
| **Электротехника** | **14** | **15** | **1** | **-** | **2** | **12** |
| *1.Бытовые электроприборы* |  |  | 1 | - | 2 | 6 |
| *2.Электромонтажные и сборочные**технологии* |  |  | - | - | - | 4 |
| *3.Электротехнические устройства с элементами автоматики* |  |  | - | - | - | 2 |
| **Кулинария** | **33** | **38** | **14** | **14** | **10** | **-** |
| *1.Санитария и гигиена на кухне* |  |  | 1 |  |  | - |
| *2.Физиология питания* |  |  | 1 |  |  | - |
| *3.Бутерброды, горячие напитки.* |  |  | 2 |  |  | - |
| *4.Блюда из круп, бобовых и макаронных изде­лий* |  |  | 2 |  |  | - |
| *5.Блюда из овощей и фруктов* |  |  | 4 |  |  | - |
| *6.Блюда из яиц.* |  |  | 2 |  |  | - |
| *7.Сервировка стола к завтраку. Приготовление завтрака.* |  |  | 2 |  |  | - |
| *8. Блюда из рыбы и морепродуктов* |  |  | - | 4 |  | - |
| *9.Блюда из мяса* |  |  | - | 4 |  | - |
| *10.Блюда из птицы* |  |  | - | 2 |  | - |
| *11.Заправочные супы* |  |  | - | 2 |  | - |
| *12.Приготовление обеда. Сервировка стола***.**  |  |  | - | 2 |  | - |
| *13. Блюда из молока и кисломолочных продук­тов* |  |  | - | - | 2 | - |
| *14. Изделия из жидкого теста* |  |  | - | - | 2 | - |
| *15 Виды теста и выпечки* |  |  | - | - | 2 | - |
| *16.Сладости, напитки и десерты* |  |  | - | - | 2 | - |
| *17.Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.* |  |  | - | - | 2 | - |
| ***Создание изделий из текстильных материалов***  | **52** | **60** | **22** | **22** | **16** | **-** |
| *1.Свойства текстильных материалов* |  |  | 4 | 2 | 2 | - |
| *2.Конструирование швейных изделий* |  |  | 4 | 4 | 2 | - |
| *3.Моделирование швейных изделий*  |  |  | - | 2 | 2 | - |
| *4.Элементы машиноведения* |  |  | 4 | 2 | 2 | - |
| *5.Технология швейных изделий* |  |  | 10 | 12 | 8 | - |
| **Художественные ремесла**  | **24** | **32** | **8** | **8** | **16** |  |
| *1. Декоративно – прикладное искусство* |  |  | 2 | - | - | - |
| *2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ* |  |  | 2 | - | - | - |
| *3 Лоскутное шитье* |  |  | 4 | - | - | - |
| *4. Вязание крючком* |  |  | - | 4 | - |  |
| *5. Вязание на спицах* |  |  | - | 4 | - | - |
| *6.Роспись ткани* |  |  | - | - | 4 | - |
| *7.Вышика* |  |  | - | - | 12 | - |
| **Семейная экономика** | **6** | **6** |  |  |  | **6** |
| *Бюджет семьи* |  |  |  |  |  | 6 |
|  **Современное производство и профессиональное самоопределение**  | **4** | **4** |  |  |  | **4** |
| *1.Сферы производства и разделение труда*  |  |  | - | - | - | 2 |
| *2.Профессиональное образование и профессиональная карьера* |  |  | - | - | - | 2 |
| **Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности**  | **60** | **68** | **21** | **21** | **20** | **8** |
| *1. Исследовательская и созидательная деятельность* |  |  | 21 | 21 | 20 | 8 |
| **Всего: 236 ч.**  | **210** | **236** | **68** | **68** | **68** | **34** |

**5 класс**

***1 час Вводный урок***

***Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 2***

**Тема «Интерьер кух­ни, столовой»**

Понятие об интерьере. Требования к ин­терьеру (эргономические, санитарно-гигие­нические, эстетические).

Планировка кухни. Разделение кухни на ра­бочую и обеденную зоны. Цветовое реше­ние кухни. Использование современных ма­териалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформ­лении кухни. Проектирование кухни на ПК

**Раздел «Электротехника» -1**

**Тема «Бытовые электроприбо­ры»**

Общие сведения о видах, принципе дейст­вия и правилах эксплуатации бытовых элек­троприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудо­моечной машины и др.

***Раздел «Кулинария» 14 ч***

**Тема «Санитария и гигиена на кухне**

Санитарно-гигиенические требования к ли­цам, приготовляющим пищу, 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. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными прибо­рами, с горячей посудой и жидкостью, но­жом и кухонными приспособлениями. Пер­вая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком

**Тема «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.

**Тема «Бутерброды и горячие закуски»**

Значение хлеба в питании человека. Продук­ты, применяемые для приготовления бутер­бродов. Виды бутербродов. Технология при­готовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приго­товления, подача кофе. Приборы для приго­товления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

**Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»**

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. 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 к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из мака­ронных изделий. Подача готовых блюд

**Тема «Блюда из овощей и фруктов»**

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезаморо­женные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использо­вания свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доб­рокачественности овощей по внешнему ви­ду. Методы определения количества нитра­тов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домаш­них условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. 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 распростра­нённые формы нарезки овощей. Инструмен­ты и приспособления для нарезки. Исполь­зование салатов в качестве самостоятель­ных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение го­товых блюд продуктами, входящими в со­став салатов, зеленью. 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 варёных ово­щей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требова­ния к качеству и оформлению готовых блюд

**Тема Блюда из яиц»**

Значение яиц в питании человека. Использо­вание яиц в кулинарии. Меры предосторож­ности при кулинарной обработке яиц. Спосо­бы определения свежести яиц. Способы хра­нения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Спо­собы варки куриных яиц: всмятку, в мешо­чек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омле­та натурального. Подача готовых блюд.

**Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»**

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды хм завтрака. Способы складывания салфе*ток.* Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

**Тема «Творческий проект»**.

Работа над проектом

***Раздел « Создание изделий из текстильных материалов »22ч***

**Тема «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения»**

Классификация текстильных волокон. Спо­собы получения и свойства натуральных во­локон растительного происхождения. Изго­товление нитей и тканей в условиях совре­менного прядильного, ткацкого и отделоч­ного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сати­новое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстиль­ных материалов: физические, эргономиче­ские, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из воло­кон растительного происхождения: хлопча­тобумажных и льняных тканей, ниток, тесь­мы, лент

**Тема «Конструирова­ние швейных изделий»**

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкроики. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линии 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 ножницами

**Тема •Швейная машина»**

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: на­мотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижнеи 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 неправиль­ной заправкой ниток. Назначение и прави­ла использования регулирующих механиз­мов: переключателя вида строчек, регулято­ра длины стежка, клавиши шитья назад

**Тема «Технология из­готовления швейных изде­лий**

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка вы­кроек на ткани с учётом направления доле­вой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направле­ния рисунка. Инструменты и приспособле­ния для раскроя. Обмеловка выкройки с учё­том припусков на швы. Выкраивание дета­лей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с порт­новскими булавками. 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-

колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. 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 оверлоком; постоянное со­единение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачива­ние (с открытым и закрытым срезами). Тре­бования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработ­ки (В 10) 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 открытым обмё­танным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий по­яс (в фартуке), резинку (в юбке

**Тема.Творческий проект.**

Работа над проектом

***Раздел «Художественные ремесла» 8ч***

**Тема «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 региона, области, села. Приёмы украшения празд­ничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувени­ров к праздникам.

**Тема «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 компо­зиции.Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Приме­нение орнамента в народной вышивке. Сти­лизация реальных форм. Приёмы стилиза­ции. Цветовые сочетания 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. Профессия художник декоратив­но-прикладного искусства и народных промыслов.

**Тема «Лоскутное шитье»**

Краткие сведения из истории создания изде­лий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями совре­менной моды. Традиционные узоры в лос­кутном шитье: «спираль», «изба» и др. Мате­риалы для лоскутного шитья, их подготовка 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

**Тема. Творческий проект.**

Работа над проектом

***Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 21 ч***

**Тема «Исследова­тельская и сози­дательная деятельность»**

Понятие о творческой проектной деятель­ности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проект­ной деятельности в 5 классе. Составные час­ти годового творческого проекта пятикласс­ников. Этапы выполнения проекта: поиско­вый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Опреде­ление затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной за­писки и доклада для защиты творческого проектаВыставка

**6 класс**

***1 час Вводный урок***

***Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 3 ч***

**Тема «Интерьер жилого дома»**

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигие­нической зоны. Зонирование комнаты под­ростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. 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. Основные виды занавесей для окон.

**Тема «Комнатные растения в интерьере»**

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнат­ных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник

**Тема. Творческий проект**

Работа над проектом

***Раздел «Кулинария» 14 ч***

**Тема «Блюда из ры­бы и нерыбных продуктов моря»**

Пищевая ценность рыбы и нерыбных про­дуктов моря. Содержание в них белков, жи­ров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и не­рыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброка­чественности рыбы. Условия и сроки хране­ния рыбной продукции. Оттаивание моро­женой рыбы. Вымачивание солёной 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

**Тема «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. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

**Тема «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

**Тема «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

**Тема «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

**Тема. Творческий проект**

Работа над проектом

***Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 22 ч***

**Тема «Свойства текс­тильных мате­риалов»**

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из хи­мических волокон.

**Тема «Конструирова­ние швейных изделий»**

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рука­вом. Определение размеров фигуры чело­века. Снятие мерок для изготовления пле­чевой одежды. Построение чертежа осно­вы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

**Тема «Моделирова­ние швейных изделий»**

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

**Тема «Швейная машина»**

Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Непо­ладки, связанные с неправильным натяже­нием ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верх­ней нитки. Обмётывание петель и пришива­ние пуговицы с помощью швейной машины

**Тема «Технология изготовления швейных изде­лий»**

Последовательность подготовки ткани к рас­крою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Прави­ла безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Тех­нология соединения детали с клеевой про­кладкой. Правила безопасной работы утю­гом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копиро­вальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мел­кой детали с крупной — примётывание; вре­менное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоеди­нение мелкой детали к крупной — притачи­вание; соединение деталей по контуру с по­следующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыва­нием. Классификация машинных швов: со­единительные (и обтачной с расположени­ем шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изде­лия обтачным швом — мягкого пояса, брете­лей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рука­вом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плече­вой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с за­стёжкой и разрезом, плечевых швов, ниж­них срезов рукавов. Обработка срезов под-кройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработ­ка разреза в шве. Окончательная отделка из­делия.

**Тема. Творческий проект**

Работа над проектом

***Раздел «Художественные ремесла » 8 ч***

**Тема «Вязание крючком»**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в со­временной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от ви­да изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт 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. Профессия вязальщица текстиль­но-галантерейных изделий

**Тема «Вязание спицами»**

Вязание спицами узоров из лицевых и изна­ночных петель: набор петель на спицы, при­менение схем узоров с условными обозначе­ниями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вя­зание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

**Тема. Творческий проект**

Работа над проектом

***Раздел « Технологии творческой и опытнической деятельности»21ч***

**Тема «Исследователь­ская и созида­тельная дея­тельность»**

Понятие о творческой проектной деятель­ности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проект­ной деятельности в 6 классе. Составные час­ти годового творческого проекта шести­классников. Этапы выполнения проекта: по­исковый (подготовительный), технологиче­ский, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление про­ектного изделия. Испытания проектных из­делий. Подготовка презентации, поясни­тельной записки и доклада для защиты творческого проекта.

**7 класс**

**1ч. Вводный урок**

***Раздел « Технологии домашнего хозяйства» 4ч***

**Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и кол­лекции в интерьере»**

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Ви­ды светильников. Системы управления све­том. Типы освещения. Оформление интерь­ера произведениями искусства. Оформле­ние и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллек­ций в интерьере. Профессия дизайнер

**Тема «Гигиена жилища»**

Виды уборки, их особенности. Правила про­ведения ежедневной, влажной и генераль­ной уборки.

**Тема. Творческий проект . Работа над проектом**

***Раздел «Электротехника» 2ч***

**Тема «Бытовые элек­троприборы»**

Электрические бытовые приборы для убор­ки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пыле­сос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель возду­ха, озонатор.

***Раздел «Кулинария» 10ч***

**Тема «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.

**Тема «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 и блинного пиро­га. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторны­ми методами.

**Тема «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.

**Тема «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

.**Тема «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет**

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и 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.

***Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 16 ч***

**Тема «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.

**Тема «Конструирова­ние швейных изделий»**

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. По­строение чертежа прямой юбки.

**Тема «Моделирова­ние швейных изделий»**

Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подго­товка выкройки к раскрою. Получение вы­кройки швейного изделия из пакета гото­вых выкроек, журнала мод, с CD и из Интер­нета.

**Тема «Швейная машина»**

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей

**Тема «Технология изготовления швейных изде­лий»**

Правила раскладки выкроек поясного изде­лия на ткани. Правила раскроя. Выкраива­ние бейки. Критерии качества кроя. Прави­ла безопасной работы ножницами, булавка­ми, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежка­ми — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшива­ния; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачива­ние застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторон­ней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки пояс­ной одежды. 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. Обработка разре­за в шве. Окончательная чистка и влажно-­тепловая обработка изделия.

**Тема. Творческий проект**

Работа над проектом

***Раздел «Художественные ремёсла» 16ч***

**Тема «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

**Тема «Вышивание»**

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. Техника вышивания худо­жественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки ат­ласными лентами. Швы, используемые в вы­шивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица

**Тема. Творческий проект**

Работа над проектом

***Раздел. «Технологии творческой и опытнической деятельности»20ч***

**Тема «Исследова­тельская и созидатель­ная деятель­ность»20**

Понятие о творческой проектной деятель­ности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проект­ной деятельности в 7 классе. Составные час­ти годового творческого проекта семикласс­ников. Этапы выполнения проекта: поиско­вый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Опреде­ление затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной за­писки и доклада для защиты творческого проекта. Выставка

**8 класс**

***Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 4 ч***

***1ч. вводный урок***

**Тема «Экология жилища»**

Характеристика основных элементов сис­тем энергоснабжения, теплоснабжения, во­допровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их экс­плуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища

**Тема «Водоснабже­ние и канализа­ция в доме»**

Схемы горячего и холодного водоснабже­ния в многоэтажном доме. Система канали­зации в доме. Мусоропроводы и мусоро­сборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.

***Раздел «Электротехника» 12 ч***

**Тема «Бытовые элек­троприборы»**

Электронагревательные приборы, их безо­пасная эксплуатация. Электрическая и ин­дукционная плиты на кухне. Принцип дейст­вия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электриче­ской энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуата­ции отопительных электроприборов. Устрой­ство и принцип действия электрического фе­на. Общие сведения о принципе работы, ви­дах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автома­тов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения

**Тема « электромонтажные и сборочные технологии»**

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников элек­трической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её прин­ципиальной схеме. Виды проводов. Инстру­менты для электромонтажных работ, приё­мы монтажа. Установочные изделия. Приё­мы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и нала­дочных работ.

**Тема «Электротехни­ческие устрой­ства с элемента­ми автоматики»**

Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека

***Раздел «Семейная экономика 6 ч***

**Тема« Бюджет семьи»**

Источники семейных доходов и бюджет се­мьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы захциты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предприни­мательской деятельности для пополнения семейного бюджета

**Тема. Творческий проект**

***Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» 4 ч***

**Тема «Сферы производства и разделение труда»**

Сферы и отрасли современного производст­ва. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения про­изводственного предприятия. Уровни ква­лификации и уровни образования. Факто­ры, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, ква­лификации и компетентности работника.

**Тема «Профессио­нальное образование и профессиональ­ная карьера»**

Виды массовых профессий сферы производ­ства и сервиса в регионе. Региональный ры­нок труда и его конъюнктура. Профессио­нальные интересы, склонности и способно­сти. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источни­ки получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального об­разования. Здоровье и выбор профессии.

**Тема. Творческий проект**

***Раздел « Технологии творческой и опытнической деятельности » 8ч***

**Тема « Исследовательская и созидательная деятельность»**

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

**Календарно-тематическое планирование 5 - класс – Приложение 1**

**Календарно-тематическое планирование 6 - класс – Приложение 2**

**Календарно-тематическое планирование 7 – класс – Приложение 3**

**Календарно-тематическое планирование 8 – класс – Приложение 4**

 **Формы контроля знаний, умений, навыков (текущего, рубежного, итогового)**

 Предполагаемые формы контроля: беседа, практикум, тесты, проектные задания, фронтальный опрос, опрос в парах, контрольная работа.

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов. Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты. При оценке проекта учитывается целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полноту пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите. Контроль формирования знаний осуществляется с помощью заданий в рабочей тетради. Входной контроль –тест, итоговый контроль –защита проекта, текущий – практические работы.

**5 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Вид контроля | Формы контроля | Первое полугодие | Второе полугодие |  |
| Входной контроль | Проверочный тест №1 | Урок 2 |  |
| Текущийконтроль |  Индивидуальные и фронтальные ответы обучающихся, практические работы | Урок 3-4 |  |
| Рубежныйконтроль |  Творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства» Творческий проект по разделу «Кулинария» Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»Творческий проект «Художественные ремесла» | Урок 17- 18 |    Урок 38-39  Урок 46-47 |
|  | Итоговый контроль | Комплексный проект(защита проектов) |  | Урок 67-68 |

**6 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Вид контроля | Формы контроля | Первое полугодие | Второе полугодие |  |
| Входной контроль | Проверочный тест №1 | Урок 3 |  |
| Текущийконтроль |  Индивидуальные и фронтальные ответы обучающихся, практические работы |  |  |
| Рубежныйконтроль |  Творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства»Творческий проект по разделу «Кулинария»Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»Творческий проект «Художественные ремесла» | Урок 5-6Урок 17-18 |   Урок 39-40 Урок 47-48 |  |
|  | Итоговый контроль | Комплексный проект (защита проектов) |  | Урок 67-78 |

**7 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Вид контроля | Формы контроля | Первое полугодие | Второе полугодие |  |
| Входной контроль | Проверочный тест №1 | Урок 2 |  |
| Текущийконтроль |  Индивидуальные и фронтальные ответы обучающихся, практические работы |  |  |
| Рубежныйконтроль |  Творческий проект по разделу «Кулинария»Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»Творческий проект «Художественные ремесла» |  Урок 9 Урок 6 | Урок 22 |
| Итоговый контроль | Комплексный проект(защита проектов) |  | Урок 67-68 |

**8 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Вид контроля | Формы контроля | Первое полугодие | Второе полугодие |  |
| Входнойконтроль | Проверочный тест №1 | Урок 3 |  |
| Текущийконтроль |  Индивидуальные и фронтальные ответы обучающихся, практические работы |  |  |
| Рубежныйконтроль |  Творческий проект по разделу «Семейная экономика»Творческий проект по разделу « Современное производство» | Урок 17 Урок 22 |    |
| Итоговый контроль | Комплексный проект(защита проектов)  Контрольная работа №1«Строительно-ремонтные работы» |  | Урок 28-33Урок 34 |

**Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся**

 **При выполнении тестов, контрольных работ**

Оценка «5» ставится, если учащийся:выполнил 90 - 100 % работы

Оценка «4» ставится, если учащийся:выполнил 70 - 89 % работы

Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы

Оценка «2» ставится, если учащийся:выполнил до 30 % работы

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердит ответ конкретным примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

**Нормы оценки практической работы**

***Организация труда***

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправились самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

***Приемы труда***

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

***Качество изделия (работы)***

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак

 **Лист оценивания проекта**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Что оценивать** | **Критерии оценивания** | Баллы |
| 1.Практическая часть | 1.качество2.сложность3.уровень творчества4.практическая значимость5.оригинальность**Итого:** | 3343215 |
| 2.Пояснительная записка (описательная часть проекта) | 1.качество оформления, эстетика2.объем и полнота разработок3анализ идей4.экономический расчет и экологическая оценка5.самоанализИтого: | 3532315 |
| 3.Публичное выступление (защита проекта) | 1.аргументировать выбор темы2.объем и глубина знаний3.эрудиция и культура речи4.объективность самооценки и качество ответов на вопросы5.оригинальность презентацииИтого: | 4544320 |
| Всего баллов  |  | 50 |

Максимальная оценка –50 баллов

45-50 баллов –«5»

44-35баллов –«4»

34-25 баллов –«3»

Ниже 25 баллов-«2»

**Учебно – методическое и материально- техническое обеспечение**

 **Объекты и средства оснащения мастерской**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование объектов и средств материально – технического обеспечения | Необходимое количество | Примечания | Наличие |
| 1 | 2 | 3 | 4 |  |
| 1 | **Библиотечный фонд мастерской** |  |
| 1.1 | Стандарт основного общего образования по технологии | М |  | + |
| 1.2 | Примерная программа основного общего образования по технологии | М |  | + |
| 1.3 | Рабочие программы по направлениям технологии | М |  | + |
| 1.4 | Учебники по технологии для учащихся 5,6,7,8 классов | У |  | + |
| 1.5 | Рабочие тетради для учащихся  | М |  | + |
| 1.6 | Научно-популярная и техническая литература по темам учебной программы | М | Научно-популярные, технические периодические издания и литература, необходимая для подготовки творче­ских проектов |  |
| 1.7 | Методические пособия для учителя (рекомендации к проведению уроков) | М |  | + |
| 2 | **Печатные пособия** |  |
| 2.1 | Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки | М |  | + |
| 2.2 | Таблицы (плакаты) по основным темам всех разде­лов технологической подготовки обучающихся | М |  | + |
| 2.3 | Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов технологической подготовки обучающихся | У,П | Технологические карты, схемы, альбо­мы и другие материалы для индивиду­ального или лабораторно-группового использования обучающимися | - |
| 3 | **Информационно-коммуникационные средства** |  |
| 3.1 | Мультимедийные моделирующие и обучающие про­граммы, электронные учебники по основным разде­лам технологии | М | Мультимедийные материалы должны быть доступны на каждом рабочем месте, оборудованном компьютером. Электронные базы данных и интернет-ресурсы должны обеспечивать получение дополнительной информа­ции, необходимой для творческой деятельности обучающихся и расши­рения их кругозора | - |
| 3.2 | Электронные библиотеки и базы данных по основ­ным разделам технологии | М | - |
| 3.3 | Интернет-ресурсы по основным разделам техно­логии | М | Интернет-ресурсы |
| 4 | **Экранно-звуковые пособия** |  |
| 4.1 | Видеофильмы по основным разделам и темам про­граммы | М |  | Интернет-ресурсы |
| 4.2 | Видеофильмы по современным направлениям развития технологий, материального производства и сферы услуг | М |  | Интернет-ресурсы |
| 5 | **Технические средства обучения** |  |
| 5.1 | Экспозиционный экран на штативе или навесной | М | С размерами сторон не менее 1,25 х 1,25 м | - |
| 5.2 | Цифровой фотоаппарат | М | Для подготовки дидактического материала к уроку, использования для внеклассной работы | - |
| 5.5 | Мультимедийный компьютер | М | Технические требования: графиче­ская операционная система, привод для чтения-записи компакт-дисков, аудио- и видеовходы/выходы, воз­можность выхода в Интернет. С паке­тами прикладных программ (тексто­вых, табличных, графических и пре­зентационных) | - |
| 5.6 | Сканер | М |  | - |
| 5.7 | Принтер | М |  | - |
| 5.8 | Мультимедийный проектор | М |  | - |
| 6 | **Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование** |  |
| 6.1 | аптечка | М | Содержание аптечки обновляется ежегодно | + |
|  | **Раздел «Оформление интерьера»** |  |
| 6.2 | холодильник | М | Подбор приборов и оборудования должен отражать передовые техно­логии | - |
| 6.3 | Печь СВЧ | М | - |
| 6.4 | Посудомоечная машина |  | - |
| 6.5 | Фильтр для воды | М |  | - |
| 6.6 | Электрический чайник | П |  | + |
| 6.7 | Весы настольные | М |  | - |
| 6.8 | Комплект кухонного оборудования на бригаду (мой­ка, плита, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды) | П |  | - |
| 6.9 | Электроплиты | П |  | - |
| 6.10 | Набор кухонного электрооборудования | П |  | - |
| 6.11 | Набор инструментов и приспособлений для механи­ческой обработки продуктов | П |  | - |
| 6.12 | Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов | П |  | + |
| 6.13 | Набор инструментов для разделки мяса | П |  | - |
| 6.14 | Мясорубка (электромясорубка) | П |  | - |
| 6.15 | Набор инструментов и приспособлений для разделки теста | П |  | - |
| 6.16 | Комплект разделочных досок | П |  | + |
| 6.17 | Набор мисок эмалированных | П |  | + |
| 6.18 | Сервиз столовый | М | Два сервиза на 6 персон на мастер­скую | \_ |
| 6.19 | Сервиз чайный | М | Два сервиза на 6 персон на мастер­скую | + |
|  | **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»** |  |
| 6.20 | Станок ткацкий учебный | М |  | - |
| 6.21 | Манекен 44 размера (учебный, раздвижной) | М |  | - |
| 6.22 | Стол рабочий универсальный | У |  | - |
| 6.23 | Машина швейная бытовая универсальная | У |  | + |
| 6.24 | Оверлок | М | Два экземпляра на мастерскую | - |
| 6.25 | Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки(утюг) | М | Два экземпляра на мастерскую | + |
| 6.26 | Набор приспособлений для раскроя косых беек | М | Пять экземпляров на мастерскую | - |
| 6.27 | Набор санитарно-гигиенического оборудования для швейной мастерской | У |  | - |
|  | **Раздел «Художественные ремёсла»** |  |
| 6.28 | Набор для раскроя ткани в лоскутной технике | М | Пять экземпляров на мастерскую | - |
| 6.29 | Комплект для вязания крючком | У |  | + |
| 6.30 | Комплект для вязания на спицах | У |  | + |
| 6.31 | Комплект инструментов и приспособлений для вышивания | У |  | + |
| 7 | **Специализированная учебная мебель** |  |
| 7.1 | Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления плакатов и таблиц | М |  | - |
| 7.2 | Компьютерный стол | М |  | - |
| 7.3 | Секционные шкафы (стеллажи) для хранения инструментов, приборов, деталей | М | Количество определяется потребно­стью конкретной мастерской и зави­сит от её площади | - |
| 7.4 | Ящики для хранения таблиц и плакатов | М | - |
| 7.5 | Укладки для аудиовизуальных средств (слайдов, кассет и др.) | М | - |
| 7.6 | Штатив для плакатов и таблиц | М | - |
| 7.7 | Специализированное место учителя | М |  | - |
| 8 | **Материалы** |  |
| 8.1 | Расходные материалы (калька, миллиметровая бумага, ткань, швейные нитки, пряжа, почва для посадки растении и т.д.) | М | Количество расходных материалов определяется исходя из выбранных объектов труда школьников | + |

**Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса УМК:**

# Литература для учителя и учащихся

1. Тищенко А.Т.Технология: программа:5-8 классы/А.Т.Тищенко, Н.В.Синица.-М.: Вентана-Граф,2016.-148с.

2. Синица Н.В.Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.-М.: Вентана –Граф

**3.** .Синица Н.В.: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.-М.: Вентана –Граф

**4.** Синица Н.В.Технология.: 7класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.-М.: Вентана –Граф

**5.** .Синица Н.В.Технология.: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.-М.: Вентана –Граф

**Рабочие тетради:**

1.Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. Технология (технология ведения дома, девочки) 5 класс, 2

.М.: «Вентана- Граф», 2013.

2.Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. Технология (технология ведения дома, девочки) 6 класс, М.: «Вентана- Граф», 2015.

3.Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. Технология (технология ведения дома, девочки) 7 класс, М.: «Вентана- Граф», 2014.

 **Дополнительная литература**

1.Ю.В. Крупская. Технология. Обслуживающий труд Методические рекомендации. Под ред. В.Д. Симоненко. М.: Изд. центр «Вентана-Граф»,2008

2. Технология. Методические рекомендации. Под ред. В.Д. Симоненко. М.: Изд. центр «Вентана-Граф»,2007.

3.Технология. Поурочное планирование по учебнику 5 класс под ред. В.Д. Симоненко. Авторы-сост. Павлова О.В. и др.Изд. «Учитель».:Волгоград, 2007

.Технология. Поурочное планирование по учебнику 6 класс под ред. В.Д. Симоненко. Авторы-сост. Павлова О.В. и др.Изд. «Учитель».:Волгоград, 2007

4. Технология 5-8 классы. Рабочие программы по учебникам под редакцией Симоненко В.Д.. Модифицированный вариант для неделимых классов. Авт.-сост. Н.П. Литвиненко и др.Волгоград: «Учитель»,2011

5. Журналы «Школа и производство»

6. Технология. Поурочное планирование по учебнику 7 класс под ред. В.Д. Симоненко. Авторы-сост. Павлова О.В. и др.Изд.: «Учитель».Волгоград, 2009

# ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

|  |
| --- |
|  Сайт учителя технологии для девочек. Кулинария. Интерьер. Цветы. Этикет. Кожа. Литература. Афоризмы о труде. Фотографии. Проекты.<http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool> Сценарии трех уроков технологии с использованием электронных ресурсов ("Энциклопедия Кирилла и Мефодия") по теме "Гостевой этикет". <http://edu.km.ru/opyt/kubyshka2002_k15.htm>Обобщающий урок по разделу "Технология обработки пищевых продуктов", "Электронные таблицы". Тема урока: "Исследование комплексного меню завтрака (ужина)".<http://vlc.pedclub.ru/modules/wfsection/print.php?articleid=86>Модели и уроки вязания крючком.<http://www.knitting.east.ru/> Сайт для тех, кто любит вышивать. <http://www.rukodelie.ru> Сайт учителя технологии для девочек. Крайне полезный! Программы. Тематическое планирование. Построение чертежей и выкроек. Дизайн кухни и интерьеров и многое другое.<http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool> Книги по технологии и ДПИ, иллюстрации по всем разделам для мальчиков и девочек. <http://remesla.ru/> Программа расшифровывает 13-разрядный штрих-код товаров и проверяет его правильность с помощью контрольного разряда.<http://www.softodrom.ru/win/p857.shtml> Декада технологии в школе. <http://pages.marsu.ru/iac/school/sh2/sv/tehnol/index.html>   Пища: минеральные вещества и их значение. Макро- и микроэлементы, их роль в построении костной ткани и важнейших обменных процессах организма. <http://www.water.ru/bz/digest/min_subst.shtml> **Декоративно-прикладное искусство**  Задание творческого характера на уроках трудового обучения. Статья Ж.А. Мугаловой на страницах "Педагогического вестника". <http://www.yspu.yar.ru:8101/vestnik/pedagogicheskiy_opyt/6_1/> Ненаглядное пособие. Мастерская мягкой игрушки: работы, технология изготовления, эскизы, выкройки. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html>  Возрождение ремесел: факультативный курс для учащихся: традиционные русские игрушки из глины, орнамент, матрешки.<http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project798/index.htm>  Работы, техника выполнения макраме, описание выполнения работ, эскизы.<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/mak/> Мастерская мягкой игрушки: работы, технология изготовления, эскизы, выкройки.<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html>  Информация о том, как складывать разнообразные фигурки из бумаги, начиная с самых простых, и заканчивая сложными. Фотографии готовых моделей. <http://www.vostal.narod.ru/> Приемы, техника, описание узоров плетения из бисера. <http://www.chat.ru/~hisveta/lesson.htm>  Картины-панно в технике аппликация соломкой. Последовательность и технология изготовления. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/app/>  Изготовления изделий в стиле лоскутной техники «пэчворк». Работы: фотографии, описания изготовления. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl_dt/models1.html> Страница посвящена бисеру и работе с ним. Создание украшений и модных вещей. Галереи работ, ссылки на родственные сайты.<http://ns.cg.ukrtel.net/~wowik/biser.htm> Конспект открытого тематического урока работа с соломкой: цель, задачи, ход урока, эскизы. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/sad171/moscow.html> Геометрия вышивки крестом. Советы начинающим, примеры рисунков, этапы вышивки. Инструкции, по которым можно сделать украшения для дома, подарки к праздникам, детские поделки.<http://www.chat.ru/~krestom/>  Представленные на сайте работы иллюстрируют один из вариантов альтернативной истории керамического искусства. Истории, где гончарный круг так и не был изобретён, а интерес к форме возобладал над увлечением орнаментацией поверхности. <http://www.romangoncharov.narod.ru/> Гобелен. Исторический очерк из истории гобеленов и шпалерного производства. Техника изготовления гобеленов.<http://archive.1september.ru/nsc/2002/02/7.htm>  Уроки плетения из бисера. Приемы, техника, описание узоров. <http://www.chat.ru/~hisveta/lesson.htm> Сайт для тех, кто любит вышивать. Очень много цветных бесплатных схем, которые можно скачать. <http://www.rukodelie.ru> Картины-панно в технике «аппликация соломкой». Последовательность и технология изготовления. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/app/>  Волшебный лоскуток. Изготовления изделий в стиле лоскутной техники «пэтчворк». Работы: фотографии, описания изготовления. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl_dt/models1.html>  Конспект открытого тематического урока работа с соломкой: цель, задачи, ход урока, эскизы. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/sad171/moscow.html>  Вышивка крестом. Геометрия вышивки крестом. Советы начинающим, примеры рисунков, этапы вышивки. Инструкции, по которым можно сделать украшения для дома, подарки к праздникам, детские поделки. <http://krestom.chat.ru/>  Глиняная игрушка. Этапы создания игрушки: план лепки, режим обжига, роспись. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/kr_perek/>Игрушки-сувениры. Последовательность выполнения игрушки, эскиз игрушки, чертежи деталей. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/toy/>   Кружевные платочки. План работы по изготовлению ручного носового платка, авторский курс. <http://www-windows-1251.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/platok/> Макраме. Работы, техника выполнения макраме, описание выполнения работ, эскизы. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/mak/> |

