МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ

Негосударственное общеобразовательное учреждение «Школа-интернат №2 среднего (полного) общего образования ОАО «РЖД»

«СОГЛАСОВАНО» «УТВЕРЖДАЮ»

Доцент ВОИПКиКРО Директор

Л.И. Хатунцева С.В. Синюков

**РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА**

**ПО ТЕХНОЛОГИИ**

**по направлению «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА»**

Разработал учитель технологии

Мельникова Ольга Николаевна

2014г.

**Нормативно-правовое и инструктивно-методическое обеспечение**

Нормативно-правовой базой для рабочей программы по предмету технология являются:

- Закон Российской Федерации «Об образовании» от 25 октября 2008 г. (с изменениями и дополнениями);

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 1897 от 17.12.2010 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;

- приказ Министерства образования Российской Федерации № 74 от 01.02.2012 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312»;

- приказ Департамента образования, науки и молодежной политики Воронежской области № 354 от 13.04.2012 «Об утверждении регионального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Воронежской области, реализующих государственные образовательные стандарты начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»:

- Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы - М.: Просвещение, 2011. - 96 с. - (Стандарты второго поколения).

**Пояснительная записка**

Программа по предмету «Технология» составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения**.**

Программа предназначена для учащихся 5-7 классов сельских школ. Сохраняет преемственность и логику построения с программами по «Технологии», разработанными на основе стандарта 2004г. с учетом полученных учащимися технологических знаний и умений в начальной школе и опыта трудовой деятельности.

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии изучается в рамках одного из трех направлений; «Индустриальные технологии», «Технологии ведения дома» и «Сельскохозяйственные технологии» ( агротехнологии, технологии животноводства).

Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

\* технологическая культура производства;

\* распространенные технологии современного производства;

\* культура, эргономика и эстетика труда;

\* получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;

\* основы черчения, графики, дизайна;

\* элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;

\* знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;

\* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

\* методы технической, творческой, проектной деятельности;

\* история, перспективы и социальные последствия развития технологии и. техники.

В процессе обучения технологии учащиеся: познакомятся:

\*с предметами потребления,- потребительной стоимостью

продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

• с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;

• с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;

• с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;

• с производительностью труда; реализацией продукции;

• с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;

• с экологичностью технологий производства;

• с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);

• с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, аппаратов, станков, машин, механизмов, инструментов);

• с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

• навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

• навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;

• основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;

• умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;

• умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;

• навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;

• навыками организации рабочего места;

• умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека.

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующий раздел по учебному плану может даваться в конце каждого года обучения. Вместе с тем методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости).

Темы раздела «Технологии домашнего хозяйства» включают в себя обучение элементам семейной экономики, освоение некоторых видов ремонтно-отделочных и санитарно-технических работ. Соответствующие работы проводятся, в форме учебных упражнений. Для выполнения этих работ необходимо силами школы подготовить соответствующие учебные стенды и наборы раздаточного материала.

Для более глубокого освоения этого раздела следует организовывать летнюю технологическую практику школьников за счет времени, отводимого из компонента образовательного учреждения. Тематически практика может быть связана с ремонтом учебных приборов и наглядных пособий, классного оборудования, школьных помещений и санитарно-технических коммуникаций, а именно: ремонт и окраска стен, столов, стульев, восстановление или замена кафельных или пластиковых покрытий, ремонт мебели, профилактика и ремонт санитарно-технических устройств, запорных механизмов и др.

**ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В СИСТЕМЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

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

Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология».

Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентации.

В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

**Характеристика основных форм и методов обучения.**

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические. практические работы, выполнение проектов. Все вилы практических работ в примерной программе направлены на освоение различных технологий.

Для практических работ в соответствии с имеющимися возможностями выбирается такой объект, процесс или тему проекта для учащихся, чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом должна учитываться посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественная или личная ценность.

**Учебный план по «Технологии»**

**Направление «Технологии ведения дома»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Раздел, тема** | **Кол-во часов** | | | |
| **5 кл.** | **6 кл.** | **7 кл.** | **Всего** |
| **1.** | **Кулинария** | **14** | **16** | **8** | **38** |
| **2.** | **Создание изделий из текстильных материалов** | **34** | **32** | **14** | **80** |
| **3.** | **Художественные ремесла** | **12** | **10** | **4** | **26** |
| **4.** | **Оформление интерьера** | **2** | **2** | **2** | **6** |
| **5.** | **Электротехника** | **-** | **2** | **2** | **4** |
| **6.** | **Современное производство и профессиональное образование** | **-** | **-** | **2** | **2** |
| **7.** | **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **6** | **8** | **3** | **17** |
|  | **Всего** | **70** | **70** | **35** | **175** |

**Учебно-тематический план по «Технологии»**

**Направление «Технологии ведении дома»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | | **Раздел, тема** | **Кол-во часов** | | | | |
| **5 кл.** | **6 кл.** | **7 кл.** | | **Всего** |
| **1.** | | **Кулинария** | **14** | **16** | | **8** | **38** |
| 1.1. | | Вводное занятие. Санитария и гигиена | 2 | 1 | | **-** | 3 |
| 1.2. | | Физиология питания | 1 | 1 | | 1 | 3 |
| 1.3. | | Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки | 2 | **-** | | **-** | 2 |
| 1.4. | | Блюда из овощей | 4 | **-** | | **-** | 4 |
| 1.5. | | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | **-** | 2 | | **-** | 2 |
| 1.6. | | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | **-** | 4 | | **-** | 4 |
| 1.7. | | Блюда из птицы | **-** | 2 | | **-** | 2 |
| 1.8. | | Блюда из мяса | **-** | **-** | | 1 | 1 |
| 1.9. | | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | **-** | | **-** | 2 |
| 1.10. | | Заправочные супы | **-** | **-** | | 1 | 1 |
| 1.11. | | Изделия из теста | **-** | 2 | | 3 | 5 |
| 1.12. | Заготовка продуктов | 2 | 2 | | **-** | 4 |
| 1.13. | Сервировка стола. Этикет | 1 | 2 | | 1 | 4 |
| 1.14. | Приготовление обеда в походных условиях | **-** | **-** | | 1 | 1 |
| **2.** | **Создание изделий из текстильных материалов** | **34** | **32** | | **14** | **80** |
| 2.1. | Свойства текстильных материалов | 2 | 2 | | 1 | 5 |
| 2.2. | Элементы машиноведения | 6 | 4 | | 1 | 11 |
| 2.3. | Конструирование швейных изделий | 4 | 4 | | 1 | 9 |
| 2.4. | Моделирование швейных изделий | 2 | 2 | | 1 | 5 |
| 2.5. | Технология изготовления швейных изделий | 18 | 18 | | 10 | 46 |
| 2.6. | Уход за одеждой и обувью | 2 | 2 | | **-** | 4 |
| **3.** | **Художественные ремесла** | **12** | **10** | | **4** | **26** |
| 3.1. | Декоративно-прикладное искусство | 1 | 1 | | **-** | 2 |
| 3.2. | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства | 1 | 1 | | **-** | 2 |
| 3.3. | Лоскутное шитье | 6 | **-** | | **-** | 6 |
| 3.4. | Вышивка | 4 | **-** | | **-** | 4 |
| 3.5. | Вязание на спицах | **-** | **-** | | 4 | 4 |
| 3.6. | Вязание крючком | **-** | 6 | | **-** | 6 |
| 3.7. | Вышивание лентами | **-** | 2 | | **-** | 2 |
| **4.** | **Оформление интерьера** | **2** | **2** | | **2** | **6** |
| 4.1. | Интерьер кухни, столовой | 2 | - | | **-** | 2 |
| 4.2. | Интерьер жилого дома | **-** | 2 | | **-** | 2 |
| 4.3. | Комнатные растения в интерьере | **-** | - | | 2 | 2 |
| **5.** | **Электротехника** | **-** | **2** | | **2** | **4** |
| 5.1 | Бытовые электронагревательные приборы | **-** | 2 | | **-** | 2 |
| 5.2. | Электроосветительные приборы | **-** | - | | 1 | 1 |
| 5.3. | Электротехнические устройства | **-** | - | | 1 | 1 |
| **6.** | **Современное производство и профессиональное образование** | **-** | - | | **2** | **2** |
| 6.1. | Сферы производства и разделение труда | **-** | - | | 1 | 1 |
| 6.2. | Профессиональное образование и профессиональная карьера | **-** | - | | 1 | 1 |
| **7.** | **Технологии исследовательской и опытнической деятельности** | **6** | **8** | | **3** | **17** |
|  | **Всего** | **70** | **70** | | **35** | **175** |

**Содержание разделов и тем.**

**5 класс.**

**Раздел 1. Кулинария**

**Тема 1.** Санитария и гигиена

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами.

*- Темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

**Тема 2**. Физиология питания

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Роль витаминов, их содержание в пищевых продуктах, суточная потребность .

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

**Тема 3**. Блюда из яиц, бутерброды» горячие напитки

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюл.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и. способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология, приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Тема 4.** Блюда из овощей

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах, влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

***-****Темы лабораторно-практических и практических работ*

-Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

-Приготовление салата из сырых овощей.

-Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

-Приготовление блюда из вареных овощей.

**Тема 5.** Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых, и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

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

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

**Тема 6.** Заготовка продуктов

Квашение и соление – способы длительного хранения продуктов. Значение заготовок из овощей в питании человека. Технология приготовления соленых и квашеных овощей, требования к их качеству.

*Темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление квашеной капусты.

**Тема 7**. Сервировка стола. Этикет

Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Сервировка стола к завтраку.

Способы складывания салфеток.

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов**

**Тема 1.** Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления

долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

**Тема 2.** Элементы машиноведения

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Регулировка длинны стежка. Выполнение машинных строчек. Конструкция машинного шва. Длина стежка. Ширина шва.

Челночное устройство универсальной швейной машины.

-*Темы лабораторно-практических и практических работ*

Намотка нитки на шпульку*.*

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

**Тема 3.** Конструирование швейных изделий

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Снятие мерок.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежа фартука.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение эскизов национальных костюмов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

**Тема 4.** Моделирование швейных изделий

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия.

Определение количества ткани на изделие.

Подготовка выкройки к раскрою.

-*Темы лабораторно-практических и практических работ*

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Подготовка выкройки к раскрою.

**Тема 5.** Технология изготовления швейных изделий

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Раскрой фартука.

Подготовка деталей кроя к обработке. Технология соединения деталей изделия. Художественная отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества готового изделия.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкройки на ткани.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

**Тема 6.** Уход за одеждой и обувью.

Правила ухода за бельем, одеждой и обувью.

Ремонт одежды заплатами. Чистка одежды и хранение. Условные обозначения на маркировке швейных изделий.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение заплаты накладной или декоративной (по выбору учащихся).

Изготовление чехла для хранения одежды.

**Раздел 3. Художественные ремесла**

**Тема 1.** Декоративно-прикладное искусство

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Экскурсия в музей.

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

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиций, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

-*Темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

**Тема 3.** Лоскутное шитье

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

**Тема 4.** Вышивка

Знакомство с видами вышивки. Композиция, вид, орнамент, раппорт в вышивке. Способы перевода рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Правильная посадка и постановка рук во время работы.

Технология отделки швейных изделий вышивкой.

*-Темы практических работ*

Зарисовка традиционных орнаментов.

Перевод рисунка на ткань.

Изготовление образцов вышивки.

Отделка вышивкой швейного изделия, уголка салфетки или носового платка.

**Раздел 4. Оформление интерьера**

**Тема 1**. Интерьер кухни, столовой

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера,

связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для -приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

*-Тема лабораторно-практической работы*

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

**Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности**

**Тема 1.** Исследовательская и созидательная деятельность.

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

**Банк проектов:**

1. Фартук.

2. Нагрудник детский с вышивкой или аппликацией**.**

3. Изготовление чехла для хранения одежды.

4. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья (прихватка).

5. Салфетка, оформленная вышивкой.

6. Грелка на чайник.

7. Мягкая игрушка.

8. Мешочки для хранения пищевых продуктов.

9. Организация и проведение праздника «день рождения».

10. Диванная подушка с аппликацией.

**6 класс.**

**Раздел 1. Кулинария**

**Тема 1.** Санитария и гигиена

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены.

Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

*- Темы лабораторно-практических и практических работ*

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

**Тема 2**. Физиология питания

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в солях и микроэлементах.

-*Темы лабораторно-практических и практических работ*

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

**Тема 3.** Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

-*Темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

**Тема 4**. Блюда из рыбы и морепродуктов

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

**Тема 5**. Блюда из птицы

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

*-Тема практической работы*

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птицы.

**Тема** 6. Изделия из теста

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Выпечка блинов. Выпечка оладий.

**Тема 7**. Заготовка продуктов

Заготовка продуктов в прок. Способы консервирования. Правила и сроки сборов, перевозки и подготовка перед варкой плодов и ягод для варения.

Консервированные помидоры, огурцы. Технология приготовления консервов в домашних условиях. Рабочие профессии консервных заводов (станочник закаточной машины и др.)

-*Темы лабораторно-практических и практических работ*

Заготовка варенья. Заготовка консервированных помидоров.

**Тема 8**. Сервировка стола. Этикет

Составление меню на ужин. Расчет количества продуктов, времени приготовления блюд. Особенности сервировки стола к ужину.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

-*Темы лабораторно-практических и практических работ*

Сервировка стола к ужину.

Оформление приглашений и открыток, составление текста приглашений.

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов**

**Тема 1.** Свойства текстильных материалов

Способы получения и свойства искусственных волокон.

Свойства тканей из искусственных волокон при производстве одежды.

Сложные переплетения нитей в тканях.

Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения искусственных волокон в тканях.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение свойства тканей из искусственных волокон.

**Тема 2.** Элементы машиноведения

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения, современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Устройство машинной иглы и ее установка. Подбор иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

Уход за швейной машиной.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Замена иглы в швейной машине.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной машины.

**Тема 3.** Конструирование швейных изделий

Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы плечевых изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

**Тема 4.** Моделирование швейных изделий

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Моделирование плечевого изделия. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма, Определение количества ткани на изделие.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Моделирование плечевого изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Подготовка выкройки.

**Тема 5.** Технология изготовления швейных изделий

Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций;

обработка деталей кроя;

обработка застежек, карманов, проймы и горловины;

обметывание швов ручным и машинным способами;

обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкройки на ткани.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

**Тема 6.** Уход за одеждой.

Чистка, стирка и влажно-тепловая обработка изделий из натуральных и химических волокон. Применение универсальной швейной машины для починки и штопки швейных изделий. Ремонт распоровшихся швов. Ремонт распоровшейся подшивки низа. Ремонт накладного кармана.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Ремонт распоровшихся швов.

Ремонт распоровшейся подшивки низа.

Ремонт накладного кармана.

**Раздел 3. Художественные ремесла**

**Тема 1.** Декоративно-прикладное искусство

Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

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

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные, черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

**Тема 3.** Вязание крючком

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

*-Тема практической работы*

Изготовление образцов вязания крючком.

Изготовление сувениров.

Изготовление вязаного изделия.

**Тема 4.** Вышивание лентами

Краткие сведения из истории вышивания лентами. Инструменты и материалы для вышивания лентами. Подготовка материалов к работе.

Цветовое решение. Технология выполнения различных способов вышивания лентами.

*-Тема практической работы*

Изготовление образцов вышивания лентами.

Изготовление сувениров.

**Раздел 4. Оформление интерьера**

**Тема 1.** Интерьер жилого дома

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

*-Тема лабораторно-практической работы*

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

**Раздел 5. Электротехника**

**Тема 1.** Бытовые электроприборы

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Общие сведения о бытовых электронагревательных приборах, микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электронагревательными приборами.

**Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности**

**Тема 1.** Исследовательская и созидательная деятельность.

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

**Банк проектов:**

1. Плечевое изделие.
2. Изготовление сувенира.
3. Одежда для отдыха.
4. Панно, вышитое лентами.
5. Салфетка, связанная крючком.
6. Прихватка, связанная крючком.
7. Пинетки.
8. Изготовление наглядных пособий для кабинета, школы.
9. Разработка сценария праздничного вечера.
10. Полезные вещи из бросового материала.

**7 класс.**

**Раздел 1. Кулинария**

**Тема 1**. Физиология питания

Составление рациона здорового питания с применением, компьютерных программ.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Составление меню из малокалорийных продуктов.

**Тема 2.** Блюда из мяса

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

*-Темы, лабораторно-практических и практических работ*

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

**Тема 3.** Заправочные супы

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Опенка качества супа и подача его к столу.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6—8 человек.

Приготовление заправочного супа.

**Тема 4.** Изделия из теста

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

**Тема 5.** Приготовление обеда в походных условиях

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные - источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

**Тема 6**. Сервировка стола. Этикет

Сервировка стола к обеду, празднику.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Сервировка стола к обеду. Оформление стола к празднику.

Организация фуршета.

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов**

**Тема 1**. Свойства текстильных материалов

Синтетические волокна. Их свойства и технология производства.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

-*Темы лабораторно-практических и практических работ*

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

**Тема 2.** Элементы машиноведения

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

**Тема 3.** Конструирование швейных изделий

Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования.

Мерки, необходимые для построения чертежа поясного изделия.

Последовательность построения чертежа основы поясного изделия по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежа основы швейного изделия.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа поясного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

**Тема 4.** Моделирование швейных изделий

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Расчет количества ткани на изделие.

**Тема 5.** Технология изготовления швейных изделий

Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций;

обработка деталей кроя;

обработка застежек;

обметывание швов ручным и машинным способами;

обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;

обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;

обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение образцов машинных швов.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

**Раздел 3. Художественные ремесла**

**Тема 1.** Вязание на спицах

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

*-Темы практических работ*

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

**Раздел 4. Оформление интерьера**

**Тема 3.** Комнатные растения в интерьере

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

-*Темы лабораторно-практических и практических работ*

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

**Раздел 5. Электротехника**

**Тема 1.** Бытовые электроприборы

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

**Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение**

**Тема 1**. Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий, Виды учреждений профессионального образования.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

**Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности**

**Тема 1.** Исследовательская и созидательная деятельность.

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Сбор коллекции - образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Проекты социальной направленности.

**Банк проектов:**

1. Поясное изделие.
2. Чехол для стула.
3. Носки (вязаные на спицах).
4. Пинетки (вязаные на спицах).
5. Пляжный комплект.
6. Изготовление домашних тапочек.
7. Изготовление вязаных игрушек.
8. Изготовление наглядных пособий для кабинета.
9. Украшение для дома (настенное панно).
10. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

**Интеграция с другими предметами.**

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. При этом возможно проведение интегрированных занятий, создание интегрированных курсов или отдельных комплексных разделов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Раздел, тема «Технологии»** | **Предмет школьного плана** | **Содержание тем по технологии** |
| Кулинария | Биология  Химия  ОБЖ | Физиология питания, соблюдение правил санитарии и гигиены при проведении кулинарных работ, технология приготовления пищи.  Состав пищевых продуктов.  Основы здорового образа жизни, человек и его здоровье. |
| Создание изделий из текстильных материалов | Химия  Физика  Алгебра, геометрия  ИЗО | Характеристика свойств конструкционных материалов.  Изучение механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий  Конструирование швейных изделий  (при проведении расчетных и графических операций).  Моделирование швейных изделий. |
| Художественные ремесла | История  ИЗО | Декоративно-прикладное искусство (при изучении истории костюма, освоении технологий традиционных промыслов).  Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ.  Лоскутное шитье.  Вязание крючком.  Вязание на спицах. |
| Оформление интерьера | ИЗО  Биология | Цветовое решение интерьера кухни, столовой, жилого дома.  Комнатные растения в интерьере. |
| Электротехника | Физика  ОБЖ | Бытовые электронагревательные, электроосветительные приборы.  Электротехнические устройства.  Помощь пострадавшим при поражении током. |
| Современное производство и профессиональное образование | Информатика и ИКТ | Сканирование изображений. Создание презентаций. |
| Технологии творческой и опытнической деятельности | Информатика и ИКТ | Сканирование изображений. Создание презентаций. |

**Требования к уровню подготовки школьников.**

Ценностные - ориентиры содержания предмета «Технология»

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 свойствами;

\* умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

\* навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность:

познакомиться:

\* с основными технологическими понятиями и характеристиками;

\* с назначением и технологическими свойствами материалов;

\* с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

\* с видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

\* с 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 к работы,:

\* рационально организовывать рабочее место;

\* находить необходимую информацию в различных источниках;

\* применять конструкторскую и технологическую документацию;

\* составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;

\* выбирать сырье, 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 приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;

\* осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);

\* находить и устранять допущенные дефекты;

\* проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

\* планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;

\* распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

\* понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;

формирования эстетической среды бытия;

\* развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности, человека;

\* получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

\* организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

\* изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;

\* изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;

\* контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;

\* выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;

\* оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;

\* построения планов профессионального образования и трудоустройства.

**Результаты изучения предмета «Технологии»**

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» 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 умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

\* становление самоопределения в выбранной сфере будущей 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 технического труда.

Метапредметиыми результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

-алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

-определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

-комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

\* проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

\* поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

\* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

\* виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;

\* приведение примеров, подбор аргументов, формулирование 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 принципал!;

\* 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 учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

\* рациональное использование учебной и дополнительной

технической и технологической информации для проектирования

и создания объектов труда;

\* оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

\* ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

• выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

• документирование результатов труда и проектной деятельности;

• расчет себестоимости продукта труда;

• примерная экономическая опенка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивашюнной 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 или сфере услуг;

• согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников 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.

В эстетической сфере:

• • дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

• моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

• разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;

• эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

• рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со

держание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

• формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

• выбор знаковых систем и средств дня 'кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

• оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;

• публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

\* разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;

\* потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы,

В физиолого-психологической сфере:

\* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

\* достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

\* соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;

\* сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

\*

**Сформированные универсальные учебные действия, формируемые средствами предмета «Технология»**

Личностные универсальные учебные действия

-знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, знание о народах и этнически группах России;

-освоение общекультурного наследия России и общемирового культурного наследия;

-экологическое сознание, признание высокой ценности жизни во всех се проявлениях; знание основных принципов и правил отношения к природе; знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающнх технологий; правил поведения в чрезвычайных ситуациях;

-гражданский патриотизм, любовь к Родине, чувство гордости за свою страну;

-уважение к истории, культурным и историческим памятникам;

-уважение к другим народам России и мира и принятия их, межэтническая толерантность, готовность к равноправному сотрудничеству;

-уважение к личности и ее достоинства, доброжелательное отношение к окружающим, нетерпимость к любым видам насилия и готовность противостоять им;

-потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании;

-позитивная моральная самооценка и моральные чувства- чувство гордости при следовании нормам, переживание стыда и вины при их нарушении.

Регулятивные универсальные учебные действия

Учащиеся научатся:

-целеполаганию, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную;

-самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учета выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;

-планировать пути достижения целей;

-устанавливать целевые приоритеты;

Учащиеся получат возможность научиться:

-самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;

-выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;

-основам саморегуляции в учебной познавательной деятельности в форме осознанного управления своим поведением и деятельностью, направленной на достижение поставленных целей;

-адекватно оценивать свои возможности достижения цели определенной сложности в различных сферах самостоятельной деятельности;

-прилагать волевые усилия и преодолевать трудности и препятствия на пути достижения целей.

Коммуникативные универсальные учебные действия

Учащиеся научатся:

-учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;

-аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;

-осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;

-адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;

-работать в группе

- устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовав продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми.

Учащиеся получат возможность научиться:

-учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;

-брать на себя инициативу в организации совместного действия (деловое лидерство); - оказывать поддержку тем. от кого зависит достижение цели в совместной деятельности; - следовать морально-этическим и психологическим принципам общения и сотрудничества на основе уважительного отношения к партнерам, внимания к личности друг ого, оказывать помощь и эмоциональную поддержку партнерам в процессе достижения цели совместной деятельности.

Познавательные универсальные учебные действия

Учащиеся научатся:

основам реализации проектно-исследовательской деятельности;

-проводить наблюдение и эксперимент под руководством учителя;

-осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

-осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;

-давать определение понятиям;

-строить логичное рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;

-объяснять явления, процессы, связи, и отношения, выявляемые в ходе исследования;

Учащиеся получат возможность научиться:

-ставить проблему, аргументировать се актуальность;

-самостоятельно проводить исследование на основе применении методов наблюдения и эксперимента;

-выдвигать гипотезы о связях и закономерностях событий, процессов, объектов;

-делать умозаключения (индуктивное и по аналогии) и выводы на основе аргументации.

**Характеристика контрольно-измерительных материалов и форм оценочных средств**

**Виды, методы и формы контроля**

На различных этапах обучения используются различные виды контроля.

***Предварительный контроль*** – направлен на выявление знаний и умений по предмету или по разделу, который будет изучаться.

***Текущий контроль*** *-* осуществляется в повседневной работе с целью проверки усвоения предыдущего материала и выявления проблем в знаниях учащихся. Он проводится, прежде всего, с помощью систематического наблюдения учителя за работой класса в целом и каждого ученика в отдельности на всех этапах обучения.

***Тематический контроль*** - осуществляется периодиче­ски по мере прохождения новой темы, раздела и имеет целью систематизацию знаний учащихся. Этот вид контроля проходит на повторительно-обобщающих уроках и подготавливает к контрольным мероприятиям: устным и письменным зачетам.

***Итоговый контроль*** *-* проводится в конце четверги, по­дия, всего учебного года и др.

На всех этапах обучения при использовании различных видов контроля можно использовать:

*1****. Внешний контроль*** — это контроль учителя или взаимоконтроль. По форме он может быть:

а) *фронтальный* **—** самостоятельные, контрольные работы — для проверки теоретических знаний; выполнение рас­четов, для проверки учебных и тру­довых навыков и умений;

б) *групповой и бригадный* — при выполнении кули­нарных работ, при составлении планов по выполнению практи­ческих работ, при составлении реклам, на уроках в игровой форме, на уроках — деловых играх и т. д. Оценку может да­вать учитель или учащиеся.

в) *парный* — при составлении различных инструк­ций (например, по контролю качества вышитых изделий), пла­нов, при снятии мерок, при определении вида материала и т. д. Контроль со стороны учителя или взаимоконтроль.

г) *индивидуальный* — текущий опрос, устный или письменный по карточкам; блиц-опрос, при котором в целях экономии времени за каждый правильный ответ можно выдавать жетон. Итоговая отметка выставляется по количеству жетонов, но «2» и «3» ставить нежелательно. Или выдавать жетоны разных цветов в зависимости от правильности и точности ответов. Решение кроссвордов, головоломок на учебные темы; зачетные отметки; итоговые тематические отметки по индивидуальным карточкам; отметки за выполнение разовых поручений; за выполнение практических работ, за домашнюю работу, за работу на уроке.

*2.* ***Взаимоконтроль учащихся****.* Этот вид контроля тоже относится к внешнему. Взаимоконтроль целесообразен при проведении практических занятий, при проведении деловых игр, на итоговых занятиях. Этот контроль могут проводить выбранные из учащихся контролеры, инструкторы, «учителя», бригадиры, соседи по парте. Такая форма оценивания экономит время урока.

*3.* ***Самоконтроль или внутренний контроль****.* Самооценку дает себе сам ученик. Самооценка - это оценка самого себя, своих достижений и недостатков. Самооценка, как один из компонентов деятельности, связана не с выставлением себе отметок, а с процедурой оценивания. Главный смысл самооценки заключается в самоконтроле обучающегося, его саморегуляции, самостоятельной экспертизе собственной деятельности и в самостимуляции.

В учебном процессе в различных сочетаниях используются методы устного, письменного, практического, машинного контроля и самоконтроля.

Решение кроссвордов развивает у детей сообразительность, настойчивость, умение анализировать и обобщать.

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, устных экзаменов, программированного опроса. Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты, программированные письменные зачеты. Эти виды контроля учитель может использовать как на каждом занятии, так и периодически (по этапам, по разделам). Практика показывает, что совмещение устного опроса одного -двух учеников с возможно большим охватом остальных (допустим, письменным безмашинным программированным опросом) дает значительную экономию по времени и развернутую картину информации учителю о знаниях учащихся. Выполнение проверочных заданий целесообразно проводить после изучения больших разделов программы «Технология». Как правило, к завершению обучения в школьных мастерских и проводят такие формы контроля.

Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями. При оценке проекта учитываю целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полноту пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

Опрос целесообразно проводить по карточкам - заданиям разных типов технологии. В зависимости от целей, которые выдвигает преподаватель, карточки-задания в частности и программы в целом могут носить +обучающий, контролирующий и контрольно-обучающий характер.

В последнее время имеют место стандартизированные задания, по результатам выполнения которых судят о личностных характеристиках, а также знаниях, умениях и навыках испытуемых.

На современном этапе при оценке знаний перечисленные проблемы в большей степени решаются использованием такой формы контроля, как тестирование.

Оценить – значит сравнить. Сравнить можно с предыдущим уровнем знаний или действий того же ученика – личностный способ оценивания; с уровнем знаний или действий в аналогичной ситуации других учеников – сопоставительный способ оценивания; с определенными установленными нормами или образцами – нормативный способ оценивания.

При оценке успеваемости учащихся по технологии обычно учитываются: уровень знаний теоретических вопросов и умение применять их в практической работе; степень овладения рабочими приемами; продолжительность выполнения работы; соблюдение требований безопасности труда и санитарно-гигиенических норм; качество выполненной работы и др.

*Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся*

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретным примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

*Нормы оценки практической работы*

Организация труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправились самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

*Качество изделия (работы)*

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

*При выполнении тестов, контрольных работ*

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

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

Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 -69 % работы

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

**Наличие учебно-методического, материально-технического, информационного обеспечения.**

Занятия по технологии проводятся на базе кабинета технологии, который имеет следующую характеристику:

Кабинет укомплектован необходимым оборудованием. Всё оборудование соответствует требованиям программы. Кабинет рассчитан на 15 посадочных мест. Площадь соответствует установленным нормам, имеется стенды. Кабинет оформлен творческими работами учащихся.

Собран и разработан дидактический и раздаточный материал. В кабинете имеются мебельные шкафы для хранения инструментов, раздаточного и дидактического материала, литературы и выставочных работ учащихся.

Кабинет состоит из одной комнаты разделенной на зоны: кулинария и швейное дело. Имеется освещение, отопление и вентиляция помещения проводится в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами. Стены в помещении в светлых тонах, окна окрашены в белый цвет. Полы покрыты линолеумом. Светлые спокойные тона способствуют увеличению освещенности кабинета, равномерному рассеиванию света.

Кабинет оснащен швейными машинами с электрическим приводом – 8 шт., с ножным приводом – 6 шт., оверлок - (4х. ниточный, 3х. ниточный), гладильной доской, утюгом,

электроприборами (необходимыми для проведения занятий по кулинарии), имеются поурочные комплексы, наглядные пособия.

*Материально-техническая база*

Кабинет технологии расположен на 2-м этаже:

Общая площадь – 54,6 м2

Кабинет разделён на зоны: кулинария и швейное дело.

Один вход с коридора.

Пол покрыт линолеумом.

Стены окрашены водоэмульсионной краской.

Рабочие столы имеют цвет светлой древесины.

На окнах висят жалюзи .

Потолок побелен водоэмульсионной краской.

Освещение: естественное – 4 окна, искусственное - ЛН-100 -6 шт, освещенность на столах соответствует норме – 300 лк.

Обеспечивается проветривание помещения через открывающиеся окна.

Общая приточно-вытяжная вентиляция имеется.

Температурный режим воздуха в кабинете составляет 20 – 22оС.

Относительная влажность воздуха 31%.

В кабинете имеется 15 рабочих мест ученика и 1 рабочее место учителя.

Расстановка швейных машин – односторонняя.

*Учебно-методическое обеспечение*

Методические папки:

-Паспорт кабинета обслуживающего труда;

-Тематическое планирование по технологии;

-Рабочая программа по технологии;

-Материалы по тестированию;

-Инструкционные карты по «Кулинарии», «Машиноведению», «Конструированию», всех этапов «Обработки швейного изделия», «Примерки», «Исправлению дефектов»

1. Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы - М.: Просвещение, 2011. - 96 с. - (Стандарты второго поколения).
2. Стандарт основного общего образования по технологии.
3. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Методическое пособие.

Москва. Издательский центр «ВЕНТАНА - ГРАФ» 2013.

1. Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технология». Технологии ведения дома.

5 класс . Издательский центр «ВЕНТАНА - ГРАФ»

1. Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технология». Технологии ведения дома. 6 класс . Издательский центр «ВЕНТАНА - ГРАФ»
2. Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технология». Технологии ведения дома. 7 класс . Издательский центр «ВЕНТАНА - ГРАФ»
3. Симоненко В.Д., Электов А.А., Гончаров Б.А., Очинин О.П., Елисеева Е.В., Богатырев А.Н. «Технология». 8 класс. Издательский центр «ВЕНТАНА - ГРАФ»
4. Научно- методический журнал «Школа и производство».

Москва «Школа-Пресс».

1. Современный урок в профессиональной школе: от проектирования до анализа. Л.И.Хатунцева Воронеж 2003г.
2. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии / сост. Э.Д.Днепров, А.Г.Аркадьев – Москва: Дрофа, 2000г./

12. Материаловедение швейного производства: учебное пособие для

учащихся проф. Лицеев и училищ – Ростов Н/Д. 2001г.

13.А.А.Власова, И.Ю.Карельская. Рукоделие в школе – Санкт-Петербург,

1996г.

14. Лоскутное шитье: Швейная мастерская дома / авт.-сост. Н.М.Волчек -

Минск, 2000г.

15. М.В.Максимова, Вышивка / И.В.Максимова, М.А.Кузьмина – М.

1998г.

16. Теплова С. Уход за домом и квартирой от А до Я/ С.Теплова -

Ростов Н/Д, 2000г.

Печатные пособия

* Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки.
* Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов технологической подготовки обучающихся : «Конструирование и моделирование», «Изготовление швейного изделия», «Кулинария», «Машиноведение».
* Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов технологической подготовки обучающихся:

- Инструкционные карты по: «Кулинарии», «Машиноведению»,

«Конструированию», всех этапов «Обработки швейного изделия»,

«Примерки», «Исправлению дефектов»;

- схемы;

- альбомы;

- другие материалы для индивидуального, лабораторно-группового

использования обучающимися.

Наглядно-демонстрационный материал

«Коллекция. Шелк и продукты его переработки»

«Коллекция. Шерсть и продукты её переработки»

«Коллекция. Лён и продукты его переработки»

«Коллекция. Хлопок и продукты его переработки»

Пособие для моделирования.

**Литература и интернет ресурсы.**

1. Абакумова И.В. Обучение и смысл: смыслообразование в учебном процессе. Р-н-Д, 2003.
2. Аванесов В.С. Композиция тестовых заданий: Учебная книга/ В.С.Аванесов.- М.: Юнити, 2000г.
3. Агаркова Е.И., Калмыкова Е.В. Проектирование программ формирования универсальных учебных действий
4. Бабина Н.Ф. Выполнение проектов: пособие для учителей технологии. 2-е изд. перераб. / Н.Ф. Бабина. – Воронеж: ВОИПКиПРО, 2005. – 64с.
5. Башенков А.К. Технология. Методика обучения технологии. 5- 9 классы: Методическое пособие / А.К. Бешенков и др. — М.: Дрофа, 2003.
6. Бизяева А.А. Психология думающего учителя: педагогическая рефлексия - Псков: ПГПИ им. С.М.Кирова, 2004. - 216 с.
7. Внеурочная деятельность школьников. Методический конструктор: пособие для учителя / Д.В. Григорьев, П.В. Степанов. – М.: Просвещение, 2010.
8. Гапоненко А.В., Кропивянская С.О., Кузина О.В. и др. / Под ред. Чистяковой С.Н. Технология (базовый уровень) 10-11 кл. Просвещение
9. Герасименко Н.Н. Компьютерная поддержка уроков обслуживающего труда / Н.Н. Герасименко // Школа и производство. – 2002. – № 5. – С. 42.
10. Гончаров Б.А., Елисеева Е.В., Электов А.А. и др. / Под ред. Симоненко В.Д. Технология. 8 кл. Вентана-Граф
11. Гребенюк О.С, Гребенюк Т.Б Основы педагогики индивидуальности. Учебное пособие, Калининград, 2000.
12. Дронов, В.П. Новый стандарт общего образования – идеологический фундамент российской школы / В.П. Дронов, А.М. Кондаков // Педагогика. – 2009. – № 4. – С. 22-26 .
13. Ермакова В.И. Технология (профильный уровень) 10-11 кл. Просвещение
14. Журин А.А. Рабочая программа по учебному предмету: разработка, экспертиза, утверждение. А.А. Журин — М. : Вентана-Граф, 2012.
15. Журнал «Вестник образования», № 7, 2006
16. Журнал «Школа и производство", Ns 2-2012
17. Интернет-портал «Сеть Исследовательских Лабораторий “Школа для всех”» <http://setilab.ru>.
18. Казакевич В.М., Молева Г.А. Технология 5-7 кл. Баласс
19. Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд 5 кл. Дрофа
20. Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд 6 кл. Дрофа
21. Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд 7 кл. Дрофа
22. Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд 8 кл. Дрофа
23. Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России / под ред. А.Я. Данилюка, А.М. Кондакова, В.А.Тишкова. – М.: Просвещение, 2010.
24. Кругликов Г.И. Методика преподавания технологии с практикумом. Г.И. Кругликов — М.: Изд. центр «Академия», 2002.
25. Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 кл. – М.: Экзамен, 2006г.
26. Настольная книга учителя технологии/Составитель А.В. Марченко. – М.: АСТ: Астрель, 2005г.
27. Под ред. Казакевича В.М., Молевой Г.А. Технология. Технический труд 5 кл. Дрофа
28. Под ред. Казакевича В.М., Молевой Г.А. Технология. Технический труд 6 кл. Дрофа
29. Под ред. Казакевича В.М., Молевой Г.А. Технология. Технический труд 7 кл. Дрофа
30. Под ред. Казакевича В.М., Молевой Г.А. Технология. Технический труд 8 кл. Дрофа

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРCЫ

1. fcior.edu.ru
2. imc.taseevo.ru
3. kollegi.kz
4. ргоshкоlu.ru>Клубы>Клуб учителей технологии
5. shk-tehnologia.ru
6. tehnologia247.ucoz.ru
7. trudovik.ucoz.ua

8. <http://mon.gov.ru/work/obr/dok/obs/osnash/20.doc>