

«Рассмотрено»
на МО учителей технологии,
изобразительного искусства, музыки
Протокол № 1
от « 27 » августа 2018г. 1
Рук. МО А.В.Арапов



«Согласовано»
Зам. директора по УР
Михляев Г.Д.
« 27 » августа 2018 г.

«Утверждаю»
Директор ГБОУ СОШ №1 «ОЦ»
ж.-д.ст.Шентала
И.П.Альмендеева /И.П.Альмендеева/
Приказ № 112/1 от 27.08. 2018г

Рабочая программа
по технологии 5-8классов по ФГОС
2 ступень
на 2018-2021 уч. года

Составила учитель технологии
Суродина Галина Валерьевна

Шентала, 2018 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составлена для учащихся 5, 6 классов на основе следующих документов:

- Федерального государственного образовательного стандарта нового поколения основного общего образования;
- Примерной основной образовательной программы образовательного учреждения (основная школа) - Стандарты второго поколения
- Основной образовательной программы ООО ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» ж.-д. ст. Шентала
- Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта.

Цели изучения учебного предмета «Технология»

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём 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 личностно или общественно значимых продуктов труда;

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых 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;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных 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.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

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

В данной программе изложено два основных направления технологии: «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома», в рамках которых изучается учебный предмет. Выбор направления обучения не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из их интересов и склонностей, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий.

На основе данной программы в образовательном учреждении допускается построение комбинированной программы при различном сочетании разделов и тем указанных выше направлений с сохранением объёма времени, отводимого на их изучение.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

В результате изучения технологии обучающиеся

ознакомятся:

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;

- экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;
- производительностью труда, реализацией продукции;
- устройством, управлением и обслуживанием доступных и мощных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);
- предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;
- информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями;

овладеют:

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информационной преобразующей, творческой деятельности;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;
- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
- умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Исходя из необходимости учёта потребностей личности обучающегося, его семьи и общества, достижений педагогической науки, учитель может подготовить дополнительный авторский учебный материал, который должен отбираться с учётом следующих положений:

- распространённость изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания курса на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразующей деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития обучающихся. 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.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждого года обучения. Однако методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности с начала учебного года.

При организации творческой, проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда — изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления. Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имеющимися возможностями), который обеспечил бы охват максимума рекомендуемых в программе для освоения технологических операций. При этом необходимо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Место предмета «Технология» в базисном учебном плане

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

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 204 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология».

Класс	5	6	7	8
Часов в год	68	68	34	34
Часов в неделю	2	2	1	1
Часов по базисному учебному плану в образовательном учреждении	204			

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность — овладение общетрудовыми умениями и навыками. Наряду с традиционными методами обучения рекомендуется применять метод проектов и кооперированную деятельность учащихся.

В течение всего периода обучения «Технологии» каждый обучающийся выполняет по одному творческому проекту в год. Под проектом понимается творческая, завершённая работа, соответствующая возрастным возможностям учащегося. Важно, чтобы при выполнении проектов, школьники участвовали в выявлении потребностей семьи, школы, общества в той или иной продукции и услугах, оценке имеющихся технических возможностей и экономической целесообразности, в выдвижении идей разработки конструкции и технологии изготовления продукции (изделия), их осуществлении и оценке, в том числе возможностей реализации.

Обоснование выбора учебно - методического комплекса для реализации рабочей программы:

Рабочая программа по технологии в 5-8 классах реализуется на учебных занятиях (уроках) по учебно-методическому комплексу, подготовленному авторским коллективом (В.Д. Симоненко, Н.В. Сеница) (включен в Федеральный перечень УМК, рекомендованных к использованию в общеобразо-

вательных учреждениях в 2014-2015 учебном году), соответствует федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования.

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

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

Планируемые результаты освоения курса технологии в 5 классе В

результате изучения курса технологии учащиеся должны

знать: основные технологические понятия и характеристики; назначение и технологические свойства материалов животного происхождения; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения изучаемых технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции; значение здорового питания для сохранения своего здоровья;

уметь: рационально организовать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках; применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления фартука или приготовления кулинарного блюда; выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ; готовить различные кулинарные блюда с учетом принципов здорового питания; конструировать, моделировать, изготавливать в материале фартук и изделия декоративно прикладного искусства; выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов; соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием; визуально производить контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку творческого проекта изготовления 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 для: понимания ценностей материальной культуры для жизни и развития человека, формирования эстетической среды бытия; развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека, результатов слияния духовной и материальной культуры; получения технико-технологических сведений разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья; приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания; сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом; изготовления изделий декоративно прикладного искусства для оформления интерьера; изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования; измерения фигуры человека для определения размерных признаков одежды; выбора собственного стиля в одежде с учетом особенностей своей фигуры; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности. Ценностные ориентиры содержания предмета «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 мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающийся, независимо от изучаемого направления, получает возможность ознакомиться:

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

Научатся выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

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

Получат возможность научиться использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- получения технико-технологических 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 приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Тематическое планирование

С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательного учреждения, местных социально-экономических условий в содержание образовательной программы были добавлены часы по направлению «Сельскохозяйственные технологии» (агротехнологии - растениеводство), за счет сокращения часов по направлению «Технология ведения дома». Комплексный учебный план составлен с учетом сезонности сельскохозяйственных работ. В связи с перераспределением времени между указанными разделами уменьшается объем и сложность практических работ с сохранением всех информационных составляющих минимума содержания обучения технологии.

Разделы и темы	Количество часов			
	5 кл.	6 кл.	7 кл.	8 кл.
С/х труды. Осенний период	8	8		
Технологии ведения дома	2	2		
Создание изделий из текстильных материалов	32	32		
Художественные ремёсла	8	8		
Кулинария	8	8		
Защита творческого проекта	2	2		
С/х труды. Весенний период	8	8		
Всего	68	68		

5класс

Вводное занятие

Основные теоретические сведения. Содержание курса «Технология» 5 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места.

Практические работы. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Раздел «Кулинария»

Тема. Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

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

Тема. Физиология питания

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления.

Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка.

Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка. Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

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. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из овощей и фруктов

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 к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых 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 дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из яиц

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. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества. Тема.

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер кухни, столовой

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.

Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы

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

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.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

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, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

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

Тема. 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 выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной

строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

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

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема. 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.

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 ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (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). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Декоративно-прикладное искусство

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

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. Лоскутное шитьё

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

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

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) 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. 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 «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

бкласс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер жилого дома

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

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Тема. Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямыми стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник. *Лабораторно-практические и практические работы.* Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Кулинария»

Тема. 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. 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. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема. Блюда из птицы

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

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. *Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление блюда из птицы.

Тема. Первые блюда

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Тема. 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.

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. 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. Профессия оператор в производстве химических волокон. *Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. *Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема. Моделирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

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 иглами и булавами.

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

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

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

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

Классификация машинных швов: соединительные (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 застежкой 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. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

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.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Вязание крючком

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 сборка готового изделия.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема. Вязание спицами

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.

Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. 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 «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

Требования к результатам освоения учебного курса учащимися.

требования	Содержание требований
<i>личностные</i>	У обучающегося будут сформированы: <ul style="list-style-type: none">• внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к урокам технологии;• понимание роли технологии в жизни человека;• интерес к различным видам учебной деятельности, включая элементы предметно-исследовательской деятельности;• ориентация на понимание предложений и оценок учителей и одноклассников; • понимание причин успеха в учебе;• понимание нравственного содержания поступков окружающих людей. Обучающийся получит возможность для формирования: <ul style="list-style-type: none">• ориентации на оценку результатов позн

	<p>авательной деятельности;</p> <p>] общих представлений о рациональной организации мыслительной деятельности;] самооценки на основе заданных критериев успешности учебной деятельности;</p> <p>] первоначальной ориентации в поведении на принятые моральные нормы;</p> <p>] понимания чувств одноклассников, учителей;</p> <p>] представления о значении математики для познания окружающего мира.</p>
<i>Метапредметные</i>	
<i>Регулятивные</i>	<p>Ученик научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> принимать учебную задачу и следовать инструкции учителя; <input type="checkbox"/> планировать свои действия в соответствии с учебными задачами и инструкцией учителя; <input type="checkbox"/> выполнять действия в устной форме; <input type="checkbox"/> учитывать выделенные учителем ориентиры действия в учебном материале; <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> в сотрудничестве с учителем находить несколько вариантов решения учебной задачи, представленной на наглядно-образном уровне; <input type="checkbox"/> вносить необходимые коррективы в действия на основе принятых правил; <input type="checkbox"/> выполнять учебные действия в устной и письменной речи; <input type="checkbox"/> принимать установленные правила в планировании и контроле способа решения; <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> осуществлять пошаговый контроль под руководством учителя в доступных видах учебно-познавательной деятельности. <p>Ученик получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> понимать смысл инструкции учителя и заданий, предложенных в учебнике; <input type="checkbox"/> выполнять действия в опоре на заданный ориентир; <input type="checkbox"/> воспринимать мнение и предложения (о способе решения задачи) сверстников; <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> в сотрудничестве с учителем, классом находить несколько вариантов решения учебной задачи; <input type="checkbox"/> на основе вариантов решения практических задач под руководством учителя делать выводы о свойствах изучаемых объектов; <input type="checkbox"/> выполнять учебные действия в устной, письменной речи и во внутреннем плане; <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в действия с наглядно-образным материалом.
<i>Познавательные</i>	<p>Ученик научится:</p> <p>осуществлять поиск нужной информации, используя материал учебника и сведения, полученные от взрослых;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> •строить небольшие технологические сообщения в устной форме; •проводить сравнение (по одному или нескольким основаниям, наглядное и по представлению, сопоставление и противопоставление), понимать выводы, сделанные на основе сравнения; •выделять в явлениях существенные и несущественные, необходимые и достаточные признаки; •проводить аналогию и на ее основе строить выводы; •в сотрудничестве с учителем проводить классификацию изучаемых объектов; •строить простые индуктивные и дедуктивные рассуждения. <p>Ученик получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none">] под руководством учителя осуществлять поиск необходимой и дополнительной информации;] работать с дополнительными текстами и заданиями;] моделировать задачи на основе анализа жизненных сюжетов;] устанавливать аналогии; формулировать выводы на основе аналогии, сравнения, обобщения;] строить рассуждения о заданных явлениях;] пользоваться эвристическими приемами для нахождения решения поставленных задач.
<p><i>Коммуникативные</i></p>	<p>Ученик научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> •принимать активное участие в работе парами и группами, используя речевые коммуникативные средства; •допускать существование различных точек зрения; •стремиться к координации различных мнений о математических явлениях в сотрудничестве; договариваться, приходить к общему решению; •использовать в общении правила вежливости; •использовать простые речевые средства для передачи своего мнения; •контролировать свои действия в коллективной работе; •понимать содержание в опросах и воспроизводить вопросы; •следить за действиями других участников в процессе коллективной познавательной деятельности. <p>Ученик получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none">] строить понятные для партнера высказывания и аргументировать свою позицию;] использовать средства устного общения для решения коммуникативных задач.] корректно формулировать свою точку зрения;] проявлять инициативу в учебно-познавательной деятельности;

	контролировать свои действия в коллективной работе; осуществлять взаимный контроль.
<i>предметные</i> в сфере	
а) познавательной	<ol style="list-style-type: none"> 1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда 2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла» 3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда
б) мотивационной	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивание своей способности и готовности к труду 2. Осознание ответственности за качество результатов труда 3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ 4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ
в) трудовой деятельности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Планирование технологического процесса 2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности 3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены 4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов
г) физиолого-психологической деятельности	<ol style="list-style-type: none"> 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями; 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций; 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований; 4) развитие глазомера; 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.
д) эстетической	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основы дизайнерского проектирования изделия 2. Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука» 3. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ
е) коммуникативной	Сформирование рабочей группы с учетом общности интересов;

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">2) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии;3) способность к коллективному решению творческих задач;4) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;5) способность прийти на помощь товарищу;6) способность бесконфликтного общения в коллективе. |
|--|--|

Предметные результаты по основным разделам

Кулинария

Ученик научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей, яиц, горячие напитки, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно -гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность научиться:

- составлять меню завтрака на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в витаминах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- заготовки пищевых продуктов в домашних условиях способом заморозки и сушки;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Ученик научится:

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

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

Ученик получит возможность познакомиться:

- с основными технологическими понятиями и их характеристиками;
- с назначением и технологическими свойствами материалов;
- с видами, приемами и последовательностью выполнений технологических операций.

Технологии проектной деятельности

Ученик научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта под руководством учителя;
- представлять результаты выполненного проекта.

Ученик получит возможность научиться:

- планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока получит возможность познакомиться:

- с основными технологическими понятиями и их характеристиками;
- с назначением и технологическими свойствами материалов;
- с видами, приемами и последовательностью выполнений технологических операций.

<i>требования</i>	<i>вид контроля</i>	<i>форма контроля</i>
<i>личностные</i>	предварительный	выставки начальной школы
текущий	устный опрос, наблюдение, практические работы	входная диагностика
периодическая проверка ЗУ по разделу	самостоятельные работы	
итоговый	выставка работ, презентации проектов	
<i>метапредметные</i>	предварительный	
текущий	наблюдение, тестирование, творческие работы	
итоговый	мониторинг	
<i>предметные</i> в сфере		
а) познавательной	текущий	
итоговый	мониторинг	устный опрос
б) мотивационной	текущий	
итоговый	письменный опрос	самоконтроль, практические работы, минипроекты, взаимопроверка, инструкционные карты, самооценочная карта контроля
в) трудовой деятельности	текущий	
итоговый	тестирование, готовое изделие	наблюдение, устный опрос, рефлексия
г) физиолого-психологической деятельности	текущий	
д) эстетической	текущий	наблюдение, творческие работы, самооценка по

		критериям
е)коммуникативной	текущий	наблюдение
итоговый	защита проекта, мониторинг	

В заключении изучения разделов программы 5 класса проводится диагностика (тесты составляет учитель с целью выявления уровня знаний обучающихся) При составлении диаграммы полученных ранее результатов диагностик можно выявить результативность качества обучения Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии

1. При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

2. При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;

- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами. *Оценка «1» ставится, если учащийся:*

ставится, если учащийся:

- не может спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- отказывается выполнять задания.

При выполнении творческих и проектных работ

Техникоэкономические требования	<i>Оценка «5» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «4» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «3» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «2» ставится, если учащийся:</i>
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант. Соответ-	Печатный вариант. Со-	Печатный вариант. Не-	Рукописный вариант. Не

	стве требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т. д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.	ответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов Соответствие технологических разработок современным требованиям.	полное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок V современным требованиям.	соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.
<i>Практическая направленность</i>	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
<i>Качество проектного изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

При выполнении тестов, контрольных работ

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

«4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы Оценка «3»

ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы Оценка «2»

ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы

Создание условий для образования детей с ограниченными возможностями здоровья и одаренных детей.

Получение образования детьми с ограниченными возможностями здоровья и детьми-инвалидами, является одним из основных и неотъемлемых условий их успешной социализации, обеспечения их полноценного участия в жизни общества, эффективной самореализации в различных видах профессиональной и социальной деятельности.

Все выше перечисленные условия позволяют спланировать и реализовать данную деятельность в мастерской при освоении программы образовательной области «Технология».

В системе обучения и воспитания учащихся с ОВЗ важное значение имеют уроки предметной области «Технология». В комплексе с другими учебными предметами они оказывают заметное коррекционно-развивающее действие на учащихся с особенностями в интеллектуальном развитии: влияют на его интеллектуальную, эмоциональную и двигательную сферы (главным образом моторику рук), развитие личностных качеств. Способствуют формированию эстетического восприятия и воспитанию эстетических чувств.

Задача учителя состоит не только в том, чтобы научить учеников выполнять определённые технологические операции (хотя это тоже важно), сколько в том, чтобы в процессе занятий Технологией преодолеть или сгладить присущие им недостатки.

Работа с одарёнными детьми заключается в подготовке их к участию в конкурсах различного уровня по изобразительному искусству, декоративно-прикладному творчеству, олимпиадах и научно-практических конференциях. Вовлечение детей в проектную деятельность.

Организационные условия реализации образовательной программы

Рекомендации по оснащению учебного процесса

Общая характеристика кабинета технологии. Занятия по технологии проводятся на базе кабинетов и мастерских по соответствующим направлениям обучения или комбинированных мастерских.

Кабинет или мастерская может размещаться на любом этаже школьного здания, кроме полуподвальных и подвальных помещений. По санитарным нормам площадь рабочих помещений должна быть не менее 4,5 м² на одного учащегося для отдельной мастерской по обработке ткани и кабинета кулинарии и 5,4 м² — для комбинированной мастерской.

Рабочие места учащихся необходимо укомплектовать соответствующим оборудованием и инструментами. В гигиенических целях в кабинете и мастерской должны быть умывальник и полотенце (бумажное или электрическое). Температуру в мастерских в холодное время года нужно поддерживать не ниже 18 °С при относительной влажности 40-60 %.

Электрическая проводка к рабочим столам должна быть стационарной. Включение и выключение всей электросети кабинета или мастерской осуществляется с рабочего места учителя одним общим рубильником.

Учебно-материальная база по технологии должна иметь рекомендованный Министерством образования и науки Российской Федерации набор инструментов, электроприборов, машин, оборудования и т. д. согласно утверждённому Перечню средств обучения и учебного оборудования.

В учебно-методический комплект для образовательной области «Технология» входят учебники, рабочие тетради для учащихся, методические рекомендации по организации учебной деятельности для учителя, методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских, таблицы, плакаты, электронные наглядные пособия, специально разработанное оборудование для лабораторно-практических работ, технические средства обучения.

Государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения рекомендуются следующие технические средства обучения для оснащения кабинета технологии: компьютер с комплексом обучающих программ и выходом в сеть Интернет; мультимедийный проектор и экран; принтер; цифровой фотоаппарат; цифровая видеокамера; сканер; цифровой микроскоп; доска со средствами, обеспечивающими обратную связь.

Большое внимание при работе в мастерских должно быть обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро - и пожарной безопасности, безопасных приёмов труда учащихся при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудуются соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией.

Организационно-педагогические условия.

Учебный план для 5-8 классов ориентирован на 4-летний нормативный срок освоения образовательной программы образовательной области «Технология»

Продолжительность учебного года: 35 учебных недель. Продолжительность урока - 40 минут.

Количество часов учебного плана в каждом классе соответствует максимально допустимой нагрузке учащихся при 5-дневной учебной неделе. Основной формой обучения является очная (классно-урочная) система.

Кадровые условия реализации программы образовательной области «Технология».

Педагог, преподающий данную дисциплину имеет высшее педагогическое образование по специальности «Технология и предпринимательство» и систематически проходит курсы повышения квалификации. Им предусматривается преемственность методов и форм организации образовательного процесса за счёт внедрения современных образовательных технологий, что даёт возможность сохранить и укрепить физическое и психическое здоровье детей, обеспечит их гармоничное развитие.

Психолого-педагогические условия реализации образовательной программы образовательной области «Технология».

- обеспечение преемственности содержания и форм организации образовательного процесса
- формирование и развитие психолого-педагогической компетентности участников образовательного процесса;
- обеспечение вариативности направлений и форм, а также диверсификации уровней психолого-педагогического сопровождения участников образовательного процесса.

Основные направления психолого-педагогического сопровождения: сохранение и укрепление психологического здоровья; мониторинг возможностей и способностей обучающихся; психолого-педагогическая поддержка участников олимпиадного движения; выявление и поддержка одарённых детей; выявление и поддержка детей с особыми образовательными потребностями; формирование ценности здоровья и безопасного образа жизни; развитие экологической культуры; дифференциация и индивидуализация обучения; обеспечение осознанного и ответственного выбора дальнейшей профессиональной сферы деятельности; формирование коммуникативных навыков в разновозрастной среде и среде сверстников; поддержка детских объединений и ученического самоуправления.

Описание учебно- методического и материально-технического обеспечения учебного предмета _____ Перечень учебн

ОБРАБОТКА ТКАНИ		
Наименование учебного оборудования	Число единиц	Имеется в наличии (кол-во)

		штук)
Коллекции		
Коллекции льна	1 шт.	1
Коллекции хлопка	1 шт.	1
Коллекции шерсти	1 шт.	1
Коллекции шелка	1 шт.	1
Модели		
Комплект моделей механизмов и передач КММП: - реечный механизм; - зубчатая передача; - кри-вошипно - шатунный механизм; - кулачковый механизм; - ременная передача; - фрикционная передача; - червячная передача; - эксцентриковый механизм		
Пособие на магнитной основе "Моделирование юбок" - н		
Пособие на магнитной основе "Моделирование брюк" - н		
Пособие на магнитной основе "Моделирование блузок" - н		
Пособие на магнитной основе "Структурная схема маркетинга" - н		
Пособие на магнитной основе "Деятельность человека и экология"		
Станок ткацкий учебный - н	1 шт.	
Инструменты, станки, приспособления		
Для работы с тканью и рукоделия		
Доска гладильная напольная	2 шт.	1
Иглы машинные N 90	15 комп.	1
Колпачок шпульный	5 шт.	5
Калькулятор	5 шт.	1
Комплект инструментов и приспособлений для вышивания - н		5
Комплект для вязания крючком - н	15 шт.	
Комплект для вязания на спицах - н	15 шт.	
Лента сантиметровая	15 комп.	2
Линейка 1000 мм	15 шт.	10
Линейка закройщика М 1:4	15 шт.	1
Лупа текстильная 7х	10 шт.	
Манекен 44 размера (учебный)	1 шт.	1
Машина швейная "Подольск" с электрическим и ручным приводом	15 шт.	
Набор шаблонов швейных изделий в М 1:4 для моделирования - н	15 шт.	
Набор приспособлений для раскроя ткани - н	5 шт.	
Наперсток	15 шт.	1
Ножницы "Зигзаг"	2 шт.	7

Ножницы	15 шт.	
Оверлок 51 -А класса	2 шт.	
Подставка под утюг	2 шт.	1
Резец портновский	15 шт.	
Стол рабочий универсальный, укомплектованный швейной машиной с эл. приводом	15 шт.	
Угольники классные 30, 60, 90	1 шт.	1
Угольники классные УКЛ-45	1 шт.	1
Угольники пластмассовые	15 шт.	
Утюг электрический с терморегулятором и пароувлажнителем УГА-1	2 шт.	1
Циркуль классный	1 шт.	
Щетка платяная	1 шт.	
Щетки - сметки	4 шт.	
Пособия печатные		
Таблицы		
Демонстрационные		
Конструирование и моделирование одежды	1 сер.	1
Материаловедение швейного производства - н	1 сер.	1
Технология обработки швейных изделий	1 сер.	1
Техника безопасности на уроках обслуживающего труда	1 сер.	1
Швейная машина	1 сер.	1
Печатные пособия		
Раздаточные		
Альбом "Орнаменты в декоративно - прикладном искусстве" - н	1 шт.	
Альбом "Вышивка в современной моде" - н	1 шт.	
Дидактический материал по конструированию и моделированию швейных изделий для 4 кл.	15 шт.	
Дидактический материал по конструированию и моделированию швейных изделий для 5 кл.	15 шт.	
Дидактический материал по конструированию и моделированию швейных изделий для 6 кл.	15 шт.	
Дидактический материал по конструированию и моделированию швейных изделий для 7 кл.	15 шт.	
Использование вторичных материалов в занятиях по художественному труду - н	15 шт.	
Диапозитивы		
Виды переплетений нитей в тканях	1 сер.	
Виды швов	1 сер.	
Технология изготовления швейных изделий (IV)	1 сер.	
Диафильмы		
Изготовление спецодежды (4 кл.)	1 экз.	
История одежды	1 экз.	

История русского костюма	1 экз.	
Отделка швейных изделий вышивкой	1 экз.	
Правила безопасности и гигиены на уроках обслуживающего труда	1 экз.	
Ремонт одежды	1 экз.	
Современное текстильное производство	1 экз.	
Технология изготовления женского платья	1 экз.	
Электронагревательные приборы и бытовые машины	1 экз.	
Кинофильмы		
Конструирование и моделирование одежды		
Производство тканей		
Принципы конструирования и моделирования рабочей одежды		
Синтетические ткани		
Техника безопасности в кабинете обслуживающего труда		
Транспаранты		
Влажно - тепловая обработка брюк - н	1 сер.	
Влажно - тепловая обработка плечевых изделий - н	1 сер.	
Конструирование фартука	1 сер.	1
Моделирование блузки	1 сер.	1
Моделирование юбки	1 сер.	1
Моделирование рукавов	1 сер.	1
Моделирование воротников	1 сер.	1
Раскладка выкроек одежды на ткани	1 сер.	
ОБРАБОТКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ		
ОБЪЕКТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ		
Коллекции		
Коллекция макаронных изделий - н	1 шт.	
Коллекция круп - н	1 шт.	
Инструменты, приспособления		
Ваза для печенья.	4 шт.	
Ведро эмалированное	1 шт.	
Веселка	4 шт.	
Весы настольные	1 шт.	
Выемки фигурные для теста	4 шт.	
Дуршлаг эмалированный	4 шт.	
Доски разделочные	15 шт.	

Комплект кондитерских форм	4 компл.	
Комплект прихваток (2 шт.)	15 компл.	
Кассета для столовых приборов	4 шт.	
Кассета для тарелок	4 шт.	
Кастрюля эмалированная или из нерж. стали на 1,5 л	4 шт.	
Кастрюля эмалированная или из нерж. стали на 3,0 л	4 шт.	
Картофелемялка	4 шт.	
Кофемолка КМ2	2 шт.	
Кофейник	2 шт.	
Ложка чайная из нерж. стали	15 шт.	
Ложка столовая из нерж. стали	15 шт.	
Лопатка для котлет и мяса	4 шт.	
Ложка разливательная	4 шт.	
Миксер	1 шт.	
Миска эмалированная большая	4 шт.	
Миска эмалированная маленькая	4 шт.	
Молоток для отбивания мяса	4 шт.	
Мусоросборник педальный	2 шт.	
Мыльница	2 шт.	
Мясорубка	4 шт.	
Набор столовый для специй	4 шт.	
Ножеточка	1 шт.	
Нож желобковый для очистки овощей и картофеля	4 шт.	
Нож консервный	2 шт.	
Ножи кухонные (наборы ножей типа "Поварская тройка")	4 шт.	
Нож - пилка "Экстра" для резки хлеба	2 шт.	
Нож столовый из нерж. стали	15 шт.	
Ножницы для рыбы	2 шт.	
Пароварка	4 шт.	
Пестик деревянный	2 шт.	
Плита электрическая 3-конфорочная	4 шт.	
Поднос	4 шт.	
Подставка	4 шт.	

Полотенце кухонное	8 шт.	
Резцы для теста	4 шт.	
Рыбочистка	4 шт.	
Сбивалки для крема	4 шт.	
Сервиз чайный	1 шт.	
Сито	4 шт.	
Скалка	4 шт.	
Скатерть матерчатая с салфетками	4 шт.	
Скатерть пластмассовая	4 шт.	
Сковорода большая	4 шт.	
Сковорода средняя	4 шт.	
Сковорода маленькая	4 шт.	
Скребок поварской	2 шт.	
Стакан для салфеток	4 шт.	
Таз эмалированный	2 шт.	
Тарелка глубокая	15 шт.	
Тарелка мелкая столовая	15 шт.	
Тарелка десертная	15 шт.	
Тарелка пирожковая	15 шт.	
Терка комбинированная	4 шт.	
Хлебница	4 шт.	
Холодильник	1 шт.	
Чайник	4 шт.	
Чашка с блюдцем	15 шт.	
Шумовка	4 шт.	
Щипцы для кондитерских изделий	4 шт.	
Щетка для мытья раковины	2 шт.	
Электрополотенце "Фен"	2 шт.	
Микрокалькулятор школьный МКШ-2	2 шт.	
Индикатор для быстрого определения количества нитратов в пищевых продуктах		
Пособия печатные		

Демонстрационные		
Таблицы "Работа с пищевыми продуктами"	1 компл.	1
Таблицы "Сервировка стола" - н	1 компл.	1
Раздаточные		
Комплект подборок рецептов блюд для основного курса и факультативного курса по темам: - н	15 компл.	
- "Овощные блюда и гарниры";		
- "Напитки горячие и холодные";		
- "Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий";		
- "Блюда из рыбы";		
- "Мясные блюда";		
- "Холодные блюда и закуски";		
- "Сладкие блюда";		
- "Изделия из теста"		
Дидактические материалы по работе с пищевыми продуктами и сервировке стола - н	15 шт.	
Терминологический словарь по технологии кулинарных работ и сервировке стола - н	2 шт.	
Пособие для учащихся по экономике и организации предприятий общественного питания - н	15 шт.	
Раздаточный иллюстрированный материал по теме "Кухонная и столовая посуда. Уход за посудой"	5 шт.	
Диапозитивы		
Столовая посуда и столовые приборы - н	1 сер.	
Диафильмы		
Диетическое и детское питание - н	1 экз.	
Обработка овощей	1 экз.	
Основы рационального питания - н	1 экз.	

Оформление кондитерских изделий	1 экз.	
Оформление кулинарных блюд	1 экз.	
Правила безопасности и гигиены на уроках обслуживающего труда	1 экз.	
Сервировка стола. Традиции национальной кухни - н	1 экз.	
Способы консервирования овощей и фруктов - н	1 экз.	
Школьные мастерские для обработки ткани и пищевых продуктов (методический)	1 экз.	
Экология и продукты питания - н	1 экз.	
Кинофильмы		
Техника безопасности в кабинете обслуживающего труда		
Видеофильмы		
Основные правила этикета - н	1 шт.	
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТРУД		
ОБЪЕКТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ		
Гербарии		
Сельскохозяйственные растения	1 шт.	
Коллекции		
Вредители важнейших сельскохозяйственных культур	1 шт.	
Плоды сельскохозяйственных растений .	1 шт	
Минеральные удобрения	1 шт.	
Влажные препараты		
Корень бобового растения с клубеньками	1 шт.	
Модели, муляжи		
Комплект учебного оборудования по основам животноводства, механизации и электрификации животноводческих ферм - м	1 компл.	
Комплект учебно - наглядных пособий для изучения трактора и сельскохозяйственных машин - м	1 компл	

Модель цветка гороха	1 шт.	
Модель цветка капусты	1 шт.	
Модель цветка картофеля	1 шт.	
Модель цветка пшеницы	1 шт.	
Конструктор "С/х машины" - н	15 шт.	
Инструменты		
Лейка на 2 л	1 шт.	10
Лейка на 4 л	6 шт.	10
Лопата совковая	2 шт.	5
Набор почвообрабатывающего инструмента школьника (НИШ): - н .	3 компл	
вилка посадочная	1 шт.	
вилы садово - огородные ВСО-7А	5 шт.	5
грабли садово - огородные П1-12-1300	5 шт.	5
лопата универсальная V! -170-1200	10 шт.	
мотыга универсальная V1-150-1200	5 шт.	
рыхлитель	2 шт.	
полольник с прямым лезвием ПЛ-200-60-1200	1 шт.	
мотыга комбинированная	5 шт.	
бороздовичок однорядный	1 шт.	
совок посадочный	1 шт.	
Набор садового инструмента (НСО) - н	3 компл.	
нож прививочный окулировочный НО	1 шт.	
ножовка садовая с серповидным полотном	1 шт.	
секатор одностороннего резания	1 шт.	8
сучкорез штанковый СШ-2	1 шт.	
Пособия печатные		
портреты ученых - агробиологов	1 компл.	
Пособия печатные		
Таблицы		
Сельскохозяйственный труд - н	1 сер.	
Сельскохозяйственные орудия и машины - н .	1 сер	
Диапозитивы		
лекарственные растения	1 сер.	

Основные сорта районированных овощных культур, их продуктивность и распространение - н	1 сер.	
Основные сорта районированных полевых культур, их продуктивность и распространение - н	1 сер.	
Цветочно - декоративные культуры - н	1 сер.	
Сорные растения - н	1 сер.	
Кинофильмы		
агротехника возделывания сельскохозяйственных культур Биологические методы борьбы с вредителями сельскохозяйственных культур Кому растить хлеб Постановка опытов с сельскохозяйственными растениями Почва, ее обработка и удобрение Работа в плодовом питомнике - н Сельскохозяйственная практика школьников		

Оборудование кабинета (мастерской)

1. Парты ученические -9
2. Стулья ученические - 18
3. Стол учительский-1
4. Стул учительский - 1
5. Стол демонстрационный-1
6. Стол компьютерный -1
7. Машины швейные - 8 (ручные), 1(электрическая)
8. Гладильная доска -1
9. Утюг -1
10. Манекен учебный -1
11. Стенд с выставкой ученических работ-1
12. Секционные шкафы -4
13. Аудиторная доска -1
14. Компьютер -1
15. Зеркало-1
16. Аптечка-1

Учебно-методическое обеспечение.

В образовательном процессе используются учебники и учебные методические комплекты, соответствующие ФГОС для реализации задач ООП, рекомендованные Министерством Образования Российской Федерации.

Литература для ученика

1. Синица Н. В., Технология. Технология ведения дома : 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица, В. Д. Симоненко.- М.: Вентана-Граф, 2012.
2. Синица Н. В., Технология. Технология ведения дома : 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица, В. Д. Симоненко.- М.: Вентана-Граф, 2013.

3. Рабочая тетрадь к учебнику под ред. В. Д.Симоненко. Технология: для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана- Граф», 2012 год

4. Рабочая тетрадь «Формула правильного питания» М. М.Безруких, Т. А.Филиппова, А. Г.Макеева. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2008 год Литература для учителя:

1. Бейкер, Х. Плодовые культуры / Х. Бейкер. - М.: Мир, 1992.

2. Гаевая, Р. А. Хлеб на вашем столе / Р. А. Гаевая, М. А. Яценко - Киев: Урожай, 1993.

3. Гузаирова, Е. Н. Школа белошвейки / Е. Н. Гузаирова, Р. Г. Гузаиров. - М.: Педагогика-Пресс, 1994.

4. Кудрявец, Д. Б. Как вырастить цветы / Д. Б. Кудрявец, Н. А. Петренко. - М.: Просвещение, 1987.

5. Левицкая, Л. В. Занятия по трудовому обучению / Л. В. Левицкая и др. - М.: Просвещение, 1992.

6. Мак-Миллан Броуз, Ф. Размножение растений / Ф. Мак-Миллан Броуз. - М.: Мир, 1992.

7. Мерсиянова, Г. Н. Швейное дело. 5-6 классы / Г. Н. Мерсиянова и др. - М.: Просвещение, 1989.

8. Тарасова, А. П. Рабочая тетрадь по трудовому обучению и домоводству / А. П. Тарасова. - СПб.: МЧМ, изд. дом, ООО. ИД «МиМ», 1998.

9. Ханус, С. Как шить / С. Ханус. - М.: Легпромбытиздат, 1988.

10. Хуравская, В. М. Десять творческих проектов для учащихся 6-9 классов / В. М. Хуравская, В. Д. Симоненко. - Брянск: НИЦ «Окtid», 1977 *Интернет-ресурсы:*

1. Ёйр://сеп1ег. ёо. гц/зош

2. Ёйр://^^^. еог-пр

3. Ёйр://^^^. еог. 11. ги

4. Ёйр://^^^. оrepс1а88. ги/шег

5. Ёйр://^^^/11-п. ги

6. Ёйр://еИо8. ги

7. Ёйр://^^^. Ёойс. ги

8. Ёйр://^^^. спзо. гиЛеЪп

9. Ёйр://Й1е8. 8сЪоо1-со11есйоп. ёёи. ги

10. Ёйр://1тё. гкс-74.ги

11. Ёйр://1еЪпо1о§1а.59442

12. Ёйр://^^^. ёошоуоёз^уо. Ша1. ги

13. Ёйр://1еЪпо1о§1уа. пагоё. ги

14. Ёйр://пе^. 1еасЪег. ёо. ги