|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **РАСМОТРЕНО**  **на заседании пед.совета**  **Протокол № 1**  **«28» августа 2017г.** |  | **СОГЛАСОВАНО**  **Заместитель директора**  **по УР**  **\_\_ /Галимзянова Р.С../**  **" 28 "августа 2017г.** |  | **УТВЕРЖДАЮ**  **Директор МБОУ Подгорненская ООШ**  **\_\_\_\_\_ /Исаев В.И./**  **Приказ № 74 от**  **"28 " августа 2017 г.** |

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПОДГОРНЕНСКАЯ ООШ  
БУГУЛЬМИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА**

**РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по технологии**

В 5-8 КЛАССАХ

НА 2017-2021 ГОДА

РАЗРАБОТЧИК: Андреев А.Н.

**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.

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

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

5. Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ Подгорненской ООШ

6. Положения о порядке разработки, утверждения и структуре рабочих программ МБОУ Подгорненской ООШ по учебным предметам в соответствии с ФГОС НОО и ООО, утвержденного приказом № 73 от 22.08.2017г.

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, 2015, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-05528-0

2. Технология. Индустриальные технологии: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / А.Т. Тищенко, В. Д. Симоненко, – 2-е изд., импр. - М. : Вентана-Граф, 2016, - 192 с.: ил. ISBN 978-5-360-06467-1

3. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В. Д. Симоненко, – 2-е изд., импр. - М. : Вентана-Граф, 2016, - 192 с.: ил. ISBN 978-5-360-06470-1

4. Технология. Индустриальные технологии: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / А.Т. Тищенко, В. Д. Симоненко, – М. : Вентана-Граф, 2017, - 176 с.: ил. ISBN 978-5-360-08023-7

5. Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В. Д. Симоненко, – М. : Вентана-Граф, 2017, - 160 с.: ил. ISBN 978-5-360-08169-2

6. Технология: 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных Т38 учреждений / В. Д. Симоненко, А.А.Электов, Б.А.Гончаров и др.; - 4-е изд. стереотип. – М. : Вентана-Граф, 2018, - 160 с.: ил. ISBN 978-5-360-07429-8

7. 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

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.

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.

**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 «**Технология выращивания растений»**

*Выпускник научится:*

* правильно и безопасно обращаться с сельхоз. инвентарём, чинить и настраивать его;, сажать овощные культуры и ухаживать за ними, строение, жизнедеятельность, видовое разнообразие овощных, полевых и сорных растений, севообороты, удобрения, способы их внесения, качество семян, посев;
* определять строение и состав почв, освоит приёмы её обработки, внесение удобрений и очистку от сорных растений, научится составлять план севооборотов, распознавать органические и минеральные удобрения, рассчитывать дозы под различные культуры;
* определять чистоту и всхожесть семян, определять нормы высева семян, определять культуры по вегетативным и репродуктивным органам;
* сажать и ухаживать за овощными культурами, цветами

*Выпускник получит возможность научиться:*

* организовывать и выполнять деятельность на садово-огородном участке по обработке почвы, внесению удобрений, посадке растений и сбору урожая; организовывать условия хранения урожая и семян различных с\х культур.
* осуществлять экономическую и экологическую оценку с\х деятельности на садово-огородном участке.

**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: «Технология выращивания растений», «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 не менее 4-х проектов в рамках содержания отдельных разделов программы, в зависимости от наличия необходимых ресурсов и материалов. К концу учебного года — ком­плексный творческий проект, объединяющий опыт предыдущих проектных работ, с оформлением электронной презентации, и необходимой документации.

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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Вид программного материала | Количество часов |
| Класс |
| **V** |
| 1 | **Вводное занятие** | 1 |
| 2 | **Технология выращивания растений (осенний сезон)** | **7** |
| 3 | **Творческая проектная деятельность (вводная часть)** | 2 |
| 4 | **Оформление интерьера** | 4 |
| 5 | **Технологии обработки конструкционных материалов Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс** | 20 |
| 6 | **Создание изделий из текстильных материалов** | 22 |
| 7 | **Кулинария** | 8 |
| 8 | **Технология выращивания растений (весенний сезон)** | 6 |
| 9 | **Технологии исследовательской и опытнической деятельности** | В процессе занятий |
|  | Итого | **70** |

**Вводное занятие – 1 час**

Содержание курса «Технология 5кл.». Задачи и программные требования по предмету. Правила безопасной работы в мастерской.

Раздел «**Технология выращивания растений»**

**Тема 1. Осенний сезон работ на школьном огородном участке**

*Теоретические сведения.* Ознакомление с техникой безопасности при выполнении осенних сельскохозяйственных работ. Изучение условий посадки, полива культурных растений. Обработка семян. Условия, требования, особенности и этапы осенней обработки почвы. Подготовка почвы к зимовке. Особенности уборки урожая различных сортов овощных культур. Разновидности семян цветочных культур, особенности их уборки, условия их хранения. Виды инструментов для подземной посадки, особенности и условия.

*Практические работы.* Уборка урожая различных сортов овощных культур. Уборка с огорода остатков овощных культур, очистка от сорняков, подготовка почвы (внесение органических удобрений, перекапывание и тд), проведение мер к сохранению многолетних культур.

**Тема 2. Весенний сезон работ на школьном огородном участке**

*Теоретические сведения.* Техника безопасности при выполнении весенних сельскохозяйственных работ Отбор семян к посеву, подготовка семян различных культур к посеву. Особенности, условия, виды весенних посевов и посадок. Виды удобрений, состав и их влияние на почву и растения. Обработка почвы. Виды цветочных клумб, размеры, формы, почва для цветов. Виды овощей, подготовка почвы для посадки, обработка почвы.

*Практические работы.* Сортировка и подготовка семян овощных культур к посеву. Подготовка и обработка почвы, посев семян овощей. Подготовка цветочных клумб, посадка цветов, высадка саженцев деревьев.

**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. Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс**

*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 металлов и пластмасс; 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, заклёпками, фальцевым швом. Гвоздь, шурупы: с полукруглой, потайной, полупотайной формой головки. Заклёпки: алюминиевые, стальные. 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.

*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

Распределение учебного времени прохождения программного материала по технологии (6 класс).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Вид программного материала | Количество часов |
| Класс |
| **VI** |
| 1 | **Технология выращивания растений (осенний сезон)** | 10 |
| 2 | **Технологии обработки конструкционных материалов. Технология обработки древесины.** | 16 |
| 3 | **Технологии обработки конструкционных материалов. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов** | 10 |
| 4 | **Технология домашнего хозяйства** | 4 |
| 5 | **Создание изделий из текстильных материалов** | 6 |
| 6 | **Художественные ремёсла** | 6 |
| 7 | **Кулинария** | 4 |
| 8 | **Интерьер жилого дома** | 4 |
| 9 | **Технология выращивания растений (весенний сезон)** | 10 |
| 10 | **Технологии исследовательской и опытнической деятельности** | В процессе занятий |
|  | Итого | **70** |

**Содержание программного материала 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 «**Технология выращивания растений»**

**Тема 1. Осенний сезон работ на школьном огородном участке**

*Теоретические сведения.* Ознакомление с техникой безопасности при выполнении осенних сельскохозяйственных работ. Изучение условий посадки, полива культурных растений. Обработка семян. Условия, требования, особенности и этапы осенней обработки почвы. Подготовка почвы к зимовке. Особенности уборки урожая различных сортов овощных культур. Разновидности семян цветочных культур, особенности их уборки, условия их хранения. Виды инструментов для подземной посадки, особенности и условия.

*Практические работы.* Уборка урожая различных сортов овощных культур.Уборка с огорода остатков овощных культур, очистка от сорняков, подготовка почвы (внесение органических удобрений, перекапывание и тд), проведение мер к сохранению многолетних культур.

**Тема 2. Весенний сезон работ на школьном огородном участке**

*Теоретические сведения.* Техника безопасности при выполнении весенних сельскохозяйственных работ Отбор семян к посеву, подготовка семян различных культур к посеву. Особенности, условия, виды весенних посевов и посадок. Виды удобрений, состав и их влияние на почву и растения. Обработка почвы. Виды цветочных клумб, размеры, формы, почва для цветов. Виды овощей, подготовка почвы для посадки, обработка почвы.

*Практические работы.* Сортировка и подготовка семян овощных культур к посеву. Подготовка и обработка почвы, посев семян овощей. Подготовка цветочных клумб, посадка цветов, высадка саженцев деревьев.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1. Ремонтные работы**

*Теоретические сведения.* Инструменты для закрепления настенных предметов, ремонта сантехники, штукатурных и других видов работ по дому. Основы технологии штукатурных работ, поклейки обоев.

*Темы лабораторно-практических работ*

Работы по сверлению отверстий в стене, креплению предметов. Мелкий ремонт сантехники.

**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 и машинной 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 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.

**Тема 2. Технология ручной обработки металлов и искусственных материалов**

*Теоретические сведения.* Элементы машиноведения. Составные части машин. Свойства чёрных и цветных металлов. Свойства искусственных материалов. Сортовой прокат. Чертежи деталей из сортового проката.

*Темы практических работ.* Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля. Технология изготовления изделий из сортового проката. Резание металла и пластмасс слесарной ножовкой. Рубка металла. Опиливание заготовок из металла и пластмассы. Отделка изделий из металла и пластмассы

**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 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.

Конструирования одежды. Практические работы по моделированию, выкройке, раскрою и пошиву плечевой одежды.

**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 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.

**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.

**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**

Распределение учебного времени прохождения программного материала по технологии (7 класс).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Вид программного материала | Количество часов |
| Класс |
| VII |
| 1 | **Технология выращивания растений – осенний сезон** | **10** |
| 2 | **Творческий проект** | **1** |
| 3 | **Технологии обработки конструкционных материалов.**  **Технологии ручной и машинной обработки древесины**  **и древесных материалов.** | **11** |
| 4 | **Технологии обработки конструкционных материалов.**  **Технологии ручной и машинной обработки металлов и искусственных материалов.** | **10** |
| 5 | **Технологии художественно-прикладной обработки материалов** | **12** |
| 6 | **Создание изделий из текстильных материалов** | **6** |
| 7 | **Технологии домашнего хозяйства.**  **Технологии ремонтно-отделочных работ.** | **4** |
| 8 | **Технологии домашнего хозяйства. Интерьер жилого дома** | **2** |
| 9 | **Кулинария** | **4** |
| 10 | **Технология выращивания растений – весенний сезон** | **10** |
| 11 | **Технологии исследовательской и опытнической деятельности** | **В процессе занятий** |
|  | Итого | 70 |

**Содержание программного материала 7 класс**

**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 художественно-прикладной обработки материалов».

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:* «Щелкунчик», «Декоративная рамка для фотографий», «Оформление выставки творческих работ», «Вешалка-крючок», «Кухонная доска», «Модель», «Летняя сумка с вышивкой», «Приготовление сладкого стола».

**Тема 2. Этапы творческого проектирования. Проектирование изделий на предприятиях.**

*Теоретические сведения.* Ознакомление с этапами проектирования новых изделий на предприятии. Применение стандартов при проектировании. Оформление пояснительной записки к проекту.

Раздел «**Технология выращивания растений»**

**Тема 1. Осенний сезон работ на школьном огородном участке**

*Теоретические сведения.* Ознакомление с техникой безопасности при выполнении осенних сельскохозяйственных работ. Изучение условий посадки, полива культурных растений. Обработка семян. Условия, требования, особенности и этапы осенней обработки почвы. Подготовка почвы к зимовке. Особенности уборки урожая различных сортов овощных культур. Разновидности семян цветочных культур, особенности их уборки, условия их хранения. Виды инструментов для подземной посадки, особенности и условия.

*Практические работы.* Уборка урожая различных сортов овощных культур. Уборка с огорода остатков овощных культур, очистка от сорняков, подготовка почвы (внесение органических удобрений, перекапывание и тд), проведение мер к сохранению многолетних культур.

**Тема 2. Весенний сезон работ на школьном огородном участке**

*Теоретические сведения.* Техника безопасности при выполнении весенних сельскохозяйственных работ Отбор семян к посеву, подготовка семян различных культур к посеву. Особенности, условия, виды весенних посевов и посадок. Виды удобрений, состав и их влияние на почву и растения. Обработка почвы. Виды цветочных клумб, размеры, формы, почва для цветов. Виды овощей, подготовка почвы для посадки, обработка почвы.

*Практические работы.* Сортировка и подготовка семян овощных культур к посеву. Подготовка и обработка почвы, посев семян овощей. Подготовка цветочных клумб, посадка цветов, высадка саженцев деревьев.

**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.

**Тема 4. Технологии ремонтно-отделочных работ.**

*Теоретические сведения.* Основы технологии малярных работ. Основы технологии плиточных работ.

*Практические работы.* Выполнение работ по приготовлению краски, нанесение краски с помощью валика, кисти или губки. Отрезание плитки. Расчет количества плитки на площадь.

**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 и машинной обработки древесины и древесных материалов**

*Теоретические сведения.* Конструкторская документация. Чертежи деталей и изделий из древесины.

Технологическая документация. Технологические карты изготовления деталей из древесины. Заточка и настройка дереворежущих инструментов. Отклонения и допуски на размеры детали. Столярные шиповые соединения. Технология шипового соединения деталей. Технология соединения деталей шкантами и шурупами в нагель. Технология обработки наружных фасонных поверхностей деталей из древесины. Технология точения декоративных изделий, имеющих внутренние полости.

*Темы лабораторно-практических работ:* Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Заточка лезвия ножа и настройка рубанка. Выполнение творческого проекта по разделу деревообработка.

**Тема 2. Технологии ручной и машинной обработки металлов и искусственных материалов.**

*Теоретические сведения.* Классификации сталей. Термическая обработка сталей. Чертежи деталей, изготовляемых на токарном и фрезерном станках. Назначение и устройство токарно-винторезного станка ТВ-6. Виды и назначение токарных резцов. Управление токарно-винторезным станком. Приемы работы на токарно-винторезном станке. Технологическая документация для изготовления изделий на станках. Устройство настольного горизонтально-фрезерного станка.

*Практические работы.* Нарезание резьбы.

**Тема 3. 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. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины. Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге. Мозаика по дереву. Декоративные изделия из проволоки. Защита проектного изделия. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов. Ручная роспись ткани. Вышивание лентами. 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:* Создание декоративно-прикладного изделия. 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).

**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:* Определение свежести молочных продуктов.

**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.

**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.

**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.

**8 класс**

Распределение учебного времени прохождения программного материала по технологии (8 класс).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Вид программного материала | Количество часов |
| Класс |
| VIII |
| 1 | **Технология выращивания растений – осенний сезон** | **5** |
| 2 | **Бюджет семьи** | **4** |
| 3 | **Технологии домашнего хозяйства** | **2** |
| 4 | **Электротехника** | **9** |
| 5 | **Современное производство и профессиональное самоопределение** | **10** |
| 6 | **Технология выращивания растений – весенний сезон** | **5** |
| 7 | **Технологии исследовательской и опытнической деятельности** | **В процессе занятий** |
|  | Итого | 35 |

**Содержание программного материала 8 класс**

Раздел «**Технология выращивания растений»**

**Тема 1. Осенний сезон работ на школьном огородном участке**

*Теоретические сведения.* Ознакомление с техникой безопасности при выполнении осенних сельскохозяйственных работ. Изучение условий посадки, полива культурных растений. Обработка семян. Условия, требования, особенности и этапы осенней обработки почвы. Подготовка почвы к зимовке. Особенности уборки урожая различных сортов овощных культур. Разновидности семян цветочных культур, особенности их уборки, условия их хранения. Виды инструментов для подземной посадки, особенности и условия.

*Практические работы.* Уборка урожая различных сортов овощных культур. Уборка с огорода остатков овощных культур, очистка от сорняков, подготовка почвы (внесение органических удобрений, перекапывание и тд), проведение мер к сохранению многолетних культур.

**Тема 2. Весенний сезон работ на школьном огородном участке**

*Теоретические сведения.* Техника безопасности при выполнении весенних сельскохозяйственных работ Отбор семян к посеву, подготовка семян различных культур к посеву. Особенности, условия, виды весенних посевов и посадок. Виды удобрений, состав и их влияние на почву и растения. Обработка почвы. Виды цветочных клумб, размеры, формы, почва для цветов. Виды овощей, подготовка почвы для посадки, обработка почвы.

*Практические работы.* Сортировка и подготовка семян овощных культур к посеву. Подготовка и обработка почвы, посев семян овощей. Подготовка цветочных клумб, посадка цветов, высадка саженцев деревьев.

**Раздел «Бюджет семьи»**

**Тема 1. Способы выявления потребностей семьи.**

*Теоретические сведения.* 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. Технология построения семейного бюджета. Доходная и расходная части бюджета. Сбережения.**

*Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Способы сбережения денежных средств семьи. Личный бюджет. Расходы: постоянные, переменные, непредвиденные. Варианты ведения учетной книги.

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

**Тема 3. Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей.**

*Теоретические сведения.* Торговые символы, этикетки, штриховой код. Понятие о сертификатах. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупок. Способы защиты прав потребителей.

Способы определения качества товара.

*Темы лабораторно-практических работ:* исследование сертификата соответствия и штрихового кода.

**Тема 4. Технология ведения бизнеса**

*Теоретические сведения.*. Оценка возможности предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Как выбрать организационно-правовую форму предприятия. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

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

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**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.

**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».

**Учебно-методическое обеспечение программы**

**Список литературы:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Учебники** | | | | |
| № п/п | Автор | Название книги, журнала и т. п. | | Выходные данные |
| 1. | В.Д. Симоненко | Технология 5 класс | | «Вентана Граф»,2015г. |
| 2. | Н.В.Синица | Технология ведение дома 6 класс | | «Вентана Граф»,2016г. |
| 3. | А.Т.Тищенко | Индустриальные технологии 7 класс | | «Вентана Граф»,2017г. |
| 4. | В.Д. Симоненко | Технология 8 класс | | «Вентана Граф»,2010г. |
| 5. | В.Д.Симоненко | Технология 9 класс | | «Вентана Граф»,2011г. |
| 6. | А.Т.Тищеко | Индустриальные технологии 6 класс | | «Вентана Граф»,2016г. |
| 7. | Н.В.Синица | Технологии ведения дома 7 класс | | «Вентаа Граф»,2017 |
| 8. |  |  | |  |
| 9. |  |  | |  |
| **Периодические издания по предмету** | | | | |
| № п/п | Автор | | Название журнала | Выходные данные |
| 1. |  | | WOOD Мастер | С 2017года |
| 2. |  | | Мир Техники | С 2017года |
| 3. |  | | Популярная Механика | С 2017 года |
| 4. |  | | Сельский механизатор | С 1988 года |
| 5. |  | | Школа и производство | С 1982 года |
| **Дополнительная литература** | | | | |
| № п/п | Автор | | Название книги, журнала и т. п. | Выходные данные |
| 1. | М.И.Негримовский | | Инженер начинается в школе . | С 1974г. |
| 2. | И.Н.Ювенальев | | Юным конструкторам аэросаней | С 1969г. |
| 3. | В.А.Поляков | | Элктро-техника | С1982г. |
| 4. | Е.М.Муравьев | | Слесарное дело | С 1990г. |
| 5. | Б.А.Журавлёв | | Столярное дело | С 1989г. |
| 6. | Е.И.Ермакова | | Основы кулинарии | С1993г. |
| 7. | Г.И.Перевертень | | Самоделки из текстильных материалов | С1990г. |
| 8. | В.О.Шпаковский | | Для тех, кто любит мастерить | С1990г. |
| 9. | Г.Б.Картушина | | Швейное дело | С1982г. |
| 10. | Д.И.Трайтака | | Трудовое обучение | С1991г. |
| 11. | В.Г.Копелевич | | Слесарное дело | С1989г. |
| 12. | Д.А.Тхоржевский | | Занятия по трудовому обучению | С1985г. |

**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.

**Дополнительная литература для учащихся.**

1.Шитьё и рукоделие. Энциклопедия, Москва, научное издательство «Большая российская энциклопедия», 1994г.

2.Энциклопедия этикета. Правила поведения в обществе и дома, Москва «Россия молодая» 1996г.

3.Симоненко В.Д. «Основы домашней экономики», Брянск НПК, 1995г

4.Симоненко В.Д. «Профессиональное самоопределение школьников», Брянск НПК, 1995г

**Дополнительная литература для учителя:**

1. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.

2. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2004.-143с.

3.Технология: конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс/Составитель Л.П.Барылкина, С.Е.Соколова. – М.: 5 за знания, 2006. – 208с.

4.Технология: поурочные планы по разделу «Вязание». 5-7 классы / авт.-сост. Е.А. Гурбина. – Вологоград: Учитель. 2006. – 200с.

5. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000.

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

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

8. Степура А. В., Степура М. Ю. Энциклопедия комнатных растений. – М.: ООО ТД «Издательство Мир книги», 2010. -224с.

9.Техника лоскутного шитья и аппликация. – Ростов н /Д:Феникс, 2000. – 192с.

10. Этикет от А до Я./Автор-составитель Н.В.Чудакова. М.:ООО«Изд-во АСТ», 1999.

11. 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» |
|  |  |