**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение**

**«Дурангинская Средняя общеобразовательная школа»**

 **Буйнакского района РД**

|  |  |
| --- | --- |
| **Утверждено на заседании педагогического совета Протокол №1 от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018г.****Председатель педсовета \_\_\_\_\_\_\_\_ Сулейманов С.Г.** | **Введено в действие.** **Приказ №\_\_\_\_\_ от 1 сентября 2018г.****Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Сулейманов С.Г.** |

**Рабочая программа**

**по технологии**

**для 5 -8 классов**

**Составитель: учитель технологии**

**Сулейманов С.Г.**

**Нормативные документы, на основании которых разработана программа**

 Рабочая программа по курсу «Технология» разработана на основе следующих нормативно-правовых документов:

1. Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29. 12. 2012г. №273 - ФЗ: (статьи 7, 9, 32).

2. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования утвержденного приказом № 1897 от 17.12.2010г

3. Фундаментальное ядро содержания начального общего и основного общего образования.

4. Федерального перечня учебников, рекомендованных Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в общеобразовательном процессе в образовательных учреждениях от 31.03.2014 года № 253.

5. Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России.- М.: Просвещение, 2011.

 6. СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях". Постановление № 189 от 29.12.2010г.

 7.Примерных программ по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект. – М.: Просвещение, 2010 . – (Стандарты второго поколения).

8.Технология 5-8 классы рабочие программы по учебникам под ред.В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов/ авт.-сост. Н.П.Литвиненко, О.А.Чельцова, Т.А.Подмаркова. – Волгоград: Учитель, 2011 г.

9. Основной образовательной программы МКОУ «Дурангинская СОШ».

10. Положения о рабочей программе МКОУ «Дурангинская СОШ» по учебным предметам в соответствии с ФГОС НОО и ООО.

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по курсу «Технология» разработана в соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, предусмотренным федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения.

Программа включает общую характеристику курса «Технология», личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, примерное тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности, описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результаты изучения учебного предмета.

Программа составлена на основе следующих учебников:

1. Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2013, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04383-6

2. Технология: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04682-0

3. Технология: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-05004-9

4. Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В. Д. Симоненко, А.А.Электов, Б.А.Гончаров и др.; под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014, - 176 с.: ил. ISBN 978-5-360-04658-5

5. Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В. Яковенко и др. - М: Вентана-Граф, 2014, - 112 с.: ISBN 978-5-360-04691-2

Основными **целями** изучения курса «Технология» в системе основного общего образования являются:

* формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях;
* освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личного и общественно значимых продуктов труда;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям разных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
* профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций;
* формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
* развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства.

На основании требований ФГОС второго поколения в содержании программы предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностные, личностно - ориентированные, универсальные деятельностные подходы, которые определяют **задачи обучения:**

* приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* овладение способами деятельностей:
* умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
* способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
* умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;
* освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.

 **Общая характеристика курса «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.

 Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

• технологическая культура производства;

 • распространенные технологии современного производства;

 • культура, эргономика и эстетика труда;

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

 • основы черчения, графики, дизайна;

 • элементы домашней и прикладной экономики;

 • знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;

 • методы технической, творческой, проектной деятельности;

 • история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

 ***ознакомятся:***

 • с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

 • с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;

 • с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;

 • с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;

 • с производительностью труда; реализацией продукции;

 • с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;

 • с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);

 • с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;

 культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

 ***овладеют:***

 • навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

 • навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования,

 проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;

 • основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;

 • умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;

 • умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;

 • навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;

 • навыками организации рабочего места.

**Место предмета «Технология» в базисном учебном плане**

 Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

 Программа предусматривает: в 5 классе 1 час (34 часа в год), в 6 классе 2 часа в неделю (68 часов в год); в 7 и 8 классе – 1 час в неделю (34 часа в год).

 С учетом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» обеспечит:

* развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
* активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
* совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
* формирование о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
* формирование способности экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

 **Ценностные ориентиры содержания курса «Технология»**

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

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;
* умениями ориентироваться в сфере профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками применения распространенных ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирование 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, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получение 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 изделий, выполнения работ или получения продукта;
* выбирать сырье, 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 приемы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
* осуществлять визуально, а также допустимыми измерительными средствами и приборами контроль качества изготовляемого продукта или изделия;
* 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 учетом имеющихся ресурсов и условий;
* распределять работу при коллективной деятельности;

*использовать приобретенные 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 сведений 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 приемов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
* оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
* построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

**Результаты освоения курса «Технология»**

 Обучение в основной школе является второй ступенью технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате, обучающиеся должны научиться, самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

 **Личностными результатами** освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

* проявления 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;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
* проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
* приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
* 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;
* объективное оценивание вклада своей познавательно –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами** освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

* рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
* распознание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологического процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

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 объектов труда и выполнении работ;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

* моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
* эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

* формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
* публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

В физиолого-психологической сфере:

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
* достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
* сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

 **Формируемые универсальные учебные действия.**

 **Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

*Выпускник научится:*

* планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;
* осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

* *Выпускник получит возможность научиться:*
* находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
* читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
* выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;
* осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

 *Выпускник получит возможность научиться:*

* грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;
* осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

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

*Выпускник научится:*

* изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

**Раздел «Кулинария»**

*Выпускник научится:*

* самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое 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.

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

*Выпускник научится:*

* 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.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* 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.

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА**

Самая важная проблема на сегодня в школах - это создание необходимых условий для технологической подготовки школьников. Технология в 5-8 классах традиционно представ­лена такими направлениями, как технический и обслуживающий труд. Во многих школах учащиеся обучаются в группах с малой наполняемостью. Между тем, в последнее время все чаще появляются так называемые недели­мые классы (менее 25 учащихся в городе и 20 - в сельской местности). При этом на уроках техно­логии учителю приходится одновременно зани­маться с девочками и мальчиками. Но для этого нужна программа обучения, в равной степени удовлетворяющая потребностям тех и других.

Данная программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 5-8 классов для сельской основной общеобразовательной школы. Основные разделы базовой (государственной) программы 5, 6, 7 и 8-х классов сохранены (изучаются не в полном объеме) и включены в разделы рабочей программы. Оба направления «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома» интегрированы и для мальчиков и для девочек и изучаются не в полном объеме (зависит от материально-технической базы школы).

Дифференцированный подход применяется при составлении заданий по разделам «Технологии обработки конструкционных материалов» и «Создание изделий из текстильных материалов». Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям.

Обучение предусматривает линейно-концентрический принцип обучения: с 5 по 8 класс учащиеся знакомятся с технологиями преобразования материалов, энергии и информации на все более высоком уровне, в связи с чем, тематика разделов сохраняется.

 Рабочая программа, с целью учета интересов учащихся и возможностей конкретного образовательного учреждения включает следующие разделы: «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Технологии обработки конструкционных материалов», «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Основным видом деятельности учащихся, изучающих пред­мет «Технология», является проектная деятельность. В течение учебного года уча­щиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Ку­линария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Технологии обработки конструкционных материалов», а к концу учебного года — ком­плексный творческий проект, объединяющий проекты, выпол­ненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретиче­ский материал, осваивают необходимый минимум технологиче­ских операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

Новизной данной программы является использование в обу­чении школьников информационных и коммуникационных тех­нологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих про­ектов текстовых и графических редакторов, компьютерных про­грамм, дающих возможность проектировать интерьеры, выпол­нять схемы для рукоделия, создавать электронные презента­ции.

Так же в программе новым является методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

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

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

**5 класс**

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

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление части готового проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу ««Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Ку­линария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

**Раздел « Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1. Интерьер жилого дома**

*Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

*Тема практической работы*

Планировка кухни.

**Раздел «Электротехника»**

**Тема 1. Бытовые электроприборы на кухне**

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

*Лабораторно-практическая работа.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

**Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов**

*Теоретические сведения.* Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Режущие, измерительные и разметочные инструменты.

Проектирование. Технология изготовления изделия, технологический процесс, технологические операции. Понятия: этап, деталь, заготовка, сборка, изделие. Технологическая и маршрутная карты.

 Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертеж. Масштаб. Линии, используемые в чертежах.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон.

Древесина, как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Основные технологические операции и приемы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Отверстия: сквозные и несквозные (глухие). Сверла: винтовые, центровые, ложечные. Дрель, коловорот. Правила безопасной работы.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Гвоздь, шурупы: с полукруглой, потайной, полупотайной формой головки. Клей: природные – казеиновый и столярный (естественные), синтетические – ПВА (искусственные).

Выпиливание лобзиком. Лобзик, выпиловочный столик, надфиль, шкурка. Правила безопасной работы.

*Практические и лабораторно-практические работы.* Оборудование рабочего места и отработка приемов крепления заготовок на верстаке.

Составление схемы технологического процесса изготовления детали.

Разметка плоского изделия.

Выпиливание деревянных заготовок из доски.

Сверление отверстий в заготовках из древесины.

Соединение деталей из древесины.

**Тема 2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов**

*Теоретические сведения.* Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Лобзик, выпиловочный столик, надфиль, шкурка. Организация рабочего места, приемы выполнения работ. Правила безопасной работы.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места. Правила безопасной работы.

Зачистка поверхностей: напильниками, рашпилями, наждачной бумагой и шлифовальной шкуркой. Правила безопасной работы.

Лакирование. Правила безопасной работы.

*Практические работы*. Выпиливание лобзиком фигуры. Выжигание рисунка. Зачистка изделия. Лакирование.

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

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Современное прядильное производство, ткацкое производство. Пряжа (нити). Долевая нить (основа), поперечная нить (уток). Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Раппорт.

Отделочное производство. Отбеливание. Крашение: гладкокрашенная, набивная ткань.

Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных и искусственных волокон растительного происхождения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства и ткач.

*Лабораторно-практическая работа*. Определение направления долевой нити в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий.**

*Теоретические сведения.* 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 выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы.

 *Практическая работа:*

 Определение размеров и снятие мерок. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

**Тема 3. Швейная машина**

Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

 Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины.

 *Темы лабораторно – практических работ:*

 Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Приемы работы на швейной машине. Устранение неполадок в работе швейной машины. Изготовление образцов машинных работ.

**Тема 4. Технология изготовления швейных изделий.**

*Теоретические сведения.* 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 портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.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).

Требования к выполнению машинных работ. 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).

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

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).

 *Темы лабораторно-практических работ:* Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных работ. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

**Раздел « Кулинария»**

**Тема 1. Санитария и гигиена**

*Теоретические сведения.* Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений.Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

**Тема 2. Здоровое питание**

*Теоретические сведения.* Понятие о здоровом питании, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах.Пищевая пирамида.Режим питания. Правила хранения продуктов в холодильнике.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

**Тема 3. Бутерброды и горячие напитки**

*Теоретические сведения.* Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Тема 4. Блюда из овощей и фруктов**

*Теоретические сведения.* Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Методы определения качества овощей и фруктов.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление фруктового салата.

Приготовление винегрета.

**Тема 5. Блюда из яиц**

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление блюда из яиц.

**Тема 6. Сервировка стола к завтраку**

*Теоретические сведения.* Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Оформление стола к завтраку.

6 класс

**Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу ««Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Ку­линария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Деревянная модель игрушки», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Подушка для стула», «Диванная подушка», «Вязаные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1. Интерьер жилого дома**

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зона сна, санитарно-гигиенические зоны. Зонирование комнаты подростка.

Интерьер жилого дома. 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.

*Темы лабораторно-практических работ*

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

**Тема 2. Комнатные растения в интерьере**

*Теоретические сведения.* Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений Профессия садовник

*Тема практической работы.*

Размещение растений в интерьере своей комнаты.

Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

**Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов**

*Теоретические сведения.* Заготовка древесины. Лесоматериалы.Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

*Темы лабораторно-практических работ.* Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Изготовление чертежа изделия. Технология изготовления изделия. Конструирование изделий из древесины. Выпиливание деревянной детали по чертежу и технологической карте. Соединение деталей из древесины. Отделка изделия.

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

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

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

 *Тема лабораторно-практической работы*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

**Тема 2. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

 *Темы лабораторно-практических работ*

Уход за швейной машиной. Устранение дефектов машинной строчки. Изготовление образцов машинных швов.

**Тема 3. Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже. Инструменты и материалы. Построение чертежа выбранного изделия.

 *Тема лабораторно-практической работы.*

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия.

**Тема 4. Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. 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 (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом. Устранение дефектов.

Последовательность изготовления изделия. Технология обработки выбранного изделия. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка швов. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.

 *Темы лабораторно-практических работ.* Изготовление образцов ручных швов. Конструирование и раскрой подушки для стула. Отделка изделия.

**Тема 5. Художественные ремёсла**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель для вязания 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.

*Практические работы.* Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна несколькими способами. Плотное и ажурное вязание по кругу.

**Раздел « Кулинария»**

**Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий**

*Теоретические сведения.* Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Макаронные изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.

Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

*Темы практических работ:*

Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

**Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. 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

*Темы лабораторно-практических работ*

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

**Тема 3. Блюда из мяса**

*Теоретические сведения.* 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

*Темы лабораторно-практических работ*

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

**Тема 4. Блюда из птицы**

*Теоретические сведения.* 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 лабораторно-практической работы*

Приготовление блюда из птицы.

**Тема 5. Технология приготовления первых блюд (супов)**

*Теоретические сведения.* Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Технология приготовления супов. Супы-пюре, прозрачные супы, холодные супы.Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

*Тема лабораторно-практической работы*

Приготовление окрошки.

**Тема 6. Приготовление обеда.** **Сервировка стола к обеду**

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

*Темы лабораторно-практических работ.* Исследование состава обеда.

**7 класс**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1. Освещение жилого помещения**

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентная, светодиодная, галогенная. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

 Типы светильников: потолочные висячие, 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. Профессия электрик.

*Темы лабораторно-практических работ:* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

**Тема 2. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

*Теоретические сведения.* Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

*Темы лабораторно-практических работ:* Изготовление схемы размещения коллекции фото.

**Тема 3. Гигиена жилища**

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

*Темы лабораторно-практических работ:* Генеральная уборка кабинета технологии.

**Раздел «Электротехника»**

**Тема 1. Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении**

*Теоретические сведения.* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос и его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

*Темы лабораторно-практических работ:* Декоративная рамка для фотографий.

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

**Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и металлов (проволока, фольга)**

*Теоретические сведения.* Проектирование изделий из древесины и проволоки с учетом их свойств.

 Конструкторская и техническая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.

 Заточка лезвия режущего предмета. Развод зубьев пилы.

 Приемы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.

Шиповые соединения деревянных деталей. Соединение деталей шкантами. Шиповые клеевые соединения. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.

Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.

*Темы лабораторно-практических работ:* Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Заточка лезвия ножа и настройка рубанка. Выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины. Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель.

**Тема 2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов**

*Теоретические сведения.* Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.

 Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.

 Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов.

*Темы лабораторно-практических работ:* Создание декоративно-прикладного изделия из металла. Поисковый этап проекта. Разработка технической и технологической документации. Подбор материалов и инструментов. Изготовление изделия. Подсчет затрат. Контроль качества изделия. Разработка технической и технологической документации.

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

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

*Темы лабораторно-практических работ:* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Тема 2. Технология изготовления ручных и машинных швов**

*Теоретические сведения.* Основные операции при ручных работах: подшивание прямыми, косыми и крестообразными стежками.

 Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.

*Темы лабораторно-практических работ:* Изготовление образцов ручных швов. Изготовление образцов машинных швов. Изготовление образцов машинных швов (продолжение работы).

**Тема 3. Художественные ремесла**

*Теоретические сведения.* Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы закрепления ткани и ниток к вышивке. Приемы закрепления ниток на ткани. Технология выполнения прямых, косых, петельных, петлеобразных, крестообразных ручных стежков.

 Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Темы лабораторно-практических работ:* Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки лентами.

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

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу ««Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Ку­линария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Аксессуар для летнего отдыха. Рюкзак», «Декоративная рамка для фотографий», «Оформление выставки творческих работ», «Умный дом», «Кухонная доска», «Модель», «Летняя сумка с вышивкой», «Приготовление сладкого стола».

**Раздел «Кулинария»**

**Тема 1. Блюда из молока и молочных продуктов**

*Теоретические сведения.* Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Ассортимент молочных продуктов. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:* Приготовление блюд из творога.

**Тема 2. Мучные изделия**

*Теоретические сведения.* Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Приготовление бисквита. Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Оладьи.

**Тема 3. Сладкие блюда**

*Теоретические сведения.* Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология приготовления и подача к столу.

*Темы лабораторно-практических работ:* Запеченные яблоки.

**Тема 4. Сервировка сладкого стола**

*Теоретические сведения.* Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов, посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:* Сервировка сладкого стола. Приготовление сладкого стола.

**8 класс**

**Раздел «Семейная экономика»**

**Тема 1. Семья как экономическая ячейка общества**

*Теоретические сведения.* Роль семьи в обществе. Функции семьи: воспитательная, коммуникативная, экономическая, стабилизирующая и регулирующая. Потребности семьи: рациональные, ложные, духовные, материальные. Потребительский портрет вещи. Затраты на приобретение товаров. Правила покупки. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

*Темы лабораторно-практических работ:* Расчет затрат.

**Тема 2. Информация о товарах**

*Теоретические сведения.* Бюджет семьи*.* Информация о товарах. Источники информации. Торговые символы, этикетки, штриховой код. Понятие о сертификатах. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупок. Способы защиты прав потребителей.

*Темы лабораторно-практических работ:* Разработка этикетки.

**Тема 3. Бюджет семьи**

*Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

*Темы лабораторно-практических работ:* Список расходов моей семьи.

**Тема 4. Расходы на питание**

*Теоретические сведения.* Пища. Рациональное питание. Режим питания. Правила составления меню, в зависимости от калорийности продуктов. Планирование расходов на питание.

*Темы лабораторно-практических работ:* Учет потребления продуктов питания.

**Тема 5. Сбережения. Личный бюджет**

*Теоретические сведения.* Способы сбережения денежных средств семьи. Личный бюджет. Расходы: постоянные, переменные, непредвиденные. Варианты ведения учетной книги.

*Темы лабораторно-практических работ:* Учетная книга школьника.

**Тема 6. Предпринимательство в семье**

*Теоретические сведения.* Технология ведения бизнеса. Оценка возможности предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

*Темы лабораторно-практических работ:* Бизнес-план.

**Тема 7. Экономика приусадебного участка**

*Теоретические сведения.* Назначение приусадебного участка. Нормы потребления и средний урожай основных культур. Расчет прибыли приусадебного участка. Понятие себестоимость продукции, оптовые и розничные цены.

*Темы лабораторно-практических работ:* Расчет площади приусадебного участка.

**Раздел «Технологии художественной обработки материалов»**

**Тема 1. Художественные ремесла**

*Теоретические сведения.* Приемы безопасной работы. Основные приемы художественной вышивки гладью: китайская, владимирский шов, белым по белому, золотое шитье. Подготовка к вышивке. Подбор материалов и приспособлений (пяльцы, мулине, калька). Техники вышивания «атласной гладью», «штриховой гладью». Виды швов и стежков. Технологии швов «узелки» и «рококо». Материалы, инструменты и приспособления, необходимые для выполнения швов. Приемы объемности вышивки «узелками». Техника выполнения двусторонней глади и ее разновидностей: прямой и косой глади. Техника выполнения художественной глади. Особенности вышивание натюрморта. Вышивание пейзажа. Эффект светотени. Редкая гладь. Различия в выполнении листьев и отличия в вышивке предметов переднего и дальнего плана. Технология создания вышивки с помощью компьютера.

*Темы лабораторно-практических работ:* Взаимосвязь формы и содержания. Вышивка атласной и штриховой гладью. Вышивка швами «узелки» и «рококо». Вышивка в технике двусторонней глади. Вышивка в технике художественной глади.

**Раздел «Технологии ведения дома»**

**Тема 1. Инженерные коммуникации в доме**

*Теоретические сведения.* Характеристика основных элементов систем водоснабжения, энергоснабжения, теплоснабжения, канализации в городском и сельском домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

**Тема 2. Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт**

*Теоретические сведения.* Системы водопровода и канализации в жилом помещении. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме.

*Темы лабораторно-практических работ:* Диагностика и ремонт водопроводного крана.

**Тема 3. Ремонт оконных блоков**

*Теоретические сведения.* Способы ремонта оконных блоков. Элементы оконного блока. Инструменты, необходимые для ремонта.

*Темы лабораторно-практических работ:* Ремонт старого оконного блока.

**Тема 4. Ремонт дверных блоков**

*Теоретические сведения.* Состав дверного блока. Дверная коробка. Способы ремонта дверных блоков. Утепление дверей: поролоном, дермантином, штапиком.

*Темы лабораторно-практических работ:* Утепление двери.

**Тема 5. Современный ручной электроинструмент**

*Теоретические сведения.* Назначение электродрели, электрорубанка, электролобзика, электропилы, шлифовальной машины, перфоратора, скобозабивателя, пистолета горячего воздуха и фрезера.

*Темы лабораторно-практических работ:* Изучение ручного электроинструмента.

**Раздел «Электротехника»**

**Тема 1. Электротехнические работы**

*Теоретические сведения.* Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и ее принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Параметры потребителей и источников электроэнергии. Устройства защиты электрических цепей.

**Тема 2. Электротехнические устройства**

*Теоретические сведения.* Организация рабочего места для элекротехнических работ. Правила безопасности при электротехнических работах. Виды электрических проводов. Соединение электрических проводов. Последовательность операций при монтаже электрической цепи. Лампа накаливания. Люминесцентное и неоновое освещение.

Электронагревательные элементы закрытого типа. Электронагревательные элементы открытого типа. Трубчатые электронагревательные элементы (ТЭН). Биметаллический терморегулятор.

*Темы лабораторно-практических работ:* Изучение домашнего электросчетчика в работе. Электрическая цепь с элементами управления и защиты. Изучение электромонтажного инструмента. Оконцевание медных одно- и многожильных проводов. Энергетический аудит школы.

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

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

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

*Практические работы:* Обоснование темы творческого проекта. Разработка вариантов, выбор лучшего варианта. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор».

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**5 класс (34 часа в год)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование раздела, темы.** | **Коли-чество часов** | **Коли-чество практи-ческих** | **Планируемые результаты на раздел (тему)** |
| **I** | **Технологии творческой и опытнической деятельности (4ч)** |
| **1** | Введение (1ч) | 1 |  | **Ознакомиться** с правилами поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте.**Иметь представление** о содержании курса  |
| **2** | Исследовательская и созидательная деятельность (1ч) | 1 |  |  **Ознакомиться** с примерами творческих проектов пятиклассников.**Определять** цель и задачи проектной деятельности. |
| **3** | Этапы выполнения проекта (2ч) | 1 |  |  **Изучить этапы** выполнения проекта.**Выполнять** проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».Выполнять проект по разделу «Кулинария».**Оформлять** портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. **Подготавливать** электронную презентацию проекта.Составлять доклад к защите творческого проекта.**Защищать** творческий проект |
| **II** | **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(2 ч)*** |
| **4** | Интерьер жилого дома  | 1 | 1 | **Ознакомиться** с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.**Находить и представлять** информацию об устройстве современной кухни.**Планировать** кухню с помощью шаблонов и компьютера*Практическая работа №1*«Планировка кухни» |
| **III** | **Раздел «Электротехника» 1*2 ч)*** |
| **5** | Бытовые электроприборы на кухне  | 1 | 1 | **Изучuть** потребность в бытовых электроприборах на кухне.**Находить и представлять** информацию об истории электроприборов.**Изучuть** принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника*Лабораторно-практическая работа № 1. «* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне»  |
| **IV** | **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**  |
|  | **Тема: «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» *(6 ч)*** |
| **6** | Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины  | 1 | 1 | **Организовaть** рабочее место учащегося для столярных работ.*Практическая и лабораторно-практическая работа № 2. «*Оборудование рабочего места и отработка приемов крепления заготовок на верстаке». |
| **7** | Планирование создания изделия  | 1 | 1 | *Практическая и лабораторно-практическая работа № 3. «*Составление схемы технологического процесса изготовления детали».**Знать** понятия: этап, деталь, заготовка, сборка, изделие;**Уметь** составлять технологическую и маршрутную карты |
| **8** | Графическое изображение изделия  | 1 | 1 | **Читать и выполнять** графическое изображение изделия. Размечать плоское изделие. *Лабораторно-практическая работа №4.* **«**Разметка изделия». |
| **9** | Операции и приемы пиления древесины при изготовлении изделий (2ч) | 1 | 1 | **Определять** породы древесины.**Характеризовать** пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов.**Выполнять** рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при пилении. *Практическая работа № 4. «*Выпиливание деревянных заготовок из доски». |
| **10** | Операции и приемы сверления отверстий в древесине  | 1 | 1 | **Выполнять** рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при сверлении. *Практическая и лабораторно-практическая работа № 5.* «Сверление отверстий в заготовках из древесины».  |
| **11** | Соединение изделий из древесины гвоздями, шурупами, клеем  | 1 | 1 | **Соединять** детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.**Работать** ручными инструментами с соблюдением правил безопасности.*Практическая и лабораторно практическая работа № 6.* «Соединение деталей из древесины». |
|  | **Тема: «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (3 ч)** |
| **12** | Отделка изделий. Выпиливание лобзиком.  | 1 | 1 | **Выполнять** подготовительные работы и работы по выпиливанию фигуры лобзиком*Практическая и лабораторно-практическая работа* № 7. «Выпиливание лобзиком».  |
| **13** | Отделка изделий. Выжигание.  | 1 | 1 | **Разрабатывать и наносить** рисунок на изделие. **Выполнять работы** по выжиганию рисунка и зачистке изделия*Практическая и лабораторно-практическая работа* № 8. «Выжигание рисунка». |
| **14** | Отделка изделий. Зачистка поверхностей и лакирование. | 1 | 1 | *Практическая и лабораторно-практическая работа* № 9. «Зачистка изделия. Лакирование».**Знать** правила безопасной работы при зачистке поверхностей и лакировании; **Уметь** зачищать поверхности: напильниками, рашпилями, наждачной бумагой и шлифовальной шкуркой; лакировать |
| **V** | **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**  |
|  | **Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч)** |
| **15** | Технология изготовления ткани | 1 | 1 | **Исследовать** свойства нитей основы и утка.**Определять** лицевую и изнаночную стороны ткани.**Определять** виды переплетения нитей в ткани.**Проводить** анализ прочности окраски тканей.**Находить и предъявлять** информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.*Лабораторно-практическая работа**№ 10* . «Определение направления долевой нити в ткани». |
| **16** | Текстильные материалы и их свойства  | 1 | 1 | **Составлять** коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.**Исследовать свойства** хлопчатобумажных и льняных тканей.**Изучать характеристики** различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.**Определять** направление долевой нити в ткани. **Изучать свойства** тканей из хлопка и льна.**Знакомиться с профессиями** оператор прядильного производства и ткач.**Оформлять результаты** исследований.*Лабораторно-практическая работа* № 11. « Изучение свойств тканей из хлопка и льна». |
|  | **Тема 2. «Конструирование швейных изделий» (2 ч)** |
| **17** | Конструирование швейных изделий | 1 | 1 | **Снимать мерки** с фигуры человека и записывать результаты измерений.**Рассчитывать по формулам** отдельные элементы чертежей швейных изделий.*Практическая работа № 10.*   «Определение размеров и снятие мерок».  |
| **18** | Изготовление выкройки выбранного изделия | 1 | 1 | **Строить чертёж** швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.**Копировать** готовую выкройку.**Находить и предъявлять** информацию об истории швейных изделий*Практическая работа №11.*  «Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам». |
|  | **Тема 3. «Швейная машина» (4 ч)** |
| **19** | Швейная машина | 1 | 1 | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.**Подготавливать швейную машину** к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. *Лабораторно-практическая работа* № 12. «Заправка верхней и нижней нитей». |
| **20** | Швейная машина | 1 | 1 | **Выполнять** прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.**Выполнять закрепки** в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.**Находить и предъявлять** информацию об истории швейной машины. **Овладевать безопасными** приёмами труда*Лабораторно-практическая работа*№ 13. «Приемы работы на швейной машине». |
| **21** | Неполадки в швейной машине | 1 | 1 | **Определять соответствие** номера иглы и ниток. **Уметь** правильно заправлять верхнюю и нижнюю нити в швейной машине.*Лабораторно-практическая работа* № 14. «Устранение неполадок в работе швейной машины». |
| **22** | Машинные швы | 1 | 1 | **Выполнять прямую** и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.**Выполнять** закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.*Лабораторно-практическая работа* № 15. «Изготовление образцов машинных работ».  |
|  | **Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (4 ч)** |
| **23** | Раскрой швейного изделия | 1 | 1 | **Определять способ** подготовки данного вида ткани к раскрою.**Выполнять экономную** раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы.**Выкраивать** детали швейного изделия.**Находить и предъявлять** информацию об истории создания инструментов для раскроя*Лабораторно-практическая работа* № 16. «Раскрой швейного изделия». |
| **24** | Ручные швейные работы | 1 | 1 | *Лабораторно-практическая работа* № 17. «Изготовление образцов ручных работ».**Знать**  правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками. 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);**Уметь** применять на практике все изученные швы |
| **25** | Последовательность изготовления изделия | 1 | 1 | *Лабораторно-практическая работа* № 18. «Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя».**Знать** основные операции при машинной обработке изделия;**Уметь** выполнять изученные швы |
| **26** | Окончательная отделка швейных изделий. ВТО. | 1 | 1 | *Лабораторно-практическая работа* № 19. «Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия». **Определение качества** готового изделия. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. |
| **VI** | **Раздел «Кулинария» *(8 ч)*** |
| **27** | Санитария и гигиена  | 1 | 1 | **Овладевать навыками** личной гигиены при приготовлении и хранении пищи.**Организовывать** рабочее место. **Определять набор** безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета.*Лабораторно-практическая работа* № 20. «Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии». |
| **28** | Здоровое питание | 1 | 1 | **Находить и предъявлять** информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.**Осваивать исследовательские навыки** при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.**Составлять** индивидуальный режим питания и дневного рациона.*Лабораторно-практическая работа № 21. «*Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов». |
| **29** | Бутерброды и горячие напитки  | 1 | 1 | **Готовить и оформлять** бутерброды.**Определять вкусовые** сочетания продуктов в бутербродах.**Подсушивать** хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.**Готовить** горячие напитки (чай, кофе, какао).**Проводить сравнительный анализ** вкусовых качеств различных видов чая и кофе.**Находить и предъявлять** информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.**Дегустировать** бутерброды и горячие *Лабораторно-практическая работа № 22. «* Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку». |
| **30** | Блюда из овощей и фруктов  | 1 | 1 | **Определять доброкачественность** овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.**Выполнять** кулинарную механическую обработку овощей и фруктов.**Выполнять нарезку** овощей.**Выполнять** художественное украшение салатов.**Осваивать безопасные приёмы** работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. **Отрабатывать точность и координацию** движений при выполнении приёмов нарезки.Читать технологическую документацию. **Соблюдать последовательность** приготовления блюд по технологической карте.**Готовить** салат из сырых овощей или фруктов.**Осваивать** безопасные приёмы тепловой обработки овощей.Готовить гарниры и блюда из варёных овощей.**Осуществлять** органолептическую оценку блюд;*Темы лабораторно-практических работ № 23:на выбор*«Приготовление фруктового салата».«Приготовление винегрета». |
| **31** | Блюда из яиц | 1 | 1 | **Уметь определять** свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.**Готовить блюда** из яиц.**Находить и предъявлять** информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам*Лабораторно-практическая работа* № 24. «Приготовление блюда из яиц». |
| **32** | Сервировка стола к завтраку. | 1 | 1 | **Уметь подбирать** столовое бельё для сервировки стола к завтраку.Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака.**Составлять меню** завтрака. **Рассчитывать** количество и стоимость продуктов для стола.**Выполнять сервировку** стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.**Участвовать** в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»*Лабораторно-практическая работа* № 25. «Оформление стола к завтраку». |
| **33 -34** | Защита творческого проекта | 2 |  | **Уметь** определять качество готового изделия. **Оформлять портфолио** и пояснительную записку к творческому проекту. **Подготавливать электронную** презентацию проекта.**Составлять доклад** к защите творческого проекта.**Защищать** творческий проект |
|  | ИТОГО | 34 |  |  |

**6 КЛАСС**

 **(68 часов в год, 2 ч — резервное время)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование раздела, темы.** | **Количество часов** | **Количество практических** | **Планируемые результаты на раздел (тему)** |
| **I** | **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2ч)** |
| 1 | Введение (1ч) | 1 | 1 | **Знакомиться** с правилами поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте.**Иметь представление** о содержании курса.  |
| 2 | Исследовательская и созидательная деятельность (1ч) | 1 |  | **Уметь** обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. **Разрабатывать** несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера. Выполнять проект и анализировать результаты работы. **Оформлять** пояснительную записку и проводить презентацию проекта. **Знакомиться** с примерами творческих проектов шестиклассников.**Определять цель** и задачи проектной деятельности. |
| II | **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 6 часов** |
|  | **Тема 1. «Интерьер жилого дома»** |
| 3-4 | Планировка жилого дома (2ч) | 2 | 1 |  **Находить и предъявлять** информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты.**Планировать комнату** подростка с помощью шаблонов и компьютера.**Выполнять эскизы** в целях подбора материалов и цветового решения комнаты.*Практическая работа № 1. «*Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка». |
| 5-6 | Интерьер жилого дома *(2 ч)* | 2 | 1 | **Изучать виды** занавесей для окон и выполнять макет.**Выполнять** электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др.*Практическая работа №2.* Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера». |
|  | **Тема 2. «Комнатные растения в интерьере»** |
| 7-8 | Комнатные растения в интерьере квартиры (2ч) | 2 | 1 | **Находить и предъявлять** информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями.*Практическая работа* № 3. «Размещение растений в интерьере своей комнаты». |
| 9-10 | Технология выращивания комнатных растений (2ч) | 2 | 1 | *Практическая работа № 4.* Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».**Иметь представление** о профессии «садовник»;**Знать** технологию выращивания комнатных растений;**Уметь** работать с программой для составления презентаций Power Point |
| III | **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» *(22 ч)*** |
| 11-12 | Заготовка древесины, ее пороки и выбор для изготовления изделия (2ч) | 2 | 1 | **Уметь** определять виды лесоматериалов и пороки древесины. *Практическая и лабораторно-практическая работа № 5 «*Определение видов лесоматериалов и пороков древесины». |
| 13-14 | Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделия (2ч) | 2 | 1 | **Уметь** составлять схемы раскроя бревна на пиломатериалы*Практическая и лабораторно-практическая работа № 6. «*Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы». |
| 15-16 | Конструирование и моделирование изделий из древесины (2ч) | 2 | 1 | **Конструировать и моделировать** изделия из древесины и древесных материалов.**Разрабатывать** сборочный чертёж со спецификацией для выбранного изделия из древесины и составлять технологическую карту.*Лабораторно-практическая работа № 7.* **«**Изготовление чертежа изделия». |
| **17-18** | Конструирование изделий из древесины (2ч)  | 2 | 1 | **Уметь** разрабатывать маршрутную карту изготовления изделия. *Практическая работа № 7. «*Технология изготовления изделия». |
| **19-20** |  Конструирование изделий из древесины (2ч) | 2 | 1 | **Знать** что такое сборочный чертеж, что содержит спецификация. **Уметь** конструировать прочное и надежное изделие. *Практическая и лабораторно-практическая работа № 8.* «Конструирование изделий из древесины».  |
|  | **Тема 2. «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (10ч)** |
| **21-22** | Отделка изделий. Выпиливание лобзиком. (2ч) | 2 | 1 | **Выполнять подготовительные** работы и работы по выпиливанию сложных фигур лобзиком.*Практическая и лабораторно-практическая работа* № 9. «Выпиливание деревянной детали по чертежу и технологической карте».  |
| **23-24** | Отделка изделия. Соединение изделий из древесины (2ч) | 2 | 1 | **Уметь** соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием, делать подвижные соединения.**Работать** ручными инструментами с соблюдением правил безопасности.*Практическая и лабораторно практическая работа № 10.* «Соединение деталей из древесины». |
| **25-26** | Отделка изделия. Выжигание. Резьба по дереву (2ч) | 2 | 1 | **Разрабатывать и наносить** рисунок на изделие. **Выполнять работы** по выжиганию рисунка и зачистке изделия*Практическая и лабораторно-практическая работа* № 11. «Выжигание рисунка. Резьба по дереву». |
| **27-28** | Зачистка поверхностей и лакирование. (2ч) | 2 | 1 |  *Зачищать поверхность готового изделия шкуркой. Практическая и лабораторно-практическая работа* № 12. «Зачистка изделия. Лакирование». |
| **29-30** | Защита творческого проекта (2ч) | 2 | 1 | **Уметь** оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. **Подготавливать электронную презентацию проекта**.**Составлять доклад** к защите творческого проекта.**Защищать** творческий проект |
| **IV** | **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(22ч)***  |
|  | **Тема 1. Свойства текстильных материалов (2ч)** |
| **31-32** | Текстильные материалы из химических волокон и их свойства (2ч) | **2** | **1** | **Уметь** составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон.**Исследовать** свойства текстильных материалов из химических волокон.**Подбирать** ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий.**Находить и предъявлять** информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле.Оформлять результаты исследований.**Знакомиться с профессией** оператор на производстве химических волокон*Лабораторно-практическая работа**№ 13.* «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон». |
|  | **Тема 2. «Швейная машина» (6ч)** |
| **33-34** | Уход за швейной машиной (2ч) | 2 | 1 | **Учиться** чистить и смазывать швейную машину. **Изучать** устройство машинной иглы. *Лабораторно-практическая работа* № 14. «Уход за швейной машиной». |
| **35-36** | Дефекты машинной строчки (2ч) | 2 | 1 | **Уметь** определять вид дефекта строчки по её виду.**Изучать** устройство регулятора натяжения верхней нитки.**Подготавливать** швейную машину к работе.**Выполнять** регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.**Овладевать** безопасными приёмами труда на швейной машине*Лабораторно-практическая работа*№ 15. «Устранение дефектов машинной строчки.». |
| **37-38** | Виды машинных операций (2ч) | 2 | 1 | **Уметь** изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание.**Проводить** влажно-тепловую обработку на образцах.**Обрабатывать мелкие детали п**роектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.)*Лабораторно-практическая работа* № 16. «Изготовление образцов машинных швов». |
|  | **Тема 3. Конструирование швейных изделий (2ч)** |
| **39-40** | Конструирование швейных изделий (2ч) | 2 | 1 | *Лабораторно-практическая работа* № 17. «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия».**Знать** понятия: мерки, чертеж;**Уметь** снимать мерки; строить чертеж выкройки швейного изделия |
|  | **Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (6ч)** |
| **41-42** | Ручные работы (2ч) | 2 | 1 | **Уметь** выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом.**Изготовливать** образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.*Лабораторно-практическая работа* № 18. «Изготовление образцов ручных работ». |
| **43-44** | Технология пошива подушки (2ч) | 2 | 1 | **Уметь** обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.**Осуществлять** самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.**Находить и предъявлять** информацию об истории швейных изделий, одежды.**Овладевать** безопасными приёмами труда.**Знакомиться с профессиями** технолог-конструктор швейного производства, портной*Лабораторно-практическая работа* № 19. «Конструирование и раскрой подушки для стула». |
| **45-46** | Окончательная отделка швейных изделий. ВТО (2ч) | 2 | 1 | *Лабораторно-практическая работа* № 20. «Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия».**Знать** правила выполнения ВТО; основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание;**Уметь** выполнять ВТО |
|  | **Тема 5. «Художественные ремёсла» (6ч)** |
| **47-48** | Основы технологии вязания крючком (2ч) | 2 | 1 | **Изучать** материалы и инструменты для вязания.**Подбирать** крючок и нитки для вязания.**Вязать** образцы крючком.**Зарисовывать и фотографировать** наиболее интересные вязаные изделия.*Практическая работа № 13. «*Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна несколькими способами». |
| **49-50** | Вязание по кругу (2ч) | 2 | 1 | **Знакомиться с профессией** вязальщица текстильно-галантерейных изделий.**Находить и предъявлять** информацию об истории вязания*Лабораторно-практическая работа* № 21. «Плотное и ажурное вязание по кругу». |
| **51-52** | Защита творческого проекта | 2 |  | **Определение качества** готового изделия. **Уметь оформлять портфолио** и пояснительную записку к творческому проекту. **Подготавливать** электронную презентацию проекта.**Составлять доклад** к защите творческого проекта.**Защищать** творческий проект |
| **V** | **Раздел «Кулинария» *(16 ч)*** |
| **53-54** | Блюда из круп и макаронных изделий (2ч) | 2 | 1 | **Уметь** определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.**Готовить** рассыпчатую, вязкую и жидкую каши.**Определять** консистенцию блюда.**Готовить гарнир** из макаронных изделий.**Находить и предъявлять** информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий.**Дегустировать** блюда из круп и макаронных изделий*Лабораторно-практическая работа* № 22. «Приготовление блюд из круп и макаронных изделий». |
| **55-56** |  Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2ч) | 2 | 1 | **Уметь** определять свежесть рыбы органолептическими методами.**Подбирать инструменты** и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.**Планировать последовательность** технологических операций по приготовлению рыбных блюд.**Выполнять** механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы.**Осваивать безопасные приёмы** труда.**Выбирать и готовить** блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.Определять качество термической обработки рыбных блюд.**Сервировать стол** и дегустировать готовые блюда. **Находить и предъявлять** информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов*Лабораторно-практическая работа № 23. «*Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов». |
| **57-60** |  Блюда из мяса и птицы (4ч) | 2 | 1 | **Уметь** определять качество мяса и птицы органолептическими методами.**Подбирать** инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и птицы.**Планировать последовательность** технологических операций по приготовлению мясных блюд.**Выполнять** механическую кулинарную обработку мяса и птицы.**Осваивать безопасные приёмы** труда.**Выбирать и готовить** блюда из мяса и птицы.**Проводить оценку качества** термической обработки мясных блюд.**Сервировать стол** и дегустировать готовые блюда.**Находить и предъявлять** информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам*Лабораторно-практическая работа № 24, 25. «*Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса. Приготовление блюда из птицы». |
| **61-62** | Технология приготовления первых блюд (супов) (2ч) | 2 | 1 | **Уметь** определять качество продуктов для приготовления супа.**Готовить бульон**.Готовить и оформлять заправочный суп.**Выбирать** оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа.**Соблюдать безопасные приёмы** труда при работе с горячей жидкостью.**Осваивать приёмы** мытья посуды и кухонного инвентаря.Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.**Осуществлять** органолептическую оценку готовых блюд.**Овладевать** навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.**Находить и предъявлять** информацию о различных видах супа*Лабораторно-практическая работа*№ 26. «Приготовление окрошки». |
| **63-64** | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2ч) | 2 | 1 | **Подбирать** столовое бельё для сервировки стола к обеду.**Подбирать** столовые приборы и посуду для обеда.Составлять меню обеда. **Рассчитывать количество** и стоимость продуктов для стола.**Выполнять** сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола**Участвовать** в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»*Лабораторно-практическая работа* № 27. «Исследование состава обеда» |
| **65-66** | Защита творческого проекта (2ч) | 2 |  | **Уметь определять качество** готового изделия. **Оформлять** портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. **Подготавливать** электронную презентацию проекта.**Составлять** доклад к защите творческого проекта.**Защищать** творческий проект |
| **67-68** | Резервный урок | 2 |  |  |
|  | ИТОГО | 68 |  |  |

**тематическое планирование**

**7 класс 34 часа (1 час в неделю)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование раздела, темы.** | **Коли-чество практических** | **Коли-чество часов** | **Планируемые результаты на раздел (тему)** |
|
| 1 | Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок  |  | 1 | **Знать** правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте**Иметь представление** о разделах технологии, предназначенных для изучения в 7 классе  |
| **I Раздел «Технологии домашнего хозяйства» часов** |
| 2 | Освещение жилого помещения. Пр/работа № 1 «Выполнение электронной презентации»  | §1. Пр/работа №1 стр 13. | 1 | Знать типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное; виды освещения: естественное, искусственное, дневное; лампы: накаливания, люминесцентная, светодиодная, галогенная; светильники: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые; выключатель; диммеры.Уметь выполнять электронные презентации; различать типы и виды освещения |
| 3 | Предметы искусства и коллекции в интерьере. Пр/работа №2 «Изготовление схемы размещения коллекции фото». (2 часа) | §2. Пр/работа №2. стр.15 | 1 | **Знать** сущность понятий «предметы искусства», «коллекция», «багет», «паспарту», «коллекционирование»; профессию «дизайнер»;**Уметь** правильно размещать предметы искусства в интерьере |
| 4 | Гигиена жилища. Пр/работа №3 «Генеральная уборка кабинета технологии» | §3. Подобрать материал для декорирования фоторам ки | 1 | **Знать** виды уборки; последовательность уборки; средства для уборки;**Уметь** производить уборку помещений |
| **II Раздел «Электротехника»**  |
| 5 | Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении. Пр/работа №4 «Декоративная рамка для фотографий».  | §4. Пр/работа №4. стр.24 | 1 | **Знать** понятия «многофункциональный пылесос», «робот-пылесос», «микроклимат»; климатические приборы: воздухоочистители, кондиционеры, увлажнитель воздуха, ионизатор-очиститель воздуха, озонаторы;**Уметь** поддерживать чистоту в доме при помощи современных бытовых приборов. |
| **III** | **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**  |
|  | **Тема 1. «Технологии ручной обработки древесины и металлов (проволока, фольга)**  |
| 6 | Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Л.-пр/работа №1 «Определение плотности древесины по объёму и массе образца».  | §5. Л.-пр/работа №1. стр. 36 | 1 | **Знать** свойства древесины: физические (цвет, запах, влажность…) и механические (твердость, прочность, упругость…); Иметь представление о технической документации;**Уметь** определять плотность древесины по объему и массе образца |
| 7 | Заточка и настройка дереворежущих инструментов. Л.-пр/работа №2 «Заточка лезвия ножа и настройка рубанка». | §6. Л.-пр/работа №2. стр.45 | 1 | **Знать** сущность понятий «точило», «оселок», «стружколоматель», «заточной станок»;Иметь представление о доводке, разводке, правке пил;**Уметь** выполнять заточку лезвия ножа |
| 8 | Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Пр/работа №5 «Выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины».  | §7. Пр/работа №5. стр.54 | 1 | **Знать** правила безопасной работы; виды резьбы: плосковыемчатая, прорезная, ажурная, накладная; виды стамесок: плоские прямые, желобчатые, стамески-клюкарзы, стамески-уголки, стамески-церазики, плоские стамески-косяки;**Уметь** выполнять не сложные элементы декоративно-прикладной резьбы по дереву |
| 9 | Соединения деталей в изделиях из древесины. Пр/работа №6 «Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель». (2 часа)  | §8. Пр/работа №6. стр.61 | 1 | **Знать** угловые шиповые соединения: концевое, тавровое, ящичное; клеевые шиповые соединения; сущность понятий шип; проушина, гнездо, шкант, нагель, долото; Иметь представление о многошиповых соединениях;**Уметь** изготавливать деревянные изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель |
| **Тема 2 Технологии художественно-прикладной обработки материалов**  |
| 10 | Создание декоративно-прикладных изделий из металла. Л.-пр/работа №3 «Создание декоративно-прикладного изделия из металла». (2 часа) | §13. . Л.-пр/работа №3. стр.87 | 1 | **Знать** тиснение на фольге; инструменты для тиснения: линейник, выдавка, пуансон, накатка; чеканка; инструменты для чеканки: чекан, сечка; басма; вырубка; филигрань; чеканщик; **Уметь** изготавливать декоративно-прикладные изделия из металла |
| 11 | Творческий проект: создание декоративно-прикладных изделий из металла и древесины. Л.-пр/работа №4 «Поисковый этап проекта».  | Л.-пр/работа №4  | 1 | **Уметь:** – выбирать посильную и необходимую работу;– аргументированно защищать свой выбор;– делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия |
| 12 | Технологический этап творческого проекта. Л.-пр/работа №5 «Разработка технической и технологической документации» | Л.-пр/работа №5 | 1 | **Уметь:**– пользоваться необходимой литературой;– подбирать все необходимое для выполнения идеи |
| 13 | Технологический этап творческого проекта. Пр/работа №7 «Подбор материалов и инструментов. Изготовление изделия».  | Пр/работа №7 | 1 | **Уметь** конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы |
| 14 | Технологический этап творческого проекта. Пр/работа №8 «Изготовление изделия».  | Пр/работа №8 | 1 | **Уметь** конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы |
| 15 | Аналитический этап творческого проекта. Л.-пр/работа №6 «Подсчет затрат. Контроль качества изделия».  | Л.-пр/работа №6 | 1 | **Уметь** оценивать выполненную работу, подсчитывать затраты на ее изготовление, контролировать качество своего изделия и других работ |
|  |
|  |
| 16 | Ткани из волокон животного происхождения и их свойства. Л.-пр/работа №7 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств».  | §14. Л.-пр/работа №7. стр.101 | 1 | **Знать** сущность понятий «шерсть», «руно», «поясная одежда», «шелк», «шелк-сырец»;**Уметь** по внешним признакам определять шерстяные ткани и ткани из натурального шелка |
|  | **Тема 2. «Технология изготовления ручных и машинных швов»**  |
| 17 | Технология ручных работ. Пр/работа №9 «Изготовление образцов ручных швов».  | §19.Пр/работа №9. стр.124 | 1 | **Знать** правила безопасной работы; термины «подшивание прямыми, косыми и крестообразными стежками»;**Уметь** изготавливать образцы ручных швов |
| 18 | Технология машинных работ. Пр/работа №10 «Изготовление образцов машинных швов».  | §20.Пр/работа №10. стр.130 | 1 | **Знать** термины: кант, окантовочный шов, окантовывание;**Иметь представление** о существующих приспособлениях к швейной машине: лапка для потайного подшивания, обметывания петель и пришивания пуговиц;**Уметь** использовать на практике приспособления к швейной машине |
| 19 | Технология машинных работ. Пр/работа №10 «Изготовление образцов машинных швов». | §20.Пр/работа №11. стр.130 | 1 | **Знать** термины: кант, бейка, окантовочный шов, окантовывание;**Иметь представление** о существующих приспособлениях к швейной машине: лапка для притачивания потайной застежки-молнии; лапка-окантовыватель;**Уметь** использовать на практике приспособления к швейной машине |
|  | **Тема 3 «Художественные ремесла»**  |
| 20 | Отделка швейных изделий вышивкой. Пр/работа №12 «Выполнение образцов швов».  | §25. Пр/работа №12. стр.151 | 1 | **Знать** стежки: прямые, косые, петельные, петлеобразные, крестообразные; швы: «вперед иголку», «назад иголку», «шнурок», стебельчатый, петельный, тамбурный, «петля с прикрепом», «полупетля с прикрепом», «козлик», бархатный;Уметь подбирать материалы и оборудование для вышивки; выполнять все вышеперечисленные швы;  |
| 21 | Вышивание лентами. Пр/работа №13 «Выполнение образца вышивки лентами».  | §26. Пр/работа №13. стр.159 | 1 | **Знать** виды стежков: прямой стежок, прямой стежок с завитком, изогнутый прямой стежок, ленточный стежок, ленточный стежок «бант». Швы: «шнурок», «сетка», «петля с прикрепом», «полупетля с прикрепом», «французский узелок», «рококо»;**Иметь представление** о профессии «вышивальщица»;**Уметь** вышивать лентами, используя изученные швы |
|  | **V Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»** |
| 22 | Поисковый этап творческого проекта. «Аксессуар для летнего отдыха. Рюкзак». Л.-пр/работа №8 «Выбор и обосновании темы проекта». (2 часа) | Л.-пр/работа №8. стр.159 | 1 | **Уметь -** находить информацию в интернете, сортировать ее, выбирать; - формулировать задачи; - предъявлять требования к будущему изделию;- оформлять проект в Word |
| 23 | Технологический этап творческого проекта «Рюкзак». Пр/работа №14 «Разработка технологической документации. Изготовление изделия». | Пр/работа №14 | 1 | **Знать** поэтапность разработки и изготовления изделия;**Уметь** выполнять чертежи выкройки, размещать выкройку на ткани, выполнять раскрой и пошив изделия  |
| 24 | Заключительный этап творческого проекта. Пр/работа №15 «Контроль качества. Реклама».  | Пр/работа №15 Презентация | 1 | **Знать** цены на приобретенные материалы;**Уметь** рассчитывать затраты на изготовление изделия; оценивать свое изделие самому и объективно воспринимать оценку окружающих; выполнять рекламу изделия |
| **VI** | **Раздел «Кулинария»**  |
|  | **Тема 1 «Блюда из молока и молочных продуктов»**  |
| 25 | Блюда из молока и молочных продуктов. Пр/работа №16 «Приготовление блюд из творога». | §27. Пр/работа №16. стр.170 | 1 | **Знать:** пищевая ценность молока; кисломолочные продукты; условия хранения молока и кисломолочных продуктов; технологию приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов; требования к качеству готовых блюд; **Уметь** определять качество молока и молочных продуктов ; применять знания на практике |
|  | **Тема 2 «Мучные изделия»** |
| 26 | Мучные изделия. Пр/работа №17 «Приготовление изделий из пресного теста: блинчики». | §28. Пр/работа №17. | 1 | **Иметь представление:**– о видах теста и разрыхлителей;– технологии приготовления теста и изделий из него;– видах начинок и украшений для изделий из теста |
| 27 | Мучные изделия. Пр/работа №18 «Приготовление бисквита».  | §28. Пр/работа №18. | 1 | **Знать:*****–*** состав теста и способ его приготовления;– правила первичной обработки муки; |
| 28 | Мучные изделия. Пр/работа №19 «Оладьи».  | §28. Л.-пр/работа №8. стр.179 | 1 | **Уметь** применять знания на практике |
|  | **Тема 3 «Сладкие блюда»**  |
| 29 | Сладкие блюда. Пр/работа №20 «Запеченные яблоки».  | §29. Л.-пр/работа №9. стр. 185 | 1 | **Иметь представление:** – о желирующих веществах и ароматизаторах;– роли сахара в питании человека;– видах сладких блюд и десертов |
|  | **Тема 4 «Сервировка сладкого стола»**  |
| 32 | Сервировка сладкого стола. Пр/работа №20 «Сервировка сладкого стола». (2 часа) | §30. Л.-пр/работа №10 «Составление букета из конфет и печенья». стр.187 | 1 | **Знать и уметь** выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом |
| 33 | Приготовление сладкого стола.  |  Стр. 188-191 | 1 | **Знать и уметь** выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом |
| 34 | Защита творческого проекта. |  | 2 | **Уметь** представлять и защищать свой проект |

**тематическое планирование**

**8 класс 34 часа (1 час в неделю)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование раздела, темы.** | **Коли-чество часов** | **Коли-чество практи-ческих** | **Планируемые результаты на раздел (тему)** |
|
| 1 | Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок (1 час) | 1 |  | **Знать** правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте**Иметь представление** о разделах технологии, предназначенных для изучения в 8 классе  |
|  | **I Семейная экономика 7 часов** |
| 2 |  Семья как экономическая ячейка общества. Пр/работа №1 «Расчет затрат» (1час) | 1§1. Пр/работа. стр. 9 | 1 | **Знать** функции семьи воспитательную, коммуникативную, экономическую, стабилизирующую и регулирующую; правила покупки; потребности семьи: рациональные, ложные, духовные, материальные; **Уметь** составлять потребительский портрет вещи; рассчитывать затраты на приобретение товаров |
| 3 | Информация о товарах. Пр/работа №3 «Разработка этикетки» (1 час) | 1§2. Пр/работа №2 самостоятельно. Стр.13 | 1 | **Знать** сущность понятий «сертификат», «маркировка», «этикетка», «вкладыш», «штрихкод»; **Уметь** распознавать торговые знаки; определять на практике соответствие сертификата представленному товару |
| 4 | Бюджет семьи. Пр/работа №4 «Список расходов моей семьи». (1 час) | §3. Пр/работа в тетради. Стр. 18 | 1 | **Знать** сущность понятий « бюджет семьи», «доход», «расход», «кредит», «баланс»;Иметь представление об обязательных платежах;**Уметь** составлять список расходов своей семьи |
| 5 | Расходы на питание. Пр/работа №5 «Учет потребления продуктов питания». (1 час) | 1§4. Пр/работа в тетради. Стр. 20 | 1 | **Знать** сущность понятий «рациональное питание», «режим питания», «культура питания», «калорийность пищи», «питательная ценность продуктов»;**Уметь** оценивать затраты на питание; определять пути снижения затрат на питание |
| 6 | Сбережения. Личный бюджет. Пр/работа №6 «Учетная книга школьника». (1 час)  | 1§5. Пр/работа в тетради. Стр. 24 | 1 | **Знать** расходы: постоянные, переменные, непредвиденные; сущность понятий «бухгалтерия», «сбережения», «недвижимость», «ценные бумаги»;**Уметь** грамотно тратить деньги |
| 7 | Предпринимательство в семье. Пр/работа №7 «Бизнес-план». (1 час) | 1§1. Пр/работа в тетради. Стр. 27 | 1 | **Знать** сущность понятий «предпринимательская деятельность», «прибыль», «конкуренция», «маркетинг», «бизнес-план», «частное семейное предприятие», «себестоимость»;Иметь представление о формах предпринимательской деятельности;**Уметь** составлять бизнес-план |
| 8 | Экономика приусадебного участка. Пр/работа №8 «Расчет площади приусадебного участка». (1 час) | 1§7. Пр/работа в тетради. Стр. 29 | 1 | **Знать** сущность понятий «приусадебный участок», «себестоимость продукции», «оптовые и розничные цены»;**Уметь** рассчитывать стоимость продукции огородного и садового участка |
| **II Технологии художественной обработки материалов (6 часов)** |
| **Тема 1. Художественные ремесла (6 часов)** |
| 9 | Художественная вышивка. Пр/работа №9 «Взаимосвязь формы и содержания». (1 час) | 1§8. Набор инструментов  | 1 | **Знать** сущность понятий «художественное творчество», «архаичные технологии», «пяльцы», «мулине», «калька»;**Уметь** прослеживать взаимосвязь формы и содержания в художественном творчестве |
| 10 | Атласная и штриховая гладь. Пр/работа №10 «Вышивка атласной и штриховой гладью». (1 час) | 1§9. Пр/работа в тетради. Стр. 38 | 1 | **Знать** сущность понятий «атласная гладь», «штриховая гладь»;**Уметь** выполнять вышивку атласной и штриховой гладью |
| 11 | Швы «узелки» и «рококо». Пр/работа №11 «Вышивка швами «узелки» и «рококо»». (1 час) | 1§10. Пр/работа в тетради. Стр. 41 | 1 | **Знать** различия в технологии выполнения швов «узелки» и «рококо», приемы объемности вышивки «узелками»;**Уметь** выполнять вышивку швами «узелки» и «рококо» |
| 12 | Двусторонняя гладь. Пр/работа №12 «Вышивка в технике двусторонней глади. (1 час) | 1§11. Пр/работа в тетради. Стр. 42 | 1 | **Знать** сущность понятия «двусторонняя гладь» и ее разновидностей: прямой и косой глади;**Уметь** выполнять вышивку в технике двусторонней глади |
| 13 | Художественная гладь. Пр/работа №13 «Вышивка в технике художественной глади. (1 час) | 1§12. Пр/работа в тетради. Стр. 48 | 1 | **Знать** сущность понятий «художественная гладь», «натюрморт», «пейзаж», «эффект светотени», «редкая гладь», различия в выполнении листьев и отличия в вышивке предметов переднего и дальнего плана;**Уметь** выполнять вышивку в технике художественной глади |
| 14 | Домашний компьютер в вышивке. (1 час) | 1§13. Подготовка к контрольной работе. | 1 | **Знать** сущность понятий «дизайн», «художественно-изобразительная форма», «вышивальная машина», «машинный дизайн»;Иметь представление о процессе создания рисунка для вышивки |
| **III. Технологии ведения дома (6 часов)** |
| 15 | Инженерные коммуникации в доме. (1 час) | 1§14.Стр. 51 | 1 | **Знать** сущность понятий «инженерные коммуникации», «отопление», «центральное отопление», «электрические нагревательные приборы», «газоснабжение», «электропроводка», «система кондиционирования», «вентиляция», «вентиляционная шахта», «информационные коммуникации», «система безопасности жилища»;**Уметь** объяснить как осуществляется вентиляция помещений в доме |
| 16 | Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт. Пр/работа №14 «Диагностика и ремонт водопроводного крана». (1 час) | 1§15. Пр/работа в тетради. Стр 60 | 1 | **Знать** сущность понятий «водопровод», «канализация», «водомер», «вентиль», «фильтр», «разветвитель», «смесители однорычажный и двухвинтельный», «очистные сооружения», «сифон»;**Уметь** объяснить устройство сифона, ремонтировать водопроводный кран |
| 17 | Ремонт оконных блоков. Пр/работа №15 «Ремонт старого оконного блока». (1 час) | 1§16. Пр/работа в тетради. Стр 63 | 1 | **Знать** сущность понятий «оконный блок», «коробка окна», «створка», «импост», «фальц», «фальцгебель», «зензубель», «калевка», «отлив»;**Иметь представление** из каких элементов состоит оконный блок;**Уметь** ремонтировать оконный блок |
| 18 | Ремонт дверных блоков. Пр/работа №16 «Ремонт двери». (1 час) | 1§17. Пр/работа в тетради. Стр 67 | 1 | **Знать** сущность понятий «дверной блок», «шлямбур», брусок обвязки двери», «врезка петель», «заподлицо»;**Уметь** осуществлять ремонт дверей |
| 19 | Утепление дверей и окон Пр/работа №17 «Утепление двери». (1 час) | 1§19. Пр/работа в тетради. Стр 72 | 1 | **Знать** сущность понятий «утеплитель», «поролон», «дерматин», «штапик», «уплотняющий валик»;**Уметь** утеплять окна и двери |
| 20 | Современный ручной электроинструмент. Пр/работа №18 «Изучение ручного электроинструмента». (1 час) | 1§20 Пр/работа в тетради. Стр 77  | 1 | **Знать** сущность понятий «электродрель», «электрорубанок», «электролобзик», «электропила», «шлифовальная машина», «перфоратор», «скобозабиватель», «пистолет горячего воздуха», «фрезер»;**Иметь представление** о каждом ручном электроинструменте |
| **IV Электротехника (9 часов)** |
| **Тема 1. Электротехнические работы** |
| 21 | Электрический ток и его использование. (1 час) | 1 §21. Стр 79 | 1 | **Знать** сущность понятий «электрическая энергия», «электротехника», «источник питания», «электрические провода», «потребитель», «нагрузка», «электрическая цепь» |
| 22 | Принципиальные и монтажные электрические схемы. (1 час) | 1§22. Стр 82 | 1 | **Знать** сущность понятий «принципиальная и монтажная схемы», «установочная арматура»;**Иметь представление** об элементах электрической цепи |
| 23 | Потребители и источники электроэнергии. (1 час) | 1§23. Стр 85 | 1 | **Знать** сущность понятий «принципиальная и монтажная схемы», «установочная арматура»;**Иметь представление** об элементах электрической цепи |
|  | **Тема 2. Электротехнические устройства** |
| 24 | Электроизмерительные приборы. Пр/работа №19 «Изучение домашнего электросчетчика в работе». (1 час) | 1§24. Стр 88 | 1 | **Знать** сущность понятий «тариф», «передаточное число», «максимально допустимая мощность»;**Иметь представление** о работе домашнего электросчетчика |
| 25 | Правила безопасности на уроках электротехнологии. Пр/работа №20 «Электрическая цепь с элементами управления и защиты». (1 час) | 1§25. Пр/работа в тетради. Стр 94 | 1 | **Знать** сущность понятий «порогово-ощутимый ток», «электрический пробник»;**Иметь представление** о правилах электробезопасности, электро-монтажных инструментах, организации рабочего места для электромонтажных работ |
| 26 | Электрические провода. Пр/работа №21 «Изучение электромонтажного инструмента». (1 час) | 1§26. Пр/работа в тетради. Стр 106 | 1 | **Знать** сущность понятий «изолента», «кембрик», «оплётка», «шнур», «токоведущая жила», «сращивание», «ответвление», «пайка», «припой», «флюс», «канифоль», «лужение»;**Иметь представление** о правилах безопасности с электропаяльником, электромонтажным инструментом |
| 27 | Монтаж электрической цепи. Пр/работа №22 «Оконцевание медных одно- и многожильных проводов». (1 час) | 1§27. Пр/работа в тетради. Стр 111 | 1 | **Знать** сущность понятий «петелька», «тычок», «скрутка»;**Иметь представление** о зарядке арматуры;**Уметь** оконцевать электропровода |
| 28 | Электроосветительные приборы. Пр/работа №23 «Энергетический аудит школы». (1 час) | 1§29. Пр/работа в 11тетради. Стр 125 | 1 | **Знать** сущность понятий «лампа накаливания», «ксенон», «лампы дуговые»;**Иметь представление** о галогенных, газоразрядных, люминесцентных и неоновых лампах |
| 29 | Бытовые электронагревательные приборы. (1 час) | 1§30. Стр 127 | 1 | **Знать** сущность понятий «шаговое напряжение», «токопроводящая среда», «погруженный водонагреватель», «розетка с земляным контактом»;**Иметь представление** о лечебно-гигиенических и электроотопительных приборах, инфракрасных обогревателях, электроконвекторах, герметизированных, открытых и закрытых нагревательных элементах, конфорках, терморегуляторах, биметаллических пластинах |
| **V Технологии творческой и опытнической деятельности (5 часов)** |
| **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (5 часов)** |
| 30 | Проектирование как сфера профессиональной деятельности | 1§34. Стр 152 | 1 | **Знать** сущность понятий «объект проектирования», «банк идей», «клаузура», «презентация», «пояснительная записка»;**Иметь представление** о требованиях к объекту проектирования и оценке проекта |
| 31 | Практическая работа № 24 «Обоснование темы творческого проекта. Разработка вариантов, выбор лучшего варианта».  | 1 | 1 | **Уметь** обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. **Разрабатывать** несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера |
| 32 | Практическая работа № 25 «Выполнение проекта и анализ результатов работы». | 1 | 1 | **Уметь** выполнять проект и анализировать результаты работы |
| 33 | Практическая работа № 26 «Оформление пояснительной записки» | 1 | 1 | **Уметь** оформлять пояснительную записку и проводить презентацию |
| 34 | Защита проекта | 1 |  | **Уметь** представлять и защищать проект |
|  | ИТОГО | 68 |  |  |

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

**Учебно-методическое обеспечение программы**

**Список литературы:**

 1. Технология: 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС./ Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2013, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04383-6

2. Технология: 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04682-0

3. Технология: 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-05004-9

4. Технология: 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В. Д. Симоненко, А.А.Электов, Б.А.Гончаров и др.; под ред. В.Д.Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2014, - 176 с.: ил. ISBN 978-5-360-04658-5

5. Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Алгоритм успеха. ФГОС. /Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 112 с.: ISBN 978-5-360-04691-2

1. Технология 5-8 классы рабочие программы по учебникам под ред.В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов/ авт.-сост. Н.П.Литвиненко, О.А.Чельцова, Т.А.Подмаркова. – Волгоград: Учитель, 2011 г.

8. Технология: программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха» 2014 г. ФГОС. – 144с. ISBN 978-5-360-04648-6

9. Данилюк А.Я., Кондаков А.М., Тишков В.А. Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России. Издательство Москва «Просвещение», 2009г.

**Литература для учащихся:**

1. Технология: 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС./ Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2013, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04383-6

2. Технология: 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04682-0

3. Технология: 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-05004-9

4. Технология: 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В. Д. Симоненко, А.А.Электов, Б.А.Гончаров и др.; под ред. В.Д.Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2014, - 176 с.: ил. ISBN 978-5-360-04658-5

5. Еременко Т.И., Заболуева Е.С. Художественная обработка материалов: технология ручной вышивки/книга для учащихся. – М.: Просвещение, 2000. - 160с.

6. Еременко Т.И. Альбом узоров для вышивки. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001. – 127с.

7 . Максимова М.В. Азбука вязания. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 216с.

8. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики. – М.: ЭКСМО, 2003. 110с.

9. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2001. – 96с.

10. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000. – 96с.

11. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.

12. Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | 1. **НАГЛЯДНЫЙ МАТЕРИАЛ**

**Наименование** |
| 1 | Образцы работ, проектов, презентаций, таблицы |
| **№ п/п** | 1. **ДИДАКТИЧЕСКИЙ МАТЕРИАЛ ДЛЯ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**Наименование** |
| 1 | Дидактический материал по конструированию и моделированию швейных изделий для 5 класса |
| 2 | Дидактический материал по конструированию и моделированию швейных изделий для 6 класса |
| 3 | Дидактический материал по конструированию и моделированию швейных изделий для 7 класса |
| 4 | Дидактический материал по конструированию и моделированию швейных изделий для 8 класса |
| 5 | Дидактический материал по курсу «Кулинария» для 5-7 классов |
|  | Контрольные задания (в том числе в тестовой форме) 5 - 11 класс |
| 6 | Комплект рецептур блюд  |
| 7 | Дидактический материал по разделу «Технология обработки древесины» |
| 8 | Контрольные задания (в том числе в тестовой форме) 5 - 11 класс |
| 9 | Подборка материалов для практических работ из журналов |
| 10 | Образцы проектов |
|  | **3.НАГЛЯДНЫЙ МАТЕРИАЛ КАБИНЕТА КУЛИНАРИИ** |
| 1 | Таблицы «работа с пищевыми продуктами» |
| 2. | Таблицы, рефераты «Сервировка стола» |
| 3.  | Таблицы «Кулинария» |
| 4. | Таблицы «Сроки хранения продуктов» |
| 5 | Таблицы «меры объемов» |
| 6 | Таблицы «Технология изготовления изделий из древесины» |
| 7 | «Лен и продукты его переработки» |
| 8 | «Хлопчатник и продукты его переработки» |
| 9 | Таблицы «Технология изготовления изделий из древесины» |
| 10 | Таблицы «Рациональное питание» |
| 11 | Коллекция искусственных и синтетических волокон |
| 12 | Коллекция тканей с раздаточным материалом |
| 13 | Комплект моделей и механизмов |
| 14 | Таблицы «Сроки хранения продуктов» |
| 15  | Таблицы «Швейная машина» |
| 16 | Таблицы «Конструирование и моделирование одежды» |
| 17 | Таблицы «Технология изготовления швейных изделий» |
| 18 | Таблицы «Техника безопасности на уроках обслуживающего труда» |
| 19 | Таблицы «Сервировка стола» |
| 20 | Таблицы «Кухонное оборудование, инвентарь, приборы, посуда» |
|  |  |