


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Сатинская средняя общеобразовательная школа»

Рассмотрена на заседании
Педагогического совета
Протокол №18 от 31.08.22

Утверждена приказом
№585 от 31.08.2022
И.о. директора  М.В. Щербина



Рабочая программа по технологии 6-7 класс

2022-2023 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному курсу «Технология» для 5-7-х классов составлена на основе авторской программы Н.В. Сеница, П.С. Самородский (универсальная линия), и соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения. При составлении рабочей программы учтены рекомендации инструктивно-методического письма о преподавании предмета «Технология».

Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, задает тематические и сюжетные линии курса, дает примерное распределение учебных часов по результатам курса и вариант последовательности их изучения с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся, сензитивных периодов их развития. Программа по курсу «Технология» выполняет следующие функции:

- Информационно-семантическое нормирование учебного процесса. Это обеспечивает детерминированный объем, четкую тематическую дифференциацию содержания обучения и задает распределение времени по разделам содержания;
- Ориентировано-плановое построение содержания. Определяется примерная последовательность изучения содержания технологии в основной школе и его распределение с учетом возрастных особенностей учащихся;
- Общеметодическое руководство. Задаются требования к материально-техническому обеспечению учебного процесса, предоставляются общие рекомендации по проведению различных видов занятий.

Общая характеристика 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 общими трудовыми 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 учащихся 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.

В процессе преподавания предмета «Технология» решаются следующие **задачи**:

- формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства;
- ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- обеспечение учащимися возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- воспитание трудолюбия, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Концепция образовательной области «Технология» предусматривает обязательное использование, наряду с традиционными, методов развивающего обучения. В первую очередь, метода проектов. Смысл проектного обучения заключается в самостоятельном освоении школьниками учебного материала в процессе выполнения проектов. Проектное обучение создает условия для творческой самореализации учащихся, в познавательной и преобразовательной деятельности, способствует развитию их интеллектуальных способностей, самостоятельности, ответственности, умений планировать, принимать решения, оценивать результаты. Учащиеся приобретают опыт разрешения реальных проблем в будущей самостоятельной жизни.

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

Учебно-методический комплект:

1. Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др «Технология: Программа: 5-8 классы» (универсальная линия) Алгоритм успеха. ФГОС. - М.: Вентана-Граф, 2014, - 112 с.
2. Н.В. Синица, П.С. Самородский «Технология: 5-8 классы методическое пособие» -2-е издание, доработанное-М: Вентана-Граф,2014.
- 3.Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко «Технология: 5 класс» Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС / -4-е издание, перераб., -М: Вентана-Граф,2015,208 с.

4. Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко «Технология: 6 класс» Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС / -3-е издание, перераб., -М: Вентана-Граф,2015, 208 с.

5. Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко «Технология: 7 класс» Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС / -3-е издание, перераб., -М: Вентана-Граф,2017,208 с.

Место предмета «Технология» в базисном учебном плане

Учебная программа рассчитана на 70 часов, из расчета 2 часа в неделю; из них – «Технология. Сельскохозяйственный труд»-16 часов, «Технология. Обслуживающий труд»-54 часа. С учетом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» обеспечит:

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

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. Базовыми для программы по направлению «Технология» являются разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». «Технология ведения дома». Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений. Программа по направлению «Технология. Сельскохозяйственный труд» содержит минимальный объём сельскохозяйственных знаний и навыков, необходимых для работы на пришкольном участке. Сельскохозяйственные работы выполняются в осенний, весенний периоды, а также во время летней трудовой практики. Основными направлениями деятельности обучающихся на пришкольном участке являются выращивание растений, наблюдение за их ростом и развитием, проведение

сельскохозяйственных опытов. Для работы на участке из учащихся каждого класса формируются звенья. Обучающиеся работают на участке в процессе освоения программ трудового обучения, природоведения, биологии, экологии. Режим труда учащихся на пришкольном участке определяется образовательными программами, правилами техники безопасности и установленными санитарно-эпидемическими правилами и нормативами. Работа учащихся на участке организуется в соответствии с планом, являющимся составной частью плана учебно-воспитательной работы образовательного учреждения. В него включены такие разделы:

- планировка территории учебно-опытного участка (размещение отделов, полей севооборот, их площадь, распределение территории участка между классами);
- содержание и организация работы (перечень растений, возделываемых на участке; тематика наблюдений и опытов, распределение опытов между классами, звеньями; список изготавливаемых учебно-наглядных пособий; календарные сроки и порядок выполнения обучающимися работ; расписание учебных; график работы учащихся в процессе общественно-полезного, производительного труда, в том числе в период летних каникул);
- материальное обеспечение работы на участке (определение потребности в инвентаре, оборудовании, удобрениях, посевных и посадочных материалах и пр);

При составлении программы были учтены принципы последовательности и преемственности обучающихся, а также сезонность полевых работ. Продолжительность обучения сельскохозяйственному труду составляет три года, с 5 по 7 классы.

Ценностные ориентиры содержания учебного предмета «Технология»

Программа предусматривает формирование у обучающихся общих учебных 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 учащиеся, независимо от изучаемого направления, получает возможность **ознакомиться:**

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- с технологическими свойствами и назначением материалов;
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- с видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;

- с 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; *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 доступными материальными средствами, измерительными приборами и визуально 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; *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;
 - изготовление или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
 - 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.

Личностные, метапредметные и предметные результаты изучения учебного курса «Технология»

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

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных учащимися соответствующих знаний, умений и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у учащихся целостного представления о мире и роли техники и технологии в нем; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности – природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного образования для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как к возможной области будущей практической деятельности;
- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- ✓ проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- ✓ выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- ✓ самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- ✓ развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;
- ✓ овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- ✓ становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности,
- ✓ планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- ✓ проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- ✓ самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- ✓ формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления;
- ✓ бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- ✓ готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- ✓ осознание необходимости общественно полезного труда как условие безопасной и эффективной социализации;
- ✓ самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- ✓ алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- ✓ определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- ✓ комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- ✓ поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- ✓ выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- ✓ самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- ✓ виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов;
- ✓ проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- ✓ осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и

- организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- ✓ выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
 - ✓ организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;
 - ✓ согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;
 - ✓ объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
 - ✓ оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;
 - ✓ диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
 - ✓ соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
 - ✓ оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
 - ✓ формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- ✓ рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- ✓ оценка технических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ✓ ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- ✓ владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- ✓ распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- ✓ овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- ✓ применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- ✓ применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- ✓ владение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- ✓ планирование технологического процесса и процесса труда;
- ✓ подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- ✓ проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- ✓ подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- ✓ проектирование последовательности операций и составление операционной карты работы;
- ✓ выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений;
- ✓ соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- ✓ соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- ✓ обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- ✓ выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- ✓ подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- ✓ контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- ✓ выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- ✓ документирование результатов труда и проектной деятельности;
- ✓ расчёт себестоимости продукта труда;
- ✓ примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- ✓ оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности, предпринимательской деятельности;
- ✓ осознание ответственности за качество результатов труда;
- ✓ согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- ✓ направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- ✓ выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- ✓ оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- ✓ стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда;
- ✓ наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- ✓ овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- ✓ рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- ✓ художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- ✓ рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- ✓ участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;
- ✓ разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

в коммуникативной сфере:

- ✓ практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности:
- ✓ действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;
- ✓ устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми;
- ✓ удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- ✓ установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- ✓ сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;
- ✓ аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- ✓ адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью;
- ✓ построение монологических контекстных высказываний;
- ✓ публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- ✓ развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- ✓ достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- ✓ соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- ✓ сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Содержание учебного курса

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

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

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

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

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

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

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

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

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

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

5 класс

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема: Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч)

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

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии

изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

Раздел « Технологии домашнего хозяйства»(2ч)

Тема: Интерьер жилого дома(1ч)

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

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

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Практические работы

Планировка кухни.

Тема: Бытовые электроприборы на кухне(1ч)

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

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

Раздел « Создание изделий из текстильных материалов»(30ч)

Тема: Свойства текстильных материалов(материаловедение) (4ч)

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

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

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

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

Тема 2. Конструирование швейных изделий (6ч)

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.

Особенности построения выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы.

Практическая работа:

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

Тема 3. Технология изготовления швейных изделий (8ч)

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

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

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

Темы лабораторно-практических работ:

Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных работ. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Тема 4. Швейная машина (машиноведение) (8ч)

Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной

работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

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

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

Темы лабораторно – практических работ:

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

Раздел « Кулинария» (16ч)

Тема: Санитария и гигиена

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

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

Темы лабораторно-практических работ:

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема: Здоровое питание

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

Темы лабораторно-практических работ:

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

Тема: Бутерброды и горячие напитки

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

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

Требования к качеству готовых напитков.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема: Блюда из овощей и фруктов

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

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

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

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

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление фруктового салата.

Приготовление винегрета.

Тема: Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

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

Приглашения и поздравительные открытки.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление блюда из яиц. Оформление стола к завтраку.

6 класс

Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (2ч)

Тема: Исследовательская и созидательная деятельность

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2ч)

Тема: Интерьер жилого дома

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

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

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

Темы лабораторно-практических работ

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера»

Размещение растений в интерьере своей комнаты.

Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема: Свойства текстильных материалов (материаловедение)(2ч)

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

Тема лабораторно-практической работы

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема: Конструирование швейных изделий (4ч)

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

Тема лабораторно-практической работы.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия.

Тема: Швейная машина (машиноведение) (6ч)

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

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

Темы лабораторно-практических работ

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

Тема: Технология изготовления швейных изделий (14ч)

Теоретические сведения. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.

Выкраивание деталей. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавами.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание;

временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

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

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом. Устранение дефектов.

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

Темы лабораторно-практических работ.

Изготовление образцов ручных швов. Конструирование и раскрой подушки для стула. Отделка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла» (6ч)

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

Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

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

Раздел «Кулинария» (16ч)

Тема: Блюда из круп и макаронных изделий

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

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

Темы практических работ:

Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

Тема: Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

Темы лабораторно-практических работ

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

Тема: Блюда из мяса

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

Темы лабораторно-практических работ

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

Тема: Блюда из птицы

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

Тема лабораторно-практической работы

Приготовление блюда из птицы.

Тема: Технология приготовления первых блюд (супов)

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

Тема лабораторно-практической работы

Приготовление 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

Темы лабораторно-практических работ.

Исследование состава обеда.

7 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2ч)

Тема 1. Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекция в интерьере. Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

Темы лабораторно-практических работ

« Декоративная рамка для фотографий».

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема: Свойства текстильных материалов (материаловедение) (2ч)

Теоретические сведения. Ткани из волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определение вида ткани по сырьевому составу.

Тема лабораторно-практической работы

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема: Конструирование швейных изделий (10ч)

Теоретические сведения. Конструирование поясной одежды. Инструменты и материалы. Снятие мерок. Построение чертежа выбранного изделия. Моделирование поясной одежды. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек или из интернета.

Тема лабораторно-практической работы.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия.

Тема: Технология машинных работ (машиноведение) (4ч)

Теоретические сведения. Подшивание потайным швом. Обмётывание петли. Пришивание пуговицы. Притачивание потайной застёжки-молнии. Окантовывание среза бейкой. Изготовление образцов машинных швов.

Темы лабораторно-практических работ

Изготовление образцов машинных швов.

Тема: Технология изготовления швейных изделий (10ч)

Теоретические сведения. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой- молнией и разрезом. Технология обработки складок: односторонней, встречной, бантовой, получение зауженной складки. Основные операции при ручных работах: подшивание, косыми и крестообразными стежками.

Последовательность изготовления изделия. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Устранение дефектов после примерки. Технология обработки юбки после примерки: обработка вытачек, боковых срезов, пояса. Влажно-тепловая обработка.

Темы лабораторно-практических работ. Изготовление образцов ручных швов. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок.

Раздел « Художественные ремёсла» (8ч)

Теоретические сведения. Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование. Стежки: прямые, петлеобразные, петельные. Вышивание лентами.

Практические работы.

Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки лентами.

Раздел « Кулинария» (14ч)

Тема: Блюда из молока и молочных продуктов

Теоретические сведения. Пищевая ценность молока и молочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Мучные

изделия. Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Виды теста и способы его приготовления.

Темы практических работ:

Приготовление блинов.

Тема: Мучные изделия

Теоретические сведения. Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Виды и способы приготовления теста. Профессия кондитер.

Практические работы.

Приготовление изделий из теста.

Тема: Сладкие блюда

Теоретические сведения. Виды сладких блюд: компоты, кисели, желе, суфле, муссы. Сервировка сладкого стола.

Темы практических работ

Приготовление сладких блюд. Сервировка сладкого стола.

Примерный учебно-тематический план

5-7-х классов

Разделы и темы	Количество часов		
	5 класс	6 класс	7 класс
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	2	2	-
Исследовательская и созидательная деятельность	2	2	-
Раздел «Технологии домашнего хозяйства»	2	2	2
Интерьер жилого дома	1	1	1
Комнатные растения в интерьере	-	1	-
Бытовые электроприборы на кухне	1	-	-
Бытовые приборы для уборки помещений	-	-	1
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»	30	28	28
Свойства текстильных материалов	4	2	2
Конструирование швейных изделий	6	4	8
Ручные работы	4	2	4

Швейная машина	8	6	4
Технология изготовления швейных изделий	8	14	10
Раздел «Художественные ремёсла»	4	6	10
Раздел « Кулинария»	16	16	14
Санитария и гигиена	1	-	2
Здоровое питание	1	-	-
Бутерброды и горячие напитки	4	-	-
Блюда из овощей и фруктов	4	-	-
Блюда из яиц	4	-	-
Сервировка стола к завтраку	2	-	-
Блюда из круп и макаронных изделий	-	4	-
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	-	4	-
Блюда из мяса	-	2	-
Блюда из птицы	-	2	-
Технология приготовления первых блюд	-	2	-
Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	-	2	-
Блюда из молока и молочных продуктов	-	-	4
Мучные изделия	-	-	4
Сладкие блюда, сервировка сладкого стола	-	-	4
Сельскохозяйственный труд	16	16	16
Всего:	70	70	70

Материально-техническое обеспечение

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Примечания
1.	Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)	
	Стандарт основного общего образования по технологии	Стандарт по технологии, примерные программы, рабочие программы входят в состав обязательного программно-методического обеспечения мастерских технологии. В библиотечный фонд входят комплекты учебников, рекомендованных или допущенных Министерством образования и науки Российской Федерации. При комплектации библиотечного фонда полными комплектами учебников целесообразно включить в состав книгопечатной продукции, имеющейся в кабинете технологии, и по несколько экземпляров учебников из других УМК по основным разделам предмета технологии. Эти учебники могут быть использованы учащимися для выполнения практических работ, а также учителем как часть методического обеспечения кабинета.
	Примерная программа основного общего образования по технологии	
	Рабочие программы по направлениям технологии	
	Учебники по технологии для 5, 6,7-х классов	
	Другие дидактические материалы по всем разделам каждого направления технологической подготовки учащихся	Сборники учебных проектов, познавательных и развивающих заданий, а также контрольно-измерительные материалы по отдельным разделам и темам.
	Научно-популярная и техническая литература по темам учебной программы.	Научно-популярные и технические периодические издания и литература, необходимая для подготовки творческих работ и проектов должны содержаться в кабинетах технологии и в фондах школьной библиотеки
	Методические пособия для учителя (рекомендации к проведению уроков)	
	Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских	
2.	Печатные пособия	
	Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки	
	Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся	При выделении основных тем раздела следует ориентироваться на примерные программы по направлениям технологической подготовки
	Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся	Технологические карты, схемы, альбомы и другие материалы для индивидуального, лабораторно-группового или бригадного использования учащимися
3.	Информационно-коммуникационные средства	

	Интернет-ресурсы по основным разделам технологии.	
4.	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование	
	Аптечка	
5.	Специализированная учебная мебель	
	Секционные шкафы (стеллажи) для хранения инструментов, приборов, деталей	
	Специализированное место учителя	
6.	Натуральные объекты	
	Коллекции изучаемых материалов	

Список литературы

1. Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др «Технология: Программа: 5-8 классы» (универсальная линия) Алгоритм успеха. ФГОС. - М.: Вентана-Граф, 2014, - 112 с.
2. Н.В. Синица, П.С. Самородский «Технология: 5-8 классы методическое пособие» -2-е издание, доработанное-М: Вентана-Граф,2014.
- 3.Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко «Технология: 5 класс» Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС / -4-е издание, перераб., -М: Вентана-Граф,2015,208 с.
4. Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко «Технология: 6 класс» Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС / -3-е издание, перераб., -М: Вентана-Граф,2015, 208 с.
5. Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко «Технология: 7 класс» Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС / -3-е издание, перераб., -М: Вентана-Граф,2017,208 с.

Дополнительная литература:

1. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 80с.
2. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.
3. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса
4. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2003.-296с.
5. Сборник нормативно-методических материалов по технологии./ Автор-составитель: Марченко А.В., Сасова И.А., - М.: Вентана-Графф, 2002. – 224с.
6. Технология. 5-11 класс: предметные недели в школе/Авт.-сост. Володина Е.Д., Суслина В.Ю. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.

