|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНА на заседании МО учителей технологии, ОБЖ, физической культуры.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Шустова Е.В.Протокол № 1 от «29»августа 2016 г. | СОГЛАСОВАНОЗаместитель директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Свергунова Е.Ю.«30» августа 2016г. | УТВЕРЖДАЮ Директор МБОУ Школы №37 г.о. Самара \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Хасина И.М.Приказ № 23\1от «30»августа 2016г.М.П. |



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ».**

Классы: 5-8 Составители: Шустова Е.В.

Самара, 2016.

**Пояснительная записка**

Настоящая рабочая программа «Технология» разработана на основании следующих нормативных документов:

-​ Федерального государственного стандарта основного общего образования, утверждённого приказом Министерства образования РФ №1887 от 17.12.2010;

-​ авторской программой курса технологии для 5-8 классов,Тищенко А.Т. Технология: программа: 5-8 классы/ А.Т. Тищенко, Н.В. Синица.-М.:Вентана– Граф, 2015

-основной образовательной программой основного общего образования МБОУ Школы №37 г. о. Самара.

**Цели изучения учебного предмета «Технология»:**

1. формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;

2. освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

3. формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личности или общественно-значимых объектов труда;

4. овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходнимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

5. развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, организаторских способностей;

6. воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности;

7. формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

8. профессиональное самоопределение обучающихся в условиях рынка труда

**Задачи:**

1.сформировать у обучающихся необходимые в повседневной жизни базовые приёмы ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин;

2. овладеть способами управления отдельными видами распространёнными в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;

3. научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Учебный план МБОУ Школы №37 г. о. Самара на этапе основного общего образования включает 204 учебных часа для обязательного изучения предмета «Технология». В том числе: в 5, 6 классах -68 ч из расчёта 2 ч в неделю; в 7 и 8 классах - 34 ч из расчёта 1 ч в неделю.

Данная программа ориентирована на работу с учебниками:

1. Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Синица, В.Д Симоненко.-М.: Вентана-Граф,2014

2.Синица, Н.В. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций./ Н.В. Синица. В.Д., Симоненко.- М.: Вентана–Граф, 2014

3. Синица. Н.В. Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/Н.В.Синица В.Д., Симоненко-М.:Вентана-Граф, 2014

4. Технология:8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/(В.Д. Симоненко, А.А. Электов, Б.А. Гончаров и др.)- М:Вентана –Граф, 2016

**Планируемые результаты изучения предмета «Технология»**

**Личностные результаты**

*у учащихся будут сформированы:*

1) ответственное отношение к учению;

2) самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

3) планирование образовательной и профессиональной карьеры;

4) бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

5) готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

*у учащихся могут быть сформированы:*

1) готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

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

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

4) развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

**Метапредметные результаты:**

**Регулятивные**

*учащиеся научатся:*

-ставить учебные задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено, и тог, что еще не известно

-планировать процесс познавательно- трудовой деятельности;

-выявлять потребности, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;

*Учащиеся получат возможность научиться:*

1) распознавать логически некорректные высказывания, отличать гипотезу от факта;

3) самостоятельно организовывать и выполнять различные творческие работы по созданию технических идей;

**познавательные**

*учащиеся научатся:*

1)самостоятельно выделять и формулировать познавательную цель;

2)выделять необходимую информацию, применять методы информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;

3) самостоятельно ставить задачи;

4)применять технологии преображения информации.

*учащиеся получат возможность научиться:*

1) использовать знаково -символические средства;

2) формировать учебную компетентность в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ-компетентности);

3) видеть технологические задачи в других дисциплинах, в окружающей жизни;

4) выдвигать гипотезы при решении учебных задач и понимать необходимость их проверки;

5) планировать и осуществлять деятельность, направленную на решение задач исследовательского характера;

6) оценивать информацию;

**коммуникативные**

*учащиеся научатся:*

1)​ организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками: определять цели, распределять функции и роли участников;

2)​ устанавливать рабочие отношения в группе для выполнения практических работ или проекта;

3) прогнозировать возникновение конфликтов при наличии разных точек зрения;

4) работать в парах и малых группах;

5) аргументировать свою позицию и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности.

*учащиеся получат возможность научиться:*

1)разрешать конфликты на основе учёта интересов и позиций всех участников;

2) объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленные вопросы , аргументировать;

3) формировать вербальные способы коммуникации ( вижу, слышу, отвечаю, спрашиваю)

4) выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;

5) объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленные вопросы , аргументировать;

**Планируемые предметные результаты**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Класс | Наименование раздела | Ученик научится | Ученик получит возможность научиться |
| **5** | Технологии домашнего хозяйства | Определять требования к интерьеру. Использовать цветовое решение при отделке кухни | Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни |
|  | Электротехника | Находить и представлять информацию об электроприборах | Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника |
|  | Кулинария | Соблюдать правила техники безопасности при работе на кухне, используя моющие средства для ухода за посудой. Владеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. | Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион. Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.  |
|  | Создания изделий из текстильных материалов | Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративных работ простых изделий-фартука. | Выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий |
|  | Художественные ремесла | Анализировать особенности декоративно- прикладного искусства народов России | Изготавливать образцы лоскутных композиций |
|  | Технология творческой и опытнической деятельности | Выявлять и формулировать проблему, обосновывать цель проекта планировать этапы выполнения работы, выбирать средства реализации замысла. | Пользоваться основными видами проектной документации, представлять проект к защите |
| **6** | Технологии домашнего хозяйства | Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты, а также правилах размещения комнатных растений | Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты.Выполнять пересадку (перевалку) комнатных растений |
|  | Кулинария | Самостоятельно готовить простые блюда из рыбы, птицы, соблюдая при этом технологическую последовательность приготовления и правила техники безопасности при работе на кухне | Применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в питательных веществ. Сервировать стол, соблюдать правила этикета за столом |
|  | Создание изделий из текстильных материалов | Выполнять влажно-тепловую обработку швейных материалов | Определять и исправлять дефекты швейных изделий. Определять основные стили одежды. |
|  | Художественные ремесла | Определять основные виды петель. Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать спицами | Создавать схемы для вязания |
|  | Технология творческой и опытнической деятельности | Планировать и выполнять учебные технологические проекты. Представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации, готовить пояснительную записку к защите | Осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку произведенного продукта с учетом имеющихся ресурсов |
| **7** | Интерьер жилого дома | Находить и представлять знания о требованиях к уровню освещения, типах и видах светильниковВыполнять эскиз размещения светильников в жилом помещении с учетом всех требований | Контролировать и анализировать варианты эскизов. |
|  | Кулинария | Самостоятельно готовить блюда из молочных продуктов. Соблюдать санитарно- гигиенические требования и правила безопасной работы на кухне | Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах ,углеводах, витаминах и минеральных веществах. Применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ |
|  | Создание изделий из текстильных материалов | Конструировать поясную одежду, снимать мерки для построения чертежа поясного швейного изделия. Изготавливать образцы ручных швов, соблюдая технику безопасности при выполнении ручных работ. | Моделировать юбку в соответствии с выбранным фасоном. Оценивать собственную деятельность и результат выполнения проекта «Праздничный наряд» |
|  | Художественные ремесла | Находить и использовать знания о технологии ручной росписи ткани, красителях, приспособлениях. Выполнять ручные вышивальные стежки: лентами, гладью. | Выполнять эскизы для росписи ткани, подбирать материалы, красители. Разрабатывать узоры для вышивания, выполнять вышивку. Разрабатывать технологическую карту выполнения проекта «Подарок своими руками» |
|  | Технология творческой и опытнической деятельности | Контролировать ход и результаты выполнения проекта. Представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации, готовить пояснительную записку к защите | Планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий, осуществлять презентацию, давать примерную оценку стоимости проектного изделия |
| **8** | Технологии домашнего хозяйства | Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц. Находить и использовать информацию о правилах эксплуатации основных элементов энергосбережения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачных) домах. | Ознакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. И системой фильтрации воды |
|  | Электротехника | Соблюдать правила безопасного пользования бытовыми приборами. Использовать сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин, а также электронных приборов- телевизоров, компьютеров и т. д. | Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке |
|  | Семейная экономика | Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи, анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи | Планировать индивидуальную трудовую деятельность. Рассчитывать доходы и расходы семьи. |
|  | Современное и производство и профессиональное самоопределение | Планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям на региональном рынке труда | Планировать профессиональную карьеру, рационально выбирать пути продолжения образования лили трудоустройства, ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования. Оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности |
|  | Технологии творческой и опытнической деятельности | 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. Представлять результаты проекта, оформлять пояснительную записку. | Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов. Осуществлять презентацию, давать примерную оценку стоимости продукта как товара на рынке труда, разрабатывать вариант рекламы для продукта труда |

**Тематический план по предмету «Технология»**

|  |  |
| --- | --- |
| № пп | Количество часов, отведенных на изучение предмета «Технология» |
| Тема(раздел) | 5 класс | 6 класс | 7 класс | 8 класс | Всего по факту |
|  | **Технологии домашнего хозяйства** | **2** | **4** | **2** | **4** | **12** |
| 1 | Интерьер кухни, столовой | 2 | - | - | - | 2 |
| 2 | Интерьер жилого дома | - | 2 | - | - | 2 |
| 3 | Комнатные растения в интерьере | - | 2 | - | - | 2 |
| 4 | Освещение жилого домаПредметы искусства и коллекции в интерьере | - | - | 1 | - | 1 |
| 5 | Гигиена жилища | - | - | 1 | - | 1 |
| 6 | Экология жилища | - | - | - | 2 | 2 |
| 7 | Водоснабжение и канализация в доме | - | - | - | 2 | 2 |
|  | **Электротехника** | **2** | - | **1** | **12** | **15** |
| 1 | Бытовые электроприборы | 2 | - | 1 | 6 | 7 |
| 2 | Электромонтажные и сборочные технологии | - | - | - | 4 | 4 |
| 3 | Электротехнические устройства с элементами автоматики | - | - | - | 2 | 2 |
|  | **Кулинария** | **14** | **14** | **5** | - | **33** |
| 1 | Санитария и гигиена на кухне | 1 | - | - | - | 1 |
| 2 | Физиология питания | 1 | - | - | - | 1 |
| 3 | Бутерброды и горячие напитки | 2 | - | - | - | 2 |
| 4 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | - | - | - | 2 |
| 5 | Блюда из овощей и фруктов | 4 | - | - | - | 4 |
| 6 | Блюда из яиц | 2 | - | - | - | 2 |
| 7 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 2 | - | - | - | 2 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | - | 4 | - | - | 4 |
| 9 | Блюда из мяса | - | 4 | - | - | 4 |
| 10 | Блюда из птицы | - | 2 | - | - | 2 |
| 11 | Заправочные супы | - | 2 | - | - | 2 |
| 12 | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду | - | 2 | - | - | 2 |
| 13 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | - | - | 1 | - | 1 |
| 14 | Изделия из теста | - | - | 1 | - | 1 |
| 15 | Виды теста и выпечки | - | - | 1 | - | 1 |
| 16 | Сладости, десерты, напитки | - | - | 1 | - | 1 |
| 17 | Сервировка сладкого столаПраздничный этикет | - | - | 1 | - | 1 |
|  | **Создание изделий из текстильных материалов** | **22** | **22** | **8** | - | **52** |
| 1 | Свойства текстильных материалов | 4 | 2 | 1 | - | 7 |
| 2 | Конструирование швейных изделий | 4 | 4 | 1 | - | 9 |
| 3 | Моделирование швейных изделий | - | 2 | 1 | - | 3 |
| 4 | Швейная машина | 4 | 2 | 1 | - | 7 |
| 5 | Технология изготовления швейных изделий | 10 | 12 | 4 | - | 26 |
|  | **Художественные ремесла** | **8** | **8** | **8** | - | **24** |
| 1 | Декоративно-прикладное искусство | 2 | - | - | - | 2 |
| 2 | Основы композиции и восприятия света при создании предметов декоративно-прикладного искусства | 2 | - | - | - | 2 |
| 3 | Лоскутное шитье | 4 | - | - | - | 4 |
| 4 | Вязание крючком | - | 4 | - | - | 4 |
| 5 | Вязание спицами | - | 4 | - | - | 4 |
| 6 | Ручная роспись тканей | - | - | 2 | - | 2 |
| 7 | Вышивание | - | - | 6 | - | 6 |
|  | **Семейная экономика** |  | - | - | **6** | **6** |
| 1 | Бюджет семьи | - | - | - | 6 | 6 |
|  | **Современное производство и профессиональное самоопределение** | - | - | - | **4** | **4** |
| 1 | Сфера производства и разделение труда | - | - | - | 2 | 2 |
| 2 | Профессиональное образование и профессиональная карьера | - | - | - | 2 | 2 |
|  | **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **20** | **20** | **10** | **8** | **58** |
|  | Исследовательская и созидательная деятельность. Обоснование проекта. Цели и задачи проектной деятельностиСоставные части годового творческого проекта.Этапы выполнения проектаОпределение затрат на изготовление изделия.Самооценка проекта. Анкетирование.Подготовка презентации и пояснительной записки.Защита проекта | 2222264 | 2222264 | 1111222 | -----44 | 555561814 |
|  | Всего | **68** | **68** | **34** | **34** | **204** |

**Содержание учебного предмета**

**5 класс**

**Интерьер кухни, столовой**

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.

**Бытовые электроприборы**

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

**Санитария и гигиена на кухне**

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. 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.

 **Физиология питания**

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.Составление индивидуального режима питания.

**Бутерброды и горячие напитки**

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

**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

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. Дегустация блюд. Оценка качества.

 **Блюда из овощей и фруктов**

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка 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 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. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

**Блюда из яиц**

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. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

**Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**

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

 **Свойства текстильных материалов**

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.

**Конструирование швейных изделий**

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. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

 **Швейная машина**

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение 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.

Организация рабочего места для выполнения швейных работ. 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.

 **Технология изготовления швейных изделий**

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

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 вразутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

**Декоративно-прикладное искусство**

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.

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

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая 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.

**Лоскутное шитьё**

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).

**Исследовательская и созидательная деятельность**

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

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) 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. Защита проекта. Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

**6класс**

 **Интерьер жилого дома**

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

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

 **Комнатные растения в интерьере**

Понятие «фитодизайн» как искусство 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: декоративно-листные, декоративно-цветущие комнатные, декоративно-цветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими 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.

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

**Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

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

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

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

 **Блюда из мяса**

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

 **Блюда из птицы**

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Приготовление блюда из птицы.

 **Заправочные супы**

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.Приготовление заправочного супа.

 **Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду**

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

**Свойства текстильных материалов**

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. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

**Конструирование швейных изделий**

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

**Моделирование швейных изделий**

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

 **Швейная машина**

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.

Устранение дефектов машинной строчки.

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

 **Технология изготовления швейных изделий**

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 иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (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. Раскрой швейного 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.

**Вязание крючком**

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

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

**Вязание спицами**

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

 **Исследовательская и созидательная деятельность**

Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

**7класс**

 **Освещение жилого дома. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого дома. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп накаливания.

Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола.

**Гигиена жилища**

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и гигиенические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения. Творческий проект «Умный дом» **Бытовые электроприборы**

Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции, Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

**Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

**Изделия из жидкого теста**

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

**Виды теста и выпечки**

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

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

**Сладости, десерты, напитки**

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий. Приготовление морса

**Сервировка сладкого стола**

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов. Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола.

**Свойства текстильных материалов**

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Конструирование швейных изделий**

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.

**Моделирование швейных изделий**

Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Моделирование юбки.

**Швейная машина**

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовки среза. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

**Технология изготовления швейных изделий**

Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовки среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия. 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. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

**Ручная роспись тканей**

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Декоративные эффекты в горячем батике.

 **Вышивание**

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. 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.

**Исследовательская и созидательная деятельности**

Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

**8 класс**

**Экология жилища**

Характеристика основных элементов систем электроснабжения, теплоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Системы безопасности жилища.

 **Водоснабжение и канализация в доме**

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счетчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды

 **Бытовые электроприборы**

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Отопительные электроприборы. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе действия стиральных машин –автоматов. Электронные приборы: телевизоры, компьютеры и т.д.Чтение простой электрической схемы.

 **Электромонтажные и сборочные**

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока. Условные графические изображения. Понятие об электрической цепи и ее принципиальной схеме. Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

**Электрические устройства с элементами автоматики**

Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Пути экономии электрической энергии. Правила безопасной работы с электроустановками.

Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц

**Бюджет семьи**

Источники доходов семьи и бюджет семьи. Способы выявления доходов семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи. Технология построения семейного бюджета. Технология ведения бизнеса.

**Сферы производства и разделение труда**

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства.

**Профессиональное образование и профессиональная карьера**

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий. Региональный рынок труда. Специальность, производительность и оплата труда. Классификация профессий. Профессиональные интересы и самоопределение.

**Исследовательская и созидательная деятельность**

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта. Подготовка презентации и пояснительной записки.Защита проекта

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование разделов | Всего часов | В том числе |
|  |  |  | уроки | Лабораторные, практические работы, экскурсии и т.д. | Контрольные работы |
|  | **5 класс** | **68** | **65** |  | **3** |
| 1 | Технологии домашнего хозяйства | 2 | 2 |  | - |
| 2 | Электротехника | 2 | 2 |  | - |
| 3 | Кулинария | 14 | 14 |  | - |
|  | Создание изделий из текстильных материалов | 22 | 22 |  |  |
| 4 | Художественные ремесла | 8 | 7 |  | 1 |
| 5 | Технологии творческой и опытнической деятельности | 20 | 19 |  | 2 |
|  | **6 класс** | **68** | **65** |  | **3** |
| 1 | Технологии домашнего хозяйства | 4 | 4 |  | - |
| 2 | Кулинария | 14 | 14 |  | - |
| 3 | Создание изделий из текстильных материалов | 22 | 22 |  | - |
| 4 | Художественные ремесла | 8 | 7 |  | 1 |
| 5 | Технологии творческой и опытнической деятельности | 20 | 18 |  | 2 |
|  | **7 класс** | **34** | **31** |  | **3** |
| 1 | Технологии домашнего хозяйства  | 2 | 2 |  | - |
|  | Электротехника | 1 | 1 |  | - |
| 2 | Кулинария | 5 | 5 |  |  |
| 3 | Создание изделий из текстильных материалов | 8 | 8 |  | - |
| 4 | Художественные ремесла | 8 | 7 |  | 1 |
| 5 | Технологии творческой и опытнической деятельности | 10 | 8 |  | 2 |
|  | **8 класс** | **34** | **31** |  | **3** |
| 1 | Технологии домашнего хозяйства | 4 | 4 |  | - |
| 2 | Электротехника | 12 | 12 |  | - |
| 3 | Семейная экономика | 6 | 5 |  | 1 |
| 4 | Современное производство и профессиональное самоопределение | 4 | 4 |  | - |
| 5 | Технологии творческой и опытнической деятельности | 8 | 6 |  | 2 |
| итого |  | **204** | **192** |  | **12** |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Учебно-методическое обеспечение | Материально-техническое обеспечение |
| Компьютерные слайдовые презентации:«Швейная машина» «Вязание спицами» «Конструирование швейных изделий. Построение чертежа фартука» «Вышивка атласными ленточками»«Сервировка стола»«Декоративно-прикладное творчество» | Технические электронные средства обеспечения:1.мультимедийный проектор2.ноутбук3.экран |
| Учебно-методический комплект.**Литература для учителя:**1. Тищенко А.Т. программа: 5-8 классы/ А. Т. Тищенко, Н.В. Синица. М.: Вентана- Граф, 2015.144с2. Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий: пособие для учителя/Под ред. А.Г. Асмолова. М.: Просвещение, 2013.3. Сайт «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»: [Электронный документ]. Режим доступа: http://window.edu.ru4. Сайт «Каталог единой коллекции цифровых образовательных ресурсов»: [Электронный документ]. Режим доступа: http://school-collection.edu.ru5. Сайт «Каталог электронных образовательных ресурсов Федерального центра»: [Электронный документ]. Режим доступа: http://fcior.edu.ru6. Сайт «Образовательные ресурсы сети Интернет»: [Электронный документ]. Режим доступа: http://katalog.iot.ru7. Сайт «Сеть творческих учителей»: [Электронный документ]. Режим доступа: http://www.it-n.ru8. Сайт «Федеральный государственный образовательный стандарт»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://standart.edu.ru>9.Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий: пособие для учителя / [А.Г. Асмолов, Г.В. Бурменская, И.А. Володарская и др.]; под ред. А.Г. Асмолова. – М.: Просвещение, 2010. – 159с.: ил. (Стандарты второго поколения)10.Поливанова К.Н., Проектная деятельность школьников: пособие для учителя / К.Н.Поливанова. – 2-е изд. – М.: Просвещение, 2011. – 192с. – (Работаем по новым стандартам).11.Система учебников «Алгоритм успеха» издательства Вентана-Граф.Примерная основная образовательная программа образовательного учреждения[http://www.vgf.ru/tabid/205/Default.aspx](https://clck.yandex.ru/redir/dv/%2Adata%3Durl%3Dhttp%253A%252F%252Fwww.vgf.ru%252Ftabid%252F205%252FDefault.aspx%26ts%3D1471582244%26uid%3D6618375421449838604%26sign%3D1cf3562393840e1b037caa3413ecf751%26keyno%3D1)12.Синица Н.В., Технологии ведения дома: 5 класс: методическое пособие / Н.В.Синица. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 144с.13. Монахова , И. А. Вышивка/И.А. Монахова, Ю. С. Кирьянова.- М.: Астрель, 2012.-64 с.: ил. –(Домашний сундучок).14. Синица Н.В., Технологии ведения дома: 7 класс: методическое пособие / Н.В.Синица. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 136 с.**Литература для ученика:**3. Синица Н.В., В.Д. Симоненко Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для общеобразовательных организаций.М.- Вентана- Граф,20144. Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для общеобразовательных организаций/Н.ВСиница, В.Д.Симоненко. М.:Вентана- Граф,20145. Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для общеобразовательных организаций/Н.В. Синица, В.Д.Симоненко. М.:Вентана\_ Граф,20146. Технология:8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/(В.Д. Симоненко, А.А. Электов, Б.А. Гончаров и др.)-М:Вентана –Граф, 2016 | Учебно-лабораторное оборудование: 1.столовая и кухонная посуда2.манекен3.сантиметровые ленты,4.холодильник5.набор разделочных досок6. столовая и кухонная посуда7.плакаты по основным темам всех разделов: «Создание швейных изделий», «Электротехника» 8.швейные машины9.электрическая бытовая плита10. 2 утюга11.утюжильная доска12.оверлок13. халаты |