

Рассмотрена на заседании
педагогического совета
протокол от «30» августа 2018г. №1



Утверждаю

Директор

Пришненская средняя школа №27

Митяева А.Н. Митяева

приказ от 31.08.2018 № 174

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Пришненская средняя школа №27»**

Рабочая программа

по предмету **технология** 5-8 класс

Учитель: Горбачева Ольга Александровна

2018/2019 уч.год

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» направление «Технологии ведения дома» составлена в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ, ФГОС основного общего образования — утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 17.12.2010 г. № 1897 с изменениями, утвержденными приказами Минобрнауки РФ от 29.12.2014 г. № 1644 и от 31.12. 2015 года № 1577; Примерной ООП ООО (одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию — протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15, в редакции протокола № 3/15 от 28.10.2015 федерального учебно-методического объединения по общему образованию), на основе программы «Технология. ФГОС. Алгоритм успеха. 5-8 классы» А. Т. Тищенко, Н. В. Сеницына, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2015 год.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

Цели обучения:

освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;

овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи:

приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;

воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

овладение способами деятельности: умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планирование и организовывать личные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;

способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;

умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;

освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.

Общая характеристика учебного предмета

Обучение строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации.

Предусматривается освоение материала по следующим направлениям:

культура, эргономика и эстетика труда;

получение, обработка, хранение и использование технической документации;

основы черчения, графики и дизайна;

элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;

знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;

влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

творческая, проектно-исследовательская деятельность;

технологическая культура производства;

история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии.

В результате изучения технологии обучающиеся ознакомятся: с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства; функциональными и стоимостными характеристиками, предметов труда и технологий, себестоимостью продукции экономией сырья, энергии, труда, элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом, предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией, методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве, информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями.

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

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

Программой предусмотрено выполнение обучающимися и каждым учебном году творческого проекта.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связано с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений, с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов, с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий, с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

Место курса «Технология» в учебном плане:

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

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает 245 учебных часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5, 6 и 7 классах по 70 ч из расчёта 2 ч в неделю; 8 классе 35 ч из расчёта 1 ч в неделю.

Учебно-методический комплекс для учителя:

Программа «Технология. ФГОС. Алгоритм успеха. 5-8 классы» А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2015 год;

Технология. Технологии ведения дома. Методическое пособие ФГОС 5 класс Н. В. Сеница, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2013 год;

Учебно-методический комплекс для учащихся:

Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Учебник. ФГОС. Сеница Н.В., Симоненко В.Д., М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2013 год;

Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. Учебник. ФГОС. Сеница Н.В., Симоненко В.Д., М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2013 год;

Технология. Технологии ведения дома. 7 класс. Учебник. ФГОС. Сеница Н.В., Симоненко В.Д., М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2015 год;

Технология. "Технология. 8 класс. Учебник. ФГОС": учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Матяш Н. В., Электров А. А., Симоненко В. Д. Вентана-Граф, 2016.

Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса

Личностными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
 - развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
 - овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
 - самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
 - становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
 - планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и

- эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере обслуживающего труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных 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;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

1. В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

2. В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) 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 мерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся

ситуации на рынке товаров и услуг.

3. *В мотивационной сфере:*

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

4. *В эстетической сфере:*

- дизайнерское проектирование технического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- опрятное содержание рабочей одежды.

5. *В коммуникативной сфере:*

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

6. *В психофизической сфере*

- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Требования к уровню подготовки обучающихся

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

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

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;

- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья; *выполнять по установленным нормативам следующие*

трудовые операции и работы:

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

■ распределять работу при коллективной деятельности;

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

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;

- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
- выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария» Выпускник научится:

самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ; экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;

оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий; определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять художественную отделку швейных изделий; изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

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

проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» Выпускник научится:

планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

планировать профессиональную карьеру; рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства; ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования; оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности

Содержание учебного предмета «Технология»

5 класс

Блок. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. "Общие технологии"

Информация об изучаемых технологиях. Потребности и технологии. Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств производства. Классификация технологий по разным основаниям.

Блок. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления. "Технологии домашнего хозяйства"

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. Проектирование кухни с помощью ПК.

Электротехника. 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 электроприборах на кухне.

Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.

Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

Кулинария

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, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

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.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

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

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. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

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. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Создание изделий из текстильных материалов

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.

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

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, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. 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. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

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).

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

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

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

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Художественные ремёсла

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.

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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.

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

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

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). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой.

Обработка срезов лоскутного изделия. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Технологии творческой и опытнической деятельности

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 того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Блок. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения. «Социально-экономические технологии»

Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Предприятия Тульского региона, работающие на основе современных производственных технологий. Спектр профессий связанных с изучаемыми технологиями.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

6 класс

Блок. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. "Общие технологии"

История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей.

Блок. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления.

«Технологии домашнего хозяйства»

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.

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

Комнатные растения в интерьере

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

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с 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. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Кулинария

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.

Создание изделий из текстильных материалов

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 в натуральную величину (проектное изделие).

Моделирование швейных изделий

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины.

Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия:

подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта.

Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму. Моделирование

выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

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 иглами 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 (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог - конструктор.

Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

Художественные ремёсла

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. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного 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. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Технологии творческой и опытнической деятельности

Исследовательская и созидательная деятельность

Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Блок. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения. Социально-экономические технологии

Профессии в области строительства. Цикл жизни профессий. Стратегии профессиональной карьеры. Взаимодействие со службами ЖКХ.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

7 класс

Блок. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития «Общая технология»

Механизация, автоматизация и роботизация современного производства Станки с ЧПУ. Производство транспортной техники. Перспективы робототехники.

Блок. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся «Технологии домашнего хозяйства»

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения.

Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

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 синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Электротехника. Бытовые электроприборы

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

Изучение потребности в юных электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Кулинария

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.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

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. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста.

Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер. Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

Сладости, десерты, напитки

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека.

Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

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 с помощью ПК.

Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Создание изделий из текстильных материалов

Свойства текстильных материалов

Конструирование швейных изделий

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.

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 в натуральную величину.

Моделирование швейных изделий

Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу.

Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

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; окантовывание 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 бантовой 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.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Художественные ремёсла

Ручная роспись тканей

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

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.

Технологии творческой и опытнической деятельности

Исследовательская и созидательная деятельность

Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Блок. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения. Социально-экономические технологии.

Работа и энергия. Актуальные и перспективные технологии в области энергетики. Профессии в сфере энергетики. Энергетика Тульского региона.

Информация и её виды. Современные информационные технологии. Распространенные профессии в сфере информационных технологий. Автоматизация современного производства. Профессии необходимые в автоматизированном производстве.

Практические работы

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

8 класс

Блок. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. Общая технология.

Современные и перспективные технологии XXI века. Порошковая металлургия. Нанотехнологии, медицинские технологии, биотехнологии. 3 D принтеры.

Актуальные и перспективные технологии транспорта. Автомобили на различных видах «топлива». Портативные летательные аппараты.

Блок. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся. Технология ведения домашнего хозяйства

Экология жилища

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей

Водоснабжение и канализация в доме

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома.

Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Электротехника. 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: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Электромонтажные и сборочные технологии

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Электротехнические устройства с элементами автоматики

Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей.

Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Семейная экономика.

Бюджет семьи

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Технологии творческой и опытнической деятельности

Исследовательская и созидательная деятельность

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Блок. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения. Социально-экономические технологии.

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Составляющие индустрии питания. Производство продуктов питания на предприятиях Тульского региона.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Профессиональное образование и профессиональная карьера

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии. Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

**Тематическое планирование
с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы**

Класс: 5

Количество часов в год: 70

Количество часов в неделю: 2

УМК учащихся:

Учебник «Технология. Технологии ведения дома»: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2013.

УМК учителя:

Программа «Технология. ФГОС. Алгоритм успеха. 5-8 классы» А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2015 год;

Технология. Технологии ведения дома. Методическое пособие ФГОС 5 класс Н. В. Сеница, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2013 год;

№ п/п	Название раздела и тема урока	Количество часов	Примечание
	Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. "Общие технологии"		
1	Вводный инструктаж по охране труда. Информация об изучаемых технологиях. Потребности и технологии. Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств производства. Классификация технологий по разным основаниям. Исследовательская и созидательная деятельность. Понятие о творческой проектной деятельности. Цель и задачи проектной деятельности.	2	
	Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления. "Технологии домашнего хозяйства"		
2	Интерьер кухни, столовой. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК	2	
3	Электротехника. Бытовые электроприборы. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический, инженерный, исследовательский, социальный, бизнес-проект. Бюджет проекта.	2	
4	Кулинария. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.	2	
5	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	2	

	содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.		
6	Бутерброды и горячие напитки. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Технология заваривания, подача чая. Технология приготовления, подача кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка. Запуск проекта «Завтрак для всей семьи»	2	
7	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Виды круп, бобовых и макаронных изделий. 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 к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд	2	
8	Блюда из свежих овощей и фруктов. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Способы хранения овощей и фруктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Правила кулинарной обработки. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.	2	
9	Блюда из варёных овощей. 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.	2	
10	Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. 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.	2	
11	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.	2	
12	Представление и защита творческого проекта. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу, анализ потребительских свойств.	2	
13	Создание изделий из текстильных материалов. Свойства текстильных материалов из волокон растительного	2	

	происхождения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.		
14	Свойства текстильных материалов из 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	2	
15	Элементы машиноведения. Бытовая 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.	2	
16	Элементы машиноведения. Бытовая швейная машина. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.	2	
17	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.	2	
18	Конструирование швейных изделий. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами	2	
19	Моделирование швейных изделий. Исследовательская и созидательная деятельность. Особенности изменения выкроек по конструктивным линиям, изменение формы и размера отделочных элементов.	2	
20	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 с портновскими булавками.	2	
21	Технология изготовления швейных изделий. 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-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обметывание; временное соединение деталей — смётывание; временное	2	

	закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами).		
22	Технология изготовления швейных изделий. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.	2	
23	Технология изготовления швейных изделий. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.	2	
24	Технология изготовления швейных изделий. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов в разутюжку и стачной шов в заутюжку) и краевые (шов в подгибку с открытым срезом и шов в подгибку с открытым обмётанным срезом, шов в подгибку с закрытым срезом).	2	
25	Технология изготовления швейных изделий. Составление технологической карты изготовления проектного изделия. Обработка нижней части фартука.	2	
26	Технология изготовления швейных изделий. Последовательность изготовления швейных изделий. Обработка карманов.	2	
27	Технология изготовления швейных изделий. Последовательность изготовления швейных изделий. Обработка верхней части, мелких деталей (бретель, пояс)	2	
28	Технология изготовления швейных изделий. Последовательность изготовления швейных изделий. Сборка изделия.	2	
29	Исследовательская и созидательная деятельность. Способы продвижения продукта на рынке. Позиционирование продукта. Защита проекта.	2	
30	Художественные ремёсла. Декоративно-прикладное искусство. Запуск творческого проекта. Понятие декоративно-прикладного искусства. 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 региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.	2	
31	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 композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов	2	

32	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, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления.	2	
33	Лоскутное шитьё. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.	2	
34	Исследовательская и созидательная деятельность. Аппробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта. Защита проекта.	2	
	Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения. «Социально-экономические технологии»		
35	Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Предприятия Тульского региона, работающие на основе современных производственных технологий. Спектро профессий связанных с изучаемыми технологиями.	2	

Класс: 6а, 6б

Количество часов в год: 70

Количество часов в неделю: 2

УМК учащихся:

Учебник «Технология. Технологии ведения дома»: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. - М.; Вентана-Граф, 2013.

УМК учителя:

Программа «Технология. ФГОС. Алгоритм успеха. 5-8 классы» А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2015 год;

Технология. Технологии ведения дома. Методическое пособие ФГОС 6 класс Н. В. Сеница, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2013 год;

№ п/п	Название раздела и тема урока	Количество часов	Примечание
	Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. "Общая технология"		
1	Вводный инструктаж по охране труда. История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Интерьер жилого дома. Проект «Интерьер комнаты для подростка». Компьютерное моделирование.	2	
	Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления. «Технологии домашнего хозяйства»		
2	Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Комнатные растения в интерьере. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных	2	

	растений в интерьере. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии.		
3	Запуск творческого проекта «Растения в интерьере жилого дома». Определение затрат на изготовление проектного изделия. Подготовка к презентации, пояснительной записке и доклада для защиты творческого проекта.	2	
4	Кулинария. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.	2	
5	Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Приготовление блюд из морепродуктов	2	
6	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Блюда из мяса. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.	2	
7	Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса	2	
8	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Технология приготовления блюд из птицы.	2	
9	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Приготовление заправочного супа.	2	
10	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользование столовыми приборами. Определение калорийности блюд.	2	
11	Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект "Приготовление воскресного семейного обеда"	2	
12	Создание изделий из текстильных материалов. Свойства текстильных материалов, их классификация. Способы получения и свойства искусственных и синтетических тканей.	2	
13	Плечевая одежда. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом	2	
14	Конструирование швейных изделий. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных швов. Снятие мерок.	2	
15	Конструирование швейных изделий. Построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).	2	
16	Моделирование швейных изделий. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.	2	
17	Швейная машина. Устройство машинной	2	

	иглы. Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине.		
18	Технология изготовления швейных изделий. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Правила раскроя. Раскрой проектного изделия.	2	
19	Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Дублирование деталей клеевой прокладкой.	2	
20	Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Обработка мелких деталей проектного изделия.	2	
21	Основные машинные операции. Классификация машинных швов. Изготовление образцов машинных строчек.	2	
22	Составление технологической карты изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов.	2	
23	Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.	2	
24	Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением ее на изнаночной или лицевой стороне изделия.	2	
25	Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.	2	
26	Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.	2	
27	Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект «Наряд для семейного обеда». Испытание изделия. Анализ . Защита	2	
28	Художественные ремёсла. Вязание крючком. Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Вязаные изделия в современной моде. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.	2	
29	Вязание крючком. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выполнение плотного вязания по кругу.	2	
30	Исследовательская и созидательная деятельность. Опыт проектирования, конструирования, моделирования. Творческий проект « Вяжем аксессуары крючком»		
31	Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект « Вяжем аксессуары крючком» Испытание изделия. Анализ .	2	
32	Изготовление продукта на основе технологической документации. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.	2	

33	Вязание спицами. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Разработка схемы жаккардового узора на ПК	2	
34	Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект « Вяжем аксессуары спицами» Защита проекта.	2	
	Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения. Социально-экономические технологии		
35	Строительная отрасль региона. Профессии в области строительства. Цикл жизни профессий. Стратегии профессиональной карьеры. Взаимодействие со службами ЖКХ.	2	

Класс: 7

Количество часов в год: 70

Количество часов в неделю: 2

УМК учащихся:

Учебник «Технология. Технологии ведения дома»: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. - М.; Вентана-Граф, 2015.

УМК учителя:

Программа «Технология. ФГОС. Алгоритм успеха. 5-8 классы» А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2015 год;

№ п/п	Название раздела и тема урока	Количество часов	Примечание
	Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития «Общая технология»		
1	Вводный инструктаж по охране труда. Механизация, автоматизация и роботизация современного производства Станки с ЧПУ. Производство транспортной техники. Перспективы робототехники. Исследовательская и созидательная деятельность. Что такое мини-проект.	2	
	Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся «Технологии домашнего хозяйства»		
2	Электротехника. Освещение и освещённость, нормы освещённости в зависимости от назначения помещения. Энергосбережение в быту. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Электробезопасность в быту и экология жилища.	2	
3	Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Профессия дизайнер	2	
4	Гигиена жилища. Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки	2	
5	Бытовые электроприборы. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель	2	

	воздуха, озонатор		
6	Разработка творческого проекта №1 «Умный дом». Этапы выполнения проекта: (поисковый, технологический, аналитический)	2	
7	Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека	2	
8	Изделия из жидкого теста. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.	2	
9	Виды теста и выпечки. Продукты для приготовления выпечки. Оборудование, инструменты и приспособления.	2	
10	Рецептура и технология приготовления изделий из пресного слоёного теста. Особенности выпечки изделий. Профессия кондитер	2	
11	Технология приготовления изделий из песочного теста. Выпечка печенья, подача к столу.	2	
12	Сладости, десерты, напитки. Их значение в питании человека. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу	2	
13	Праздничный этикет. Сервировка праздничного стола. Приглашение гостей. Разработка приглашения в редакторе MicrosoftWord	2	
14	Разработка творческого проекта №2 "Праздничный сладкий стол" Расчёт расхода продуктов. Самооценка.	2	
15	Создание изделий из текстильных материалов. Свойства текстильных материалов из волокон животного происхождения. Виды шерстяных и шёлковых натуральных тканей. Определение сырьевого состава. Запуск творческого проекта №3 "Праздничный наряд" Культура потребления: выбор продукта/услуги	2	
16	Конструирование поясной одежды. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки.	2	
17	Моделирование поясной одежды. Приёмы расширения книзу, образование складок.	2	
18	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета. Подготовка выкройки к раскрою.	2	
19	Раскрой поясной одежды, дублирование детали пояса. Правила раскладки выкроек на ткани.	2	
20	Технология ручных работ. Прямые, косые, крестообразные стежки. Изготовление образцов ручных швов.	2	
21	Технология машинных работ. Изготовление образцов машинных швов.	2	
22	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой "молния" и разрезом	2	
23	Технология обработки складок. Односторонняя, встречная, бантовая складки - последовательность обработки.	2	

24	Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Уточнение посадки и устранение дефектов.	2	
25	Технология обработки юбки после примерки. Обработка пояса. Влажно-тепловая обработка.	2	
26	Защита творческого проекта №3 "Праздничный наряд"	2	
27	Художественные ремёсла. Запуск творческого проекта № 4 "Подарок своими руками" Ручная роспись тканей. Виды батика. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.	2	
28	Вышивка. Материалы и оборудование для вышивки. Виды швов, выполнение образцов.	2	
29	Вышивание счётными швами, подготовка к вышивке, использование компьютера в вышивке крестом.	2	
30	Вышивание по свободному контуру. Знакомство с видами вышивки гладью.	2	
31	Атласная и штриховая гладь. Выполнение образцов.	2	
32	Швы французский узелок и рококо. Выполнение образцов.	2	
33	Вышивание лентами. Закрепление ленты в игле. Виды стежков. Выполнение образцов. Виды швов. Выполнение цветов. Оформление готовой работы	2	
	Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения. Социально-экономические технологии.		
34	Работа и энергия. Актуальные и перспективные технологии в области энергетики. Профессии в сфере энергетики. Энергетика Тульского региона. Защита творческого проекта "Подарок своими руками"	2	
35	Информация и её виды. Современные информационные технологии. Распространенные профессии в сфере информационных технологий. Автоматизация современного производства. Профессии необходимые в автоматизированном производстве.	2	

Класс: 8

Количество часов в год: 35

Количество часов в неделю: 1

УМК учащихся:

Учебник "Технология. 8 класс. Учебник. ФГОС": учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Матяш Н. В., Электов А. А., Симоненко В. Д. Вентана-Граф, 2016.

УМК учителя:

Программа «Технология. ФГОС. Алгоритм успеха. 5-8 классы» А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2015 год;

№ п/п	Название раздела и тема урока	Количество часов	Примечание
	Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. Общая технология		

1	Вводный инструктаж по охране труда. Современные и перспективные технологии XXI века. Порошковая металлургия. Нанотехнологии, медицинские технологии, биотехнологии. 3 D принтеры.	1	
2	Актуальные и перспективные технологии транспорта. Автомобили на различных видах «топлива». Портативные летательные аппараты	1	
	Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся. Технология ведения домашнего хозяйства		
3	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта. Запуск проекта "Семейное дело"	1	
4	Бюджет семьи. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи	1	
5	Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи.	1	
6	Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг.	1	
7	Способы защиты прав потребителей. Анализ качества и потребительских свойств товаров.	1	
8	Технология ведения бизнеса. Бизнес-проект (бизнес-план). Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов	1	
9	Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Защита проекта.	1	
10	Экология жилища. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.	1	
11	Водоснабжение и канализация в доме. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.	1	
12	Электротехника. Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки.	1	
13	Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.	1	
14	Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.	1	

15	Электронные приборы: телевизоры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения	1	
16	Электромонтажные и сборочные технологии. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.	1	
17	Виды источников и потребителей электрической энергии. Применение различных видов электротехнических материалов и изделий в приборах и устройствах.	1	
18	Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме.	1	
19	Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила оказания первой помощи пострадавшему от электрического тока.	1	
20	Электротехнические устройства с элементами автоматики. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах.	1	
21	Электронагревательные приборы: их устройство, назначение. Типовые аппараты защиты электрических цепей и бытовых потребителей электрической энергии. Пути экономии электрической энергии.	1	
22	Вычисление суточного расхода электроэнергии квартиры и расчёт её стоимости. Эссе на тему: Электрическая энергия – основа современного технического прогресса.	1	
	Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения. Социально-экономические технологии.		
23	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Составляющие индустрии питания. Производство продуктов питания на предприятиях Тульского региона.	1	
24	Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.	1	
25	Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в Тульском регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности.	1	
26	Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Производства в сферах медицины. Здоровье и выбор профессии.	1	
27	Предпринимательство как важнейшая форма деятельности в развитии экономики страны на примере деятельности предпринимателей Тульской области. Основные сферы предпринимательской деятельности: производство товаров и услуг, торговля, финансы, посредничество, страхование.	1	
28	Физические и юридические лица. Деловая игра	1	

	«Предприниматель – руководитель фирмы» Запуск проекта. "Своё дело". Этика и психология предпринимательства. Основные риски предпринимательстве.		
29	Правовое обеспечение предпринимательства, государственная поддержка. Понятие менеджмента, маркетинга.	1	
30	Источники информации в предпринимательстве. Реклама и потребитель. Имидж и фирменный стиль как средство корпоративной идентичности. Контроль выполнения проектной работы.	1	
31	Деловая игра «Реклама – двигатель торговли». Защита проекта.	1	
32	Компьютерное моделирование транспортных средств. Проблемы транспортной логистики населенного пункта . Моделирование транспортных потоков.	1	
33	Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Проект "Мой профессиональный выбор"	1	
34	Самооценка профессиональных интересов, склонностей, способностей. Составление личного профессионального плана.	1	
35	Защита проекта "Мой профессиональный выбор"	1	

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

№ п/п	Вид средства обучения	Наименование средства обучения / учебного пособия
1	Книгопечатная продукция	<p>УМК:</p> <ul style="list-style-type: none"> • «Технология. Технологии ведения дома»: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. - М.; Вентана-Граф, 2013. • «Технология. Технологии ведения дома»: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. - М.; Вентана-Граф, 2013. • «Технология. Технологии ведения дома»: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. - М.; Вентана-Граф, 2015. • "Технология. 8 класс. Учебник. ФГОС": учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Матяш Н. В., Электов А. А., Симоненко В. Д. Вентана-Граф, 2016. • Программа «Технология. ФГОС. Алгоритм успеха. 5-8 классы» А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2015 год;
2	Печатные пособия	<p>Стенды и плакаты по т/б</p> <p>Таблицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правила по технике безопасности при работе на кухне – Приемы работы ножом и приспособлениями – Сервировка стола – Правила пользования столовыми приборами – Первичная обработка овощей – Правильная посадка – Машинная игла и моталка – Техника безопасности при работе ручными инструментами – Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами – Раскрой швейных изделий (раскладка) – Машинные швы – Приводные устройства – Заправка ниток в швейную машину
3	Компьютерные и коммуникативные средства	<p>Компьютерные слайдовые презентации:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Скорая кулинарная помощь. Бутерброды. • Овощи и блюда из них; • Сервировка стола к завтраку; • Физиология питания; • Бытовые приборы на кухне; • Материаловедение. Хлопчатобумажные и льняные волокна. • Растительные волокна; • Лен; • Хлопок;

		<ul style="list-style-type: none"> • Машиноведение; • История создания швейной машины; • Лоскутное шитье; • Виды машинных швов; • Виды одежды и ее назначение; • Снятие мерок и их запись; • Построение чертежа фартука в масштабе; • Построение чертежа фартука в натуральную величину; • Конструирование фартука; • Моделирование фартука; • Вышивка: • Вышивка. Свободные вышивальные швы. <p>Интернет-ресурсы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. http://center.fio.ru/som 2. http://www.openclass.ru/user 3. http://eidos.ru 4. http://www.botic.ru 5. http://www.cnso.ru/tehn 6. http://files.school-collection.edu.ru 7. http://trud.rkc-74.ru 8. http://tehnologia.59442 9. http://www.domovodstvo.fatal.ru 10. http://tehnologiya.narod.ru 11. http://new.teacher.fio.ru
4	Технические средства обучения	Экран, компьютер, проектор, принтер, документ- камера
6	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование	Набор ручных инструментов и приспособлений Виды швов, вышивок, орнаментов Комплект оборудования и приспособлений для ВТО
7	Натуральные объекты	Коллекции текстильных волокон Коллекции текстильных материалов Аптечка первой мед. помощи
8	Оборудование кабинета (мастерской)	Столы ученические Стулья ученические Стол учительский Столы для швейных машин и раскроя Машины швейные Гладильная доска Манекен учебный Секционные шкафы Доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц Столы, шкафы кухонные Плита электрическая Холодильник Наборы кухонной и столовой посуды, инструментов и приспособлений.

Список литературы

- 1.Баженов В.И. Материаловедение швейного производства. М.: Легкая Индустрия. 1972.
- 2.Бушелева В. В. Поговорим о воспитании. Петрозаводск, «Карелия», 1991.
- 3.Дунцова К. Г. Этикет за столом. М., 1990.
- 4.Егорова Р. И. Учись шить. М., 1989.
- 5.Ерзенкова И. В. Искусство красиво одеваться. Рига, 1992.
- 6.Ерзенкова Н.В. Шьем-перешиваем Пенза, «Ваш дом». 1992
- 7.Еременко Т. И. Иголлка-волшебница. М.: 1988
- 8.История костюма. Ростов н/Д, 1993.
- 9.Каминская Н. М. История костюма. М., 1986.
- 10.Кашкарова Е.Д. Руководство по рукоделию. М., 1993.
- 11.Киреева Е. В. История костюма. М., 1976.
- 12.Козлова Т. В. Моделирование и художественное оформление женской и детской одежды. М., 1990.
- 13.Кулинарные секреты. Л., Лениздат, 1988.
- 14.Ковалев Н.И. Русская кухня. Ленинград, «ИМА-пресс» 1991
- 15.Ковалев, В. М., Могильный, Н. П. Рецепты русской кухни. -М.: Мир, 1991.
- 16.Лукьянова Т. В. Перешиваем, шьем и вышиваем. М., 1993.
- 17.Лыба С. Прием гостей. Липецк, 1992.
- 18.Максимова М. Вышивка. Первые шаги. М., 1997.
- 19.Метод проектов в технологическом образовании школьников (методические рекомендации) / авт. – сост. Е.Н. Кравцова, А.И. Шкирман, - Белгород: изд-во БРИПКипПС, 2008.
- 20.Они И. Спасибо, пожалуйста, здравствуйте. Л., Лениздат— «Человек», 1991.
- 21.Панкеев, И. А. Обычай и традиции русского народа. - 2-е изд. -М: ОМА-пресс, 1999
- 22.Пимонова Т.И. Практическое руководство по шитью и рукоделию. Белгород, Крестьянское дело, 1994.
- 23.Практическая энциклопедия русской кухни. – Челябинск: Изд-во Василия Курбацких, 2005.
- 24.Правила этикета - Краткий справочник под ред. Л. Васильевой-Гангус. М., Дельта-МКС, 1992.
- 25.Технология. 5 класс (для девочек) : Поурочные планы / Авт.- сост. И.В. Бобунова, - Волгоград: Учитель, 2003.
- 26.Технология. 5 кл.: поуроч. планы по учеб.под ред. В. Д. Си-моненко / авт.-сост. О. В. Павлова, Г. П. Попова. - Волгоград: Учи-тель, 2007.
- 27.Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2003. – 296 с.: ил.
- 28.Письмо Департамента государственной политики в образовании МОиН РФ от 07.07.2005 №03-1263: о примерных программах по учебным предметам федерального базисного учебного плана.