

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
ТЕХНОЛОГИЯ
основное общее образование

Разработчик/ составитель:
Ильина Л.И.,
ФИО
учитель технологии
должность

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для 5-7 классов составлена на основе следующих нормативных документов:

- Закон ФЗ №273 «Об образовании в Российской Федерации» (2012).
- ФГОС ООО (утверждены приказом Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. № 1897) с изменениями.
- Приказ Минобрнауки России от 31 декабря 2015 г. № 1576 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт начального и общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 6 октября 2009 г. № 373»
- Приказ Минобрнауки России от 31.12.2015 № 1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897» (зарегистрировано в Минюсте России 02.02.2016 № 40937).
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. № 189, в редакции Изменений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.06.2011 № 85, изменений № 2 утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.12.2013 № 72, далее – СанПиН 2.4.2.2821–10.
- Примерной основной образовательной программы основного общего образования по технологии, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15, входит в специальный государственный реестр примерных основных образовательных программ, сайты:
<http://www.edustandart.ru/utverzhdeny-primernye-osnovnye-obrazovatelnye-programmy/> и
<http://edu.crowdexpert.ru/results-ooo>
- Приказа Минобрнауки России от 31.12.2015 N 1577 и № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования».
- Программы развития и формирования универсальных учебных действия ООП ОУ г. Томска.
- Основной образовательной программы основного общего образования МАОУ лицей №1 имени А.С.Пушкина гТомска.

В основу рабочей программы по «Технологии» 5-7 классов МАОУ лицей №1 положена программа по «Технология» для общеобразовательных учреждений 5-7 классы: основной курс, М.: «Просвещение», 2019г, разработанная под редакцией В.М.Казакевича, которая обеспечена учебно-методическим комплексом по «Технологии» рекомендованным Федеральным перечнем учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования. Данный комплекс нацелен на достижение результатов освоения курса «Технологии» на личностном, метапредметном и предметном уровнях, реализует основные идеи Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, в нем учитываются основные идеи и положения программы развития и формирования универсальных учебных действий для основного общего образования.

В ней также учтены основные положения Программы развития и формирования универсальных учебных действий для общего образования. Программа составлена с использованием программы, составленной ПТГ учителей технологии г. Томска.

Рабочая программа ориентирована на использование учебников:

- В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина и др. «Технология» учебник 5класс; М. «Просвещение» 2019год
- В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина и др. «Технология» учебник 6класс; М. «Просвещение» 2019год
- В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина и др. «Технология» учебник 7класс; М. «Просвещение» 2019год

Выбор учебников обусловлен тем, что их содержание соответствует требованиям к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования по технологии, и дают возможность раскрывать содержание основных направлений и разделов курса «Технология». В основе содержания УМК лежит идея формирования в основной школе представлений о технологической культуре производства, развития культуры труда подрастающих поколений, становления системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Главной **задачей** современного образования является формирование личности, обладающей гражданским самосознанием, умеющей сочетать теоретические знания с умением работать руками, создавать и совершенствовать материальные ценности, работать на высокотехнологическом оборудовании, умеющей проектировать свою собственную деятельность, действовать в команде и строить свою профессиональную карьеру.

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является-формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Для достижения поставленной цели предусмотрено решение следующих **задач**:

- **формирование** представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.
- **формирование** политехнических знаний и экологической культуры, духовно-нравственное, гражданское, социальное, личностное и интеллектуальное развитие, самосовершенствование обучающихся, обеспечивающие их социальную успешность, развитие творческих способностей, сохранение и укрепление здоровья;
- **привитие** элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчета бюджета семьи;
- **ознакомление** с основами современного производства и сферы услуг и преобразование внешкольной социальной среды (населённого пункта, района, города) для приобретения опыта реального управления и действия;
- **выявление** и развитие способностей обучающихся, в том числе одарённых детей, детей с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, их профессиональных склонностей через систему внеурочной деятельности, организацию общественно - полезной деятельности, в том числе социальных практик;
- развитие** самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи для организации интеллектуальных и творческих соревнований, научно - технического творчества, проектной и учебно-исследовательской деятельности;
- **воспитание** трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда порядочности, предприимчивости, патриотизма и бесконфликтного общения.

- **освоение** начальных знаний по прикладной экономике и предпринимательству, необходимые для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рациональное поведение на рынке труда, товаров и услуг.

Широкие возможности предмета реализуются в программе на основе личностно ориентированного и деятельностного подходов, которые направлены на развитие ученика, на формирование его индивидуальных способностей, интересов и потребностей, психологических и возрастных особенностей. Использование выше указанных подходов позволяют значительно упрочить знания и увеличить темп изучения материала без перегрузки обучающихся. При этом создаются благоприятные условия для их разноуровневой подготовки. Технология личностно ориентированного и деятельностного подходов обучения не разрушают «традиционную» систему деятельности, а преобразовывают ее, сохраняя все необходимое для реализации новых образовательных целей.

Рабочая программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Предмет «Технология» естественным путём интегрирует знания, полученные при изучении других учебных предметов, осуществляет межпредметные связи с такими дисциплинами, как математика, черчение, химия, физика, история, география, МХК и ИЗО, ОБЖ и позволяет реализовать их в интеллектуально-практической деятельности ученика. Это, в свою очередь, создаёт условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Межпредметное взаимодействие можно проследить по следующим темам:

основы здорового образа жизни:

- санитария и гигиена. Здоровое питание.
- технология приготовления блюд. Тепловая кулинарная обработка продуктов.
- бытовые электроприборы.

биология:

- технология приготовления блюд из овощей и фруктов, тепловая кулинарная обработка продуктов.
- производство натуральных текстильных материалов, текстильные материалы и их свойства.

география:

- производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
- Масштаб 1:4, 1:1, 1:20.

история:

- культура поведения за столом.
- бытовые приборы.
- изучение истории декоративно – прикладного творчества.

физика:

- производство волокон, физические свойства ткани.
- бытовая швейная машина.
- влажно-тепловая обработка ткани.

изобразительное искусство:

- декоративно-прикладное искусство, основы композиции
- орнамент, символика в орнаменте, цветовые сочетания в орнаменте.
- зарисовка эскизов швейных изделий.

математика:

- расчет для построения выкройки изделия.

экология:

- первичная и тепловая обработка продуктов.
- эстетика и экология жилища.
- переработка и утилизация отходов.

черчение:

- построение чертежа изделия.

химия:

- производство и сырьевой состав химических волокон.

- биохимические разрыхлители теста.

Особенностью разделов программы является обучение школьников технологии на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей обучающихся, возможностей образовательного учреждения, местных социально-экономических условий в программе изложено два основных направления технологии: «Технология ведения дома» и «Декоративно-прикладное творчество», в которые включаются такие разделы: «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Семейная экономика», «Современное производство и профессиональное самоопределение», «Технологии исследовательской и опытнической деятельности». Выбор разделов обусловлен образовательными потребностями и интересом школьников, а также материально – техническим оснащением образовательного учреждения. Рабочая программа по технологии позволяет комбинировать содержание разделов и его тем. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание дает молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности.

Универсальность предмета технологии состоит в том, что любая деятельность — профессиональная, учебная, созидательная, преобразующая — должна осуществляться технологически, т.е. таким путем, который гарантирует достижение запланированного результата, причем кратчайшим и наиболее экономичным путем.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно - практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Практические работы помогают обучающимся применить теоретические знания на практике, более глубоко осмыслить изученный материал, прочнее его усвоить, а также способствовать формированию практических умений и навыков. Итоговые работы проводятся обязательно на уроках или в виде домашнего задания. Такое положение связано со спецификой предмета, предполагающего проведение практических работ в ходе почти каждого урока, когда практическая работа является неотъемлемой частью познавательного учебного процесса. Предмет «Технология» дает возможность еще в школе приобщиться к созидательному труду. Играет важную роль в развитии самостоятельности учащихся, их эстетической культуры, способствует формированию познавательных способностей школьников, стремлению активно познавать историю материальной культуры и семейных традиций своего и других народов и уважительно относиться к ним. Продуктивная предметная деятельность на уроках технологии является основой.

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе общего образования 204 учебных часа для обязательного изучения курса «Технология», в 5–6 классах — 2 часа в неделю, 68 часов в год. В 7 классе на изучение предмета «Технология» выделяется по 1 часу в неделю, 34 часа в год.

I. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные универсальные учебные действия

Выпускник научится:

- готовность и способность к выполнению норм и требований школьной жизни, прав и обязанностей ученика;
- освоение национальных ценностей, традиций, культуры;
- освоение общекультурного наследия России;
- экологическое сознание, признание высокой ценности жизни во всех её проявлениях;
- уважение к ценностям семьи, любовь к природе, признание ценности здоровья, своего и других людей, оптимизм в восприятии мира;
- потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании;
- позитивная моральная самооценка;
- готовность и способность к участию дежурства в классе;
- выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий;

Выпускник получит возможность для формирования:

- *выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению;*
- *готовности к самообразованию и самовоспитанию;*
- *адекватной позитивной самооценки;*
- *компетентности в реализации основ гражданской идентичности;*
- *устойчивое следование в поведении моральным нормам и этическим требованиям;*

Регулятивные универсальные учебные действия

Выпускник научится:

- целеполаганию, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную;
- самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;
- планировать пути достижения целей;
- устанавливать целевые приоритеты;
- уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;
- принимать решения в проблемной ситуации на основе переговоров;
- адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение, как в конце действия, так и по ходу его реализации;
- основам прогнозирования как предвидения будущих событий и развития процесса.

Выпускник получит возможность научиться:

- самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;
- построению жизненных планов во временной перспективе;
- при планировании достижения целей самостоятельно и адекватно учитывать условия и средства их достижения;
- выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;

- осуществлять познавательную рефлексию в отношении действий по решению учебных познавательных задач;
- адекватно оценивать объективную трудность как меру фактического или предполагаемого расхода ресурсов на решение задачи;
- адекватно оценивать свои возможности достижения цели определённой сложности в различных сферах самостоятельной деятельности;
- основам само-регуляции и эмоциональных состояний;
- прилагать волевые усилия и преодолевать трудности и препятствия на пути достижения целей.

Познавательные универсальные учебные действия

Выпускник научится:

- давать определение понятиям;
- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- определять основы реализации проектно-исследовательской деятельности;
- осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- осуществлять сравнение, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций;
- строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;
- основам ознакомительного, изучающего, усваивающего и поискового чтения;
- структурировать тексты, включая умение выделять главное и второстепенное, главную идею текста;

Выпускник получит возможность научиться:

- ставить проблему, аргументировать её актуальность;
- самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента;
- делать умозаключения и выводы на основе аргументации.

Коммуникативные универсальные учебные действия

Выпускник научится:

- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
- формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;
- устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор;
- аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;
- задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;
- осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
- адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;
- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач;
- организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;
- осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать;
- работать в группе — устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать

способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми;

- основам коммуникативной рефлексии;
- использовать адекватные языковые средства для отображения своих чувств, мыслей, мотивов и потребностей;
- отображать в речи (описание, объяснение) содержание совершаемых действий как в форме громкой социализированной речи, так и в форме внутренней речи.

Выпускник получит возможность научиться:

- учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;
- понимать относительность мнений и подходов к решению проблемы;
- продуктивно разрешать конфликты на основе учёта интересов и позиций всех участников, поиска и оценки альтернативных способов разрешения конфликтов; договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;
- брать на себя инициативу в организации совместного действия (деловое лидерство);
- оказывать поддержку и содействие тем, от кого зависит достижение цели в совместной деятельности;
- осуществлять коммуникативную рефлексию как осознание оснований собственных действий и действий партнёра;
- в процессе коммуникации достаточно точно, последовательно и полно передавать партнёру необходимую информацию как ориентир для построения действия;
- вступать в диалог, а также участвовать в коллективном обсуждении проблем, участвовать в дискуссии аргументировать свою позицию, владеть монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;
- следовать морально-этическим и психологическим принципам общения и сотрудничества на основе уважительного отношения к партнёрам, внимания к личности другого, адекватного межличностного восприятия, готовности адекватно реагировать на нужды других, в частности оказывать помощь и эмоциональную поддержку партнёрам в процессе достижения общей цели совместной деятельности;
- устраивать эффективные групповые обсуждения и обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений;
- в совместной деятельности чётко формулировать цели группы и позволять её участникам проявлять собственную энергию для достижения этих целей.

Коммуникация и социальное взаимодействие

Выпускник научится:

- выступать с аудио-видео-поддержкой, включая выступление перед дистанционной аудиторией;
- участвовать в обсуждении (аудио видео форум, текстовый форум) с использованием возможностей Интернета;
- использовать возможности электронной почты для информационного обмена;
- вести личный дневник (блог) с использованием возможностей Интернета;
- осуществлять образовательное взаимодействие в информационном пространстве образовательного учреждения (получение и выполнение заданий, получение комментариев, совершенствование своей работы, формирование портфолио);
- соблюдать нормы информационной культуры, этики и права; с уважением относиться к частной информации и информационным правам других людей.

Выпускник получит возможность научиться:

- взаимодействовать в социальных сетях, работать в группе над сообщением (вики);
- участвовать в форумах в социальных образовательных сетях;

- взаимодействовать с партнёрами с использованием возможностей Интернета (игровое и театральное взаимодействие).

Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебное исследование и учебный проект, используя оборудование, модели, методы и приёмы, адекватные исследуемой проблеме;

- распознавать и ставить вопросы, ответы на которые могут быть получены путём научного исследования, отбирать адекватные методы исследования, формулировать вытекающие из исследования выводы;

- использовать такие математические методы и приёмы, как абстракция и идеализация, доказательство, доказательство от противного, доказательство по аналогии, опровержение, контрпример, индуктивные и дедуктивные рассуждения, построение и исполнение алгоритма;

- использовать такие естественнонаучные методы и приёмы, как наблюдение, постановка проблемы, выдвижение «хорошей гипотезы», эксперимент, моделирование, использование математических моделей, теоретическое обоснование, установление границ применимости модели/теории;

- использовать некоторые методы получения знаний, характерные для социальных и исторических наук: постановка проблемы, опросы, описание, сравнительное историческое описание, объяснение, использование статистических данных, интерпретация фактов;

- ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме;

- отличать факты от суждений, мнений и оценок, критически относиться к суждениям, мнениям, оценкам, реконструировать их основания;

- видеть и комментировать связь научного знания и ценностных установок, моральных суждений при получении, распространении и применении научного знания.

Выпускник получит возможность научиться:

- самостоятельно задумывать, планировать и выполнять учебное исследование, учебный и социальный проект;

- использовать догадку, озарение, интуицию;

- использовать такие математические методы и приёмы, как перебор логических возможностей, математическое моделирование;

- использовать некоторые методы получения знаний, характерные для социальных и исторических наук: анкетирование, моделирование, поиск исторических образцов;

- использовать некоторые приёмы художественного познания мира: целостное отображение мира, образность, художественный вымысел, органическое единство общего, особенного (типичного) и единичного, оригинальность;

- целенаправленно и осознанно развивать свои коммуникативные способности, осваивать новые языковые средства;

- осознавать свою ответственность за достоверность полученных знаний, за качество выполненного проекта.

Стратегия смыслового чтения и работа с текстом.

Работа с текстом: поиск информации и понимание прочитанного.

Выпускник научится:

- ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл:

- определять главную тему, общую цель или назначение текста;

- формулировать тезис, выражающий общий смысл текста;

- объяснять порядок частей/инструкций, содержащихся в тексте;

- находить в тексте требуемую информацию;

- решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи, требующие полного и критического понимания текста:

- ставить перед собой цель чтения, направляя внимание на полезную в данный момент информацию;
 - различать темы и подтемы специального текста;
 - выделять главную и избыточную информацию;
 - сопоставлять разные точки зрения и разные источники информации по заданной теме;
 - выполнять смысловое свёртывание выделенных фактов и мыслей;
 - формировать на основе текста систему аргументов (доводов) для обоснования определённой позиции;
- Выпускник получит возможность научиться:*
- анализировать получения и переработки полученной информации и её осмысления.

Работа с текстом: преобразование и интерпретация информации

Выпускник научится:

- структурировать текст, используя нумерацию страниц, списки, ссылки, оглавления;
- использовать в тексте таблицы, изображения;
- преобразовывать текст, используя новые формы представления информации: формулы, графики, диаграммы, таблицы;
- интерпретировать текст;
- сравнивать и противопоставлять заключённую в тексте информацию разного характера;
- обнаруживать в тексте доводы в подтверждение выдвинутых тезисов;
- делать выводы из сформулированных посылок;
- выводить заключение о намерении автора или главной мысли текста.

Выпускник получит возможность научиться:

- выявлять имплицитную информацию текста на основе сопоставления иллюстративного материала с информацией текста, анализа подтекста (использованных языковых средств и структуры текста).

Работа с текстом: оценка информации

Выпускник научится:

- откликаться на содержание текста;
- связывать информацию, обнаруженную в тексте, со знаниями из других источников;
- оценивать утверждения, сделанные в тексте, исходя из своих представлений о мире;
- находить доводы в защиту своей точки зрения;
- откликаться на форму текста: оценивать не только содержание текста, но и его форму, а в целом — мастерство его исполнения;
- на основе имеющихся знаний, жизненного опыта подвергать сомнению достоверность имеющейся информации, обнаруживать недостоверность получаемой информации, пробелы в информации и находить пути восполнения этих пробелов;
- в процессе работы с одним или несколькими источниками выявлять содержащуюся в них противоречивую, конфликтную информацию;
- использовать полученный опыт восприятия информационных объектов для обогащения чувственного опыта, высказывать оценочные суждения и свою точку зрения о полученном сообщении (прочитанном тексте).

Выпускник получит возможность научиться:

- критически относиться к рекламной информации;
- находить способы проверки противоречивой информации;

- определять достоверную информацию в случае наличия противоречивой или конфликтной ситуации.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология»

являются:

-в познавательной сфере:

- оценка технологических свойств сырья, материалов и область их применения;
- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.
- планирование процесса познавательной деятельности;
- самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства;
- виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов;
- аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость;
- выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет - ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

-в трудовой сфере:

- подбор безопасных моющих средств для мытья посуды и кабинета;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

- выполнение эскизов кухни, прихваток;
- планирование технологического процесса и процесса труда;
- организация рабочего места с учетом требований санитарии и безопасного труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
 - планирование последовательности операций и составление технологической карты;
 - выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
 - определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
 - приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
 - составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
 - заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
 - соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
 - контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
 - выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
 - документирование результатов труда и проектной деятельности;
 - расчет себестоимости продукта труда.

-в мотивационной сфере:

- выражение готовности к труду в сфере материального производства;
- наличие экологической культуры при выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости денежных средств;
- оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
 - выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
 - осознание ответственности за качество результатов труда.

-в эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия и интерьера кухни;
- дизайнерское конструирование изделия;
- применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
 - моделирование художественного оформления объекта труда;
 - способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
 - эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
 - сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
 - создание художественного образа и воплощение его в материале;
 - развитие пространственного художественного воображения;
 - развитие композиционного мышления;
 - развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
 - развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

- понимание роли света в образовании формы и цвета;
 - решение художественного образа средствами фактуры материалов;
 - использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
 - сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
 - применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
 - применение методов художественного проектирования одежды;
 - художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
 - соблюдение правил этикета.
- в коммуникативной сфере:**
- оформление таблиц с учетом требований нормативов;
 - потребительская оценка чистящих средств;
 - умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
 - формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
 - выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
 - публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
 - способность к коллективному решению творческих задач;
 - способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
 - способность прийти на помощь товарищу;
 - способность бесконфликтного общения в коллективе.
- в физической сфере:**
- развитие глазомера при выполнении эскизов;
 - развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
 - достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
 - соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
 - развитие осязания, вкуса, обоняния.

II. Содержание учебного предмета

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер и планировка кухни, столовой

5класс (1 час)

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи

(рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное

размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни.

Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Тема 2. Требования к интерьеру жилого дома

6 класс (1 час)

Теоретические сведения. Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана жилого дома. Изготовление макета оформления окон.

Тема 3. Комнатные растения в интерьере.

Понятие о фитодизайне.

6 класс (1 час)

Теоретические сведения. Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за растениями классной комнате, дома, холлах школы. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Тема 4. Освещение жилого помещения.

Предметы искусства и коллекции в интерьере.

7 класс (1 час)

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения,

потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды 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.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Тема 5. Гигиена жилища.

7 класс (1 час)

Теоретические сведения. Экология жилья. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты

и порядка. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ.

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств, для уборки помещения.

Раздел «Современное производство»

Тема 1. Что такое техносфера?

5 класс (1 час)

Теоретические сведения. Что нас окружает преимущественно искусственный, рукотворный мир.

Что относим к техносфере. Различать объекты природы и техносферы.

Лабораторно-практические и практические работы. Посмотреть видео и ответить на вопросы

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7555/main/256782/>

Тема 2. Потребительские блага.

5 класс (1 час)

Теоретические сведения. Что является потребительскими благами.

Материальные и нематериальные блага. Как производятся потребительские блага. Характеристика производства.

Лабораторно-практические и практические работы. Творческое задание «Работа продавца».

Посмотрев видеоролик «Работа продавца», записать:

- 1.Что должен знать и уметь продавец.
- 2.Какими личностными качествами он должен обладать.

Тема 3. Труд как основа производства.

Сырьё как предмет труда

6 класс (2 часа)

Теоретические сведения. Физический и умственный труд. Природные материалы и сырьё. Виды труда людей для того или иного производства.

Лабораторно-практические и практические работы. Посмотреть видео и ответить на вопросы.

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7561/train/256504/>

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы

5 класс (1 час)

Теоретические сведения. Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

7 класс (1 час)

Теоретические сведения. Энергетика региона. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос.

Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Основы рационального питания

5 класс (2 часа)

Теоретические сведения. Что такое кулинария? Продукты животного и растительного происхождения. Продукты, содержащие белки, жиры, углеводы. Что обеспечивает рациональное питание? Что такое пищевой рацион?

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального ре-

жима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 2. Витамины и их значение в питании.

Профессии и производство.

5 класс (2 часа)

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ. Содержание витаминов в продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлении. Режим питания. Профессии повар, кондитер, кулинар.

Лабораторно-практические и практические работы. Расчет количества витаминов содержащихся в 100 гр продуктов.

Тема 3. Санитария и гигиена на кухне

5 класс (1 час)

Теоретические сведения. Овладеть навыками личной гигиены при приготовление пищи и хранение продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств, для мытья посуды и уборки кухни. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 4. Овощи в питании человека. (1ч)

5 класс (1 час)

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и

фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с

помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей. Определение содержания нитратов в овощах.

Рецептура приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей

Тема 5. Бутерброды и горячие напитки.

5 класс (1 час)

Теоретические сведения. Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов.

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

Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь.

Тема 6. Блюда из яиц.

5 класс (1 час).

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания.

Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение

яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Рецепт приготовления блюд из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, способах оформления яиц к народным праздникам

Тема 7. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку.

5 класс (2 часа)

Теоретические сведения. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять

сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Тема 8. Технология производства молока и приготовления продуктов, и блюд из них.

6 класс (2 час)

Теоретические сведения. Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Состав молока. Сроки хранения, как проверить свежесть молока (органолептический) метод. Посуда для приготовления блюд из молока. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы. Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов.

Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Знакомиться с профессией мастер производства молочной

продукции. Находить и представлять информацию о национальных молочных продуктах в регионе проживания.

Тема 9. Кисломолочные продукты.

Технология производства и приготовления блюд из них.

6 класс (2 часа).

Теоретические сведения. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Кисломолочные продукты. Сыр. Посуда для приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

Лабораторно-практические и практические работы. Рецепт приготовления творога без подогрева в домашних условиях. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, в регионе проживания.

Тема 10. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

6 класс (2 часа).

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Рецепт приготовления и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 11. Приготовление обеда.

Сервировка стола к обеду.

6 класс (2 часа).

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Тема 12. Изделия из жидкого теста.

7 класс (1 час).

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда. Рецепт-

тура приготовления изделий из жидкого теста.

Тема 13. Виды теста и выпечки.

7 класс (1 час).

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки и изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы. Рецепттура приготовления изделий

из пресного слоёного теста, из песочного теста.

Тема 14. Сладости, десерты, напитки.

Праздничный этикет.

7 класс (1 час).

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей.

Лабораторно-практические и практические работы. Рецепттура приготовления сладких блюд. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК. Сервировка сладкого стола.

Тема 15. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.

7 класс (1 час).

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. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Рецепттура приготовления блюда из рыбы. Правила термической обработки рыбных блюд.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

5 класс (4 часа)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сати- новое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.

Профессии: оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой

нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна. Работа с микроскопом.

6 класс (2 часа)

Теоретические сведения. 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 представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле.

Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

7 класс (1 час)

Теоретические сведения. Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава

тканей и изучение их свойств. Оформлять результаты исследований.

Тема 2. Конструирование швейных изделий.

5 класс (2 часа)

Теоретические сведения. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.

Лабораторно - практические и практические работ. Снятие мерок и изготовление выкройки изделия. Подготовка выкройки к раскрою изделия.

6 класс (4 часа)

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеными и втачными рукавами. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.

Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.

7 класс (2 часа)

Теоретические сведения. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой, клиньевой, конической юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов

ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема 3. Моделирование швейных изделий.

6 класс (2 часа).

Теоретические сведения. Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.

Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек, пояса и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

7 класс (1 час).

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки

с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою.

Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки. Получение

выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина.

5 класс (4 часа).

Теоретические сведения. 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. 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 представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда.

Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

6 класс (2 часа)

Теоретические сведения. Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. 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.

Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

7 класс (1 час)

Теоретические сведения. Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения. Функциональные возможности современных швейных машин. Краткие сведения об универсальных и специальных швейных машинах. Особенности современных швейных машин. Операции, выполняемые швейными машинами, краеобметочных. Приспособления к швейным машинам. Устройство бытовой современной швейной машины. Профилактический уход за швейным оборудованием.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка

и смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине. Пришивание пуговиц, замка-молнии, выполнение прорезной петли при помощи специальной машинной лапки.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

5 класс (16 часов)

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

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание,

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

изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)

Лабораторно-практические и практические работы. 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 представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание, замётывание, смётывание.

Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками;

Влажно – тепловая обработка: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Обрабатывать

проектное изделие по индивидуальному плану.

Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды.

Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной

6 класс (16 часов).

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя.

Правила безопасной работы с иглками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной-

примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: при соединении мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные: стачной взаутюжку и стачной вразутюжку. Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов.

Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

7 класс (7 часов)

Теоретические сведения. Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на образцах. Выполнять подготовку изделия к примерке. Проводить примерку изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство.

5 класс (1 час)

Теоретические сведения. Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.

5 класс (1 час)

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции.

Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия.

Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета.

Гармонические цветовые композиции.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема 3. Лоскутное шитьё.

5 класс (8 часов)

Теоретические сведения. Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных

узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема 4. Вязание крючком.

6 класс (8 часов)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сбор готового изделия.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема 5. Вышивание.

7 класс (4 часа).

Теоретические сведения. Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица.

Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Тема 6. Ручная роспись тканей.

7 класс (1 час)

Теоретические сведения. Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани

в технике холодного батика.

Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности»

В рамках обновления программы в 5,6,7 классах включён раздел «Промышленный дизайн», в экспериментальном режиме учащиеся получают возможность выполнить кейсы и познакомиться с новыми понятиями:

1. Кейс «Пенал» 5, 6 класс; «Подставка для смартфона» 7 класс.

Понятие функционального назначения промышленных изделий. Связь функции и формы в промышленном дизайне. Анализ формообразования (на примере школьного пенала). Развитие

критического мышления, выявление неудобств, в пользовании промышленными изделиями. Генерирование идей по улучшению промышленного изделия. Изучение основ макетирования из бумаги и картона, текстильных материалов. Представление идеи проекта в эскизах и макетах.

- Анализ формообразования промышленного изделия на примере школьного пенала.

Сравнение разных типов пеналов (для сравнения используются пеналы обучающихся), выявление связи функции и формы.

- Выполнение натуральных зарисовок пенала в технике скетчинга.

- Выявление неудобств, в пользовании пеналом. Фиксация идей в эскизах и плоских макетах.

- Создание действующего прототипа пенала из бумаги и картона, имеющего принципиальные отличия от существующего аналога

- Испытание прототипа. Внесение изменений в макет. Презентация проекта перед аудиторией.

5 класс (14 часов).

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части творческого 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 этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов (на выбор): «Кейс пенал», «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

6 класс (18 часов).

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Ресурсы, виды ресурсов, место ресурсов

в проектировании и реализации технологического процесса. Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта. Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности. Разработка проектного замысла по алгоритму. Изготовление материального продукта с применением элементарных рабочих инструментов технологического

оборудования. Обобщение опыта получения продуктов, анализ потребительских свойств этих продуктов. Реклама как средство формирования потребностей. Разработка проектного замысла в рамках избранного, обучающимся вида проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов (на выбор): Кейс «Пенал», «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Вяжем аксессуары», «Любимая вязаная игрушка» и др.

7 класс (7 часов).

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта. Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности. Разработка проектного замысла по алгоритму. Изготовление материального продукта с применением элементарных и сложных рабочих инструментов технологического оборудования.

Разработка, обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к экономичности. Расчет оптимизации энергозатрат, обоснование экологичности изготовления продукта.

Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов (на выбор): «Подставка для смартфона», «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки», и др.

III. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С УКАЗНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ОТВОДИМЫХ НА ОСВОЕНИЕ КАЖДОЙ ТЕМЫ

Разделы и темы программы	Часы, классы			Кол-во часов по классам
	5	6	7	
Современное производство(4ч)	2	2	-	
1. Техносфера	1	-	-	
2. Потребительские блага	1	-	-	
3. Труд, как основа производства	-	1	-	
4. Сырьё, как предмет труда	-	1	-	
Технологии домашнего хозяйства (5ч)	1	2	2	
1. Интерьер кухни, столовой	1	-	-	
2. Интерьер жилого дома	-	1	-	
3. Комнатные растения в интерьере	-	1	-	
4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	-	-	1	
5. Гигиена жилища	-	-	1	
Электротехника (2ч)	1	-	1	
1. Бытовые электроприборы	1	-	1	
Кулинария (22 ч)	10	8	4	
1. Основы рационального питания	2	-	-	
2. Витамины и их значение в питании	2	-	-	
3. Санитария и гигиена на кухне	1	-	-	
4. Овощи в питании человека	1	-	-	
5. Бутерброды и горячие напитки	1	-	-	
6. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	-	2	-	
7. Блюда из яиц	1	-	-	
8. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	-	-	
9. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	-	-	1	
10. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	-	2	-	
11. Технология производства молока. Блюда из молока.	-	2	-	
12. Кисломолочные продукты и блюда из них.	-	2	-	
13. Изделия из жидкого теста	-	-	1	
14. Виды теста и выпечки	-	-	1	
15. Сладости, десерты, напитки. Праздничный этикет.	-	-	1	
Создание изделий из текстильных материалов (64ч)	26	26	12	
1. Свойства текстильных материалов	4	2	1	
2. Конструирование швейных изделий	2	4	2	
3. Моделирование швейных изделий	-	2	1	
4. Швейная машина	4	2	1	
5. Технология изготовления швейных изделий	16	16	7	
Художественные ремёсла (23 ч)	10	8	5	
1. Декоративно-прикладное искусство	1	-	-	
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	1	-	-	
3. Лоскутное шитьё	8	-	-	
4. Вязание крючком	-	8	-	

5. Ручная роспись тканей	-	-	1
6. Вышивание	-	-	4
Технологии творческой и опытнической деятельности. Промышленный дизайн. (39ч)	14	18	7
1.Исследовательская и созидательная деятельность	2	-	-
2.Кейс «Пенал».	10	12	
3. «Подставка для смартфона»	-	-	5
4.Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Художественные ремёсла»	-	6	2
Промежуточная аттестация (5ч)	2	2	1
Резервное время (6 ч)	2	2	2
Всего: 170часов	68	68	34

ОПИСАНИЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Расчет количественных показателей материально-технического обеспечения

Количество единиц учебного оборудования для мастерских по обработке металла, древесины, ткани и пищевых продуктов рассчитывалось из условия деления класса из 30 учащихся на две равные группы по 15 человек.

Для отражения количественных показателей в требованиях используется следующая система символических обозначений:

- К – для каждого ученика (15 ученических комплектов на мастерскую плюс один комплект для учителя).
- М – для мастерской (оборудование для демонстраций или использования учителем при подготовке к занятиям, редко используемое оборудование).
- Ф – для фронтальной работы (8 комплектов на мастерскую, но не менее 1 экземпляра на двух учеников).
- П – комплект или оборудование, необходимое для практической работы в группах, насчитывающих несколько учащихся (4–5 человек).
- Д – демонстрационный материал не менее одного на класс

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Необходимое количество		Примечания
		Обслуживающий труд	Имеется в наличии по факту («+»)	
1. Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)				
	Стандарт основного общего образования по технологии	М	+	Стандарт по технологии, примерные программы, рабочие программы входят в состав обязательного программно-методического обеспечения мастерских технологии.
	Примерная программа основного общего образования по технологии	М	+	
	Рабочие программы по направлениям технологии	М	+	При комплектации библиотечного фонда полными комплектами учебников целесообразно включить в состав книгопечатной продукции, имеющейся в кабинете технологии, и по несколько экземпляров учебников из других УМК по основным разделам предмета технологии. Эти учебники могут быть использованы учащимися для выполнения практических работ, а также учителем как часть методического обеспечения кабинета
	Учебники по технологии для 5, 6, 7, класса	К	+	

Рабочие тетради для 5, 6, 7, класса	К	-	
Другие дидактические материалы по всем разделам каждого направления технологической подготовки учащихся	М	+	Сборники учебных проектов, познавательных и развивающих заданий, а также контрольно-измерительные материалы по отдельным разделам и темам
Научно-популярная и техническая литература по темам учебной программы.	Д	-	Научно-популярные и технические периодические издания и литература, необходимая для подготовки творческих работ и проектов должны содержаться в кабинетах технологии и в фондах школьной библиотеки
Научно-популярная и техническая литература по темам учебной программы.	Д	-	Научно-популярные и технические периодические издания и литература, необходимая для подготовки творческих работ и проектов должны содержаться в кабинетах технологии и в фондах школьной библиотеки
Нормативные материалы (ГОСТы, ОСТы, ЕТКС и т.д.) по разделам технологической подготовки	М	-	2 экземпляра на мастерскую
Справочные пособия по разделам и темам программы	М	-	2 экземпляра на мастерскую
Методические пособия для учителя (рекомендации к проведению уроков)	М	+	
Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских	М	-	
2. Печатные пособия			
Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки	М	-	При выделении основных тем раздела следует ориентироваться на примерные программы по направлениям технологической подготовки
Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся	М	-	Технологические карты, схемы, альбомы и другие материалы для индивидуального, лабораторно-группового или бригадного использования учащимся
Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов каждого	К, П	+	

	направления технологической подготовки учащихся			
	Раздаточные контрольные задания	К	+	Комплекты портретов для различных разделов направлений технологической подготовки
3. Информационно-коммуникационные средства				
	Мультимедийные моделирующие и обучающие программы, электронные учебники по основным разделам технологии	М	-	Мультимедийные материалы должны быть доступны на каждом рабочем месте, оборудованном компьютером
	Электронные библиотеки и базы данных по основным разделам технологии	М	+	Электронные базы данных и Интернет-ресурсы должны обеспечивать получение дополнительной информации, необходимой для творческой деятельности учащихся и расширения их кругозора
	Интернет-ресурсы по основным разделам технологии	М	+	
4. Экранно-звуковые пособия				
	Видеофильмы по основным разделам и темам программы	М	+	
	Видеофильмы по современным направлениям развития технологий, материального производства и сферы услуг	М	-	
	Таблицы-фолии и транспаранты-фолии по основным темам разделов программы	М	-	Могут использоваться специальные подборки иллюстративного материала, учитывающие особенности авторских программ
	Комплекты диапозитивов (слайдов) по различным темам и разделам программы	М	-	
5. Технические средства обучения				
	Экспозиционный экран на штативе или навесной	М	+	
	Видеомагнитофон (видеоплейер)	М	-	
	Телевизор с универсальной подставкой	М	-	
	Цифровой фотоаппарат	М	-	Для подготовки дидактического материала к уроку, использования для внеклассной работы
	Мультимедийный	М	+	Тех. требования: графическая

	компьютер			операционная система, привод для чтения-записи компакт дисков, аудио-видео входы/выходы, возможность выхода в Интернет. С пакетами прикладных программ (текстовых, табличных, графических и презентационных)
	Сканер	М	+	
	Принтер	М	+	
	Копировальный аппарат	М	+	Возможно использование одного экземпляра оборудования для обслуживания нескольких мастерских и кабинетов технологии
	Мультимедийный проектор	М	+	
	Плоттер	М	-	
	Графопроектор (Оверхед-проектор)	М	-	
	Диaproектор	М	-	
6. Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование				
	Аптечка	М	+	Содержание аптечки обновляется ежегодно
<i>Раздел 1. Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов</i>				
	Устройство защитного отключения электрооборудования	М	+	
<i>Раздел 2. Технологии ведения дома</i>				
	Комплект инструментов для санитарно-технических работ	П	+	
	Комплект бытовых приборов и оборудования для ухода за жилищем, одеждой и обувью	М	-	Подбор приборов и оборудования должен отражать передовые технологии
<i>Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</i>				
	Станок ткацкий учебный	М	-	
	Манекен 44 размера (учебный, раздвижной)	М	+	
	Стол рабочий универсальный	К	+	
	Машина швейная бытовая универсальная	К	+	
	Оверлок	М	+	
	Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки	М	+	
	Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ	К	+	
	Комплект инструментов	К	+	

	и приспособлений для вышивания			
	Комплект для вязания крючком	К	+	
	Комплект для вязания на спицах	К	+	
	Набор шаблонов швейных изделий в М 1:4 для моделирования	П	+	
	Набор приспособлений для раскроя косых беек	М	+	Пять экземпляров на мастерскую
	Набор санитарно-гигиенического оборудования для швейной мастерской	К	-	
	Набор измерительных инструментов для работы с тканями	К	+	
Раздел 4. Черчение и графика				
	Набор чертежных инструментов для выполнения изображений на классной доске	М	+	
5. Специализированная учебная мебель				
	Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления плакатов и таблиц	М	+	
	Компьютерный стол	М	+	
	Секционные шкафы (стеллажи) для хранения инструментов, приборов, деталей	М	+	Количество определяется потребностью конкретной мастерской и зависит от ее площади и типов (вместимости) средств хранения инструментов и оборудования
	Специализированное место учителя	М	+	Предназначено для демонстрации инструментов, оборудования, объектов труда и приемов работы
	Ученические лабораторные столы 2-х местные с комплектом стульев	Ф		Количество мастерских, кабинетов и классов для изучения технологии в школе определяется количеством реализуемых направлений технологической подготовки.
8. Модели (или натуральные образцы)				
	Раздаточные модели деталей по различным разделам технологии	К	+	