


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Погромская средняя общеобразовательная школа им. А. Д. Бондаренко Волоконовского
района Белгородской области»

РАССМОТРЕНО	СОГЛАСОВАНО	РАССМОТРЕНО	УТВЕРЖДАЮ
на заседании методического объединения учителей технологии Протокол от « <u> </u> » 2017 г. № <u> </u>	заместитель директора МБОУ «Погромская СОШ» <i>Л.В. Полещенко</i>	на заседании педагогического совета Протокол от <u>30 августа</u> 2017 г. № <u>1</u>	 директор МБОУ «Погромская СОШ» Погромский район Белгородская область <i>В.И. Григорьев</i> Принят от « <u>31 августа</u> » 2017 г. № <u>192</u>

Рабочая программа
учебного курса
«Технология»
основного общего образования
(для обучения на дому)
базовый уровень

Разработчик программы:
учитель технологии МБОУ «Погромская СОШ»
Андрющенко Татьяна Ивановна

2017 год

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии разработана для обучающихся 5-8 классов МБОУ «Погромская СОШ» 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, программы по учебным предметам. Технология : программа: 5-8 классы/ Н.В. Сеница, П.С. Самородский – М.: Вентана-Граф, 2014., учебного плана МБОУ «Погромская СОШ»; инструктивно-методического письма «О преподавании предмета «Технология» в общеобразовательных учреждениях Белгородской области в 2015-2016 учебном году».

В состав УМК входит учебник, рабочая тетрадь (согласно перечню учебников, утвержденных приказом Минобрнауки РФ), используемого для достижения поставленной цели в соответствии с образовательной программой учреждения.

Цели изучения предмета «Технология»

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 быденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Рабочая программа составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Каждый компонент рабочей программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

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

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

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.

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.

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 примерной 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;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

- с предметами потребления, потребительской 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 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.

Место учебного предмета «Технология»

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 204 учебных часа для обязательного изучения предмета «Технология». В том числе: в 5, 6 классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю и 7, 8 классах по 34 часа, из расчета 1 учебный час в неделю.

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

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 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 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.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета

Личностными результатами освоения выпускниками основной школы программы «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 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» 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» 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.

Содержание учебного предмета

Новизной данной программы предмета «Технология» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

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

При изучении темы «Конструирование швейных изделий» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Швейная машина» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся

5 класс

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (1 ч)		
Тема «Интерьер жилого дома» (1 ч)	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Планировка кухни. Разделение	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на компьютере</p>	<p>информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера</p>
Раздел «Электротехника» (1 ч)		
Тема «Бытовые электроприборы» (1 ч)	<p>Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ)</p>	<p>Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>
Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (20 ч)		
Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (12 ч)	<p>Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий. Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты. Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации. Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы.</p>	<p>Организовать рабочее место учащегося для столярных работ. Читать и выполнять графическое изображение изделия. Размечать плоское изделие. Определять породы древесины. Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов. Выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении. Соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности. Проводить поиск в Интернете аналогов своего проектируемого изделия</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>Конструкционные древесные материалы.</p> <p>Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.</p> <p>Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда</p>	
Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» (4 ч)	<p>Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.</p> <p>Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.</p> <p>Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.</p> <p>Правила безопасной работы</p>	<p>Оборудовать рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов.</p> <p>Ознакомиться с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.</p> <p>Выполнять правку, резание, зачистку и гибку металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.</p> <p>Соединять тонкие металлические листы фальцевым швом и заклёпками</p>
Тема «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов» (2 ч)	<p>Сверлильный станок: назначение, устройство.</p> <p>Инструменты и оснастка.</p> <p>Приёмы работы на сверлильном станке.</p> <p>Крепление заготовок.</p> <p>Правила безопасной работы на сверлильном станке</p>	<p>Изучать устройство и работу сверлильного станка.</p> <p>Ознакомиться с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработать приёмы сверления на сверлильном станке</p>
Тема «Технологии художественно-	Технологии художественно-прикладной обработки	Выполнять подготовительные работы и работы по

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
прикладной обработки материалов» (2 ч)	материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком. Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места	выпиливанию фигуры лобзиком. Разрабатывать и наносить рисунок на изделие. Выполнять работы по выжиганию рисунка и зачистке изделия
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20 ч)		
Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)	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	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		производства и ткач. Оформлять результаты исследований
Тема «Конструирование швейных изделий» (2 ч)	<p>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия.</p> <p>Инструменты и приспособления для изготовления выкройки.</p> <p>Определение размеров швейного изделия.</p> <p>Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.</p> <p>Особенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской на резинке.</p> <p>Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Копировать готовую выкройку.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий</p>
Тема «Швейная машина» (2 ч)	<p>Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом.</p> <p>Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.</p> <p>Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.</p> <p>Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы.</p> <p>Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья</p>	<p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.</p> <p>Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.</p> <p>Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.</p> <p>Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	назад	
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (10 ч)	<p>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.</p> <p>Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.</p> <p>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).</p> <p>Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное</p>	<p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.</p> <p>Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.</p> <p>Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.</p> <p>Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p> <p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке)</p>	<p>закройщик и портной</p>
<p>Тема «Художественные ремёсла» (4 ч)</p>	<p>Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом</p>	<p>Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вышивальщица</p>
<p>Раздел «Кулинария» (10 ч)</p>		
<p>Тема «Санитария и</p>	<p>Понятия «санитария» и</p>	<p>Овладевать навыками личной</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
гигиена на кухне» (1 ч)	«гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар	гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью. Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи
Тема «Здоровое питание» (1 ч)	Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах	Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона
Тема «Бутерброды и горячие напитки» (2 ч)	Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления,	Готовить и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	подача кофе. Приборы для приготовления кофе	
Тема «Блюда из овощей и фруктов» (2 ч)	<p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.</p> <p>Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.</p> <p>Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).</p> <p>Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание).</p> <p>Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей.</p> <p>Технология приготовления салатов из варёных овощей.</p> <p>Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов</p>	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.</p> <p>Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов.</p> <p>Выполнять нарезку овощей.</p> <p>Выполнять художественное украшение салатов.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки.</p> <p>Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p> <p>Готовить салат из сырых овощей или фруктов.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей.</p> <p>Готовить гарниры и блюда из варёных овощей.</p> <p>Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.</p> <p>Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о методах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов</p>
Тема «Блюда из яиц» (2 ч)	Значение яиц в питании человека. Использование яиц	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд</p>	<p>подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p>
<p>Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2 ч)</p>	<p>Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»</p>
<p>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)</p>		
<p>Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (16 ч)</p>	<p>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), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария».</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект</p>

6 класс

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)		
<p>Тема «Интерьер жилого дома» (1 ч)</p>	<p>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. Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон</p>	<p>Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Планировать комнату подростка с помощью шаблонов и компьютера. Выполнять эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др.</p>
<p>Тема «Комнатные растения в интерьере» (1 ч)</p>	<p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Технология выращивания</p>	<p>Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и предъявлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	комнатных растений. Профессия фитодизайнер	значении слов, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией фитодизайнер
Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (20 ч)		
Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (6 ч)	Заготовка древесины. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий. Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта	Определять виды лесоматериалов и пороки древесины. Составлять схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Конструировать и моделировать изделия из древесины и древесных материалов. Разрабатывать сборочный чертёж со спецификацией для объёмного изделия из древесины и составлять технологическую карту
Тема «Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов» (4 ч)	Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках	Изучать устройство и подготавливать к работе токарный станок для вытачивания изделий из древесины. Выполнять вытачивание деревянных деталей по чертежу и технологической карте
Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» (10 ч)	Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Правила безопасной работы с	Знакомиться с видами и свойствами металлического проката. Разрабатывать сборочный чертёж металлического изделия с использованием штангенциркуля. Выполнять распиливание

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>металлами.</p> <p>Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты.</p> <p>Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиление, зачистка.</p> <p>Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем</p>	<p>металлического проката слесарной ножовкой, рубку металлических заготовок зубилом, опиление металлических заготовок напильниками и надфилями</p>
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20 ч)		
Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	<p>Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон.</p> <p>Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон.</p> <p>Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле.</p> <p>Оформлять результаты исследований.</p> <p>Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон</p>
Тема «Конструирование швейных изделий» (2 ч)	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Рассчитывать по формулам</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий
Тема «Моделирование одежды» (2 ч)	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму швейного производства
Тема «Швейная машина» (2 ч)	Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки	Чистить и смазывать швейную машину. Изучать устройство машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Овладеть безопасными приёмами труда на швейной машине
Тема «Технология изготовления швейных	Последовательность подготовки ткани к раскрою.	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
изделий» (8 ч)	<p>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.</p> <p>Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.</p> <p>Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.</p> <p>Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).</p> <p>Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, завязок, бретелей.</p> <p>Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.</p> <p>Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов.</p>	<p>учёт припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом.</p> <p>Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.</p> <p>Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание.</p> <p>Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.</p> <p>Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.).</p> <p>Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия.</p> <p>Устранять дефекты после примерки.</p> <p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Знакомиться с профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной</p>	
Тема «Художественные ремёсла» (4 ч)	<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий</p>	<p>Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и предъявлять информацию об истории вязания</p>
Раздел «Кулинария» (10 ч)		
Тема «Блюда из круп и макаронных изделий» (2 ч)	<p>Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких</p>	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд</p>	<p>крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую каши. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из макаронных изделий. Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп и макаронных изделий</p>
Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (2 ч)	<p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд</p>	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p>
Тема «Блюда из мяса и птицы» (2 ч)	<p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы</p>	<p>Определять качество мяса и птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу</p>	<p>механической и кулинарной обработки мяса и птицы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и птицы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса и птицы. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>
Тема «Первые блюда» (2 ч)	<p>Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу</p>	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		бригады. Находить и предъявлять информацию о различных видах супа
Тема «Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола» (2 ч)	Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (16 ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (1,5 ч)		
Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (1 ч)	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и предъявлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер
Тема «Гигиена жилища» (0,5 ч)	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений
Раздел «Электротехника» (0,5 ч)		
Тема «Бытовые электроприборы» (0,5 ч)	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате, современные технологии и технические средства создания микроклимата	Находить и предъявлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи
Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (11 ч)		
Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (4 ч)	Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий. Заточка лезвия режущего инструмента. Развод зубьев пилы. Настройка стругов. Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий. Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель. Правила безопасной работы ручными столярными инструментами	Определять плотность древесины по объёму и массе образца. Разрабатывать конструкторскую и технологическую документацию на проектируемое изделие с применением компьютера. Определять отклонения и допуски размеров отверстия и вала. Выполнять затачивание лезвия ножа и настраивать рубанок. Изготавливать деревянные изделия с соединениями деталей: шиповым, шкантами или шурупами в нагель
Тема «Технологии ручной обработки металлов и	Классификация и термическая	Распознавать виды металлов и сплавов. Исследовать

<p align="center">Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</p>	<p align="center">Основное содержание материала темы</p>	<p align="center">Характеристики основных видов деятельности учащихся</p>
<p>искусственных материалов» (2 ч)</p>	<p>обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей. Профессии, связанные с термической обработкой материалов</p>	<p>твёрдость, упругость и пластичность сталей посредством обработки напильником, гибкой, ковкой (например, закалённой и незакалённой стали). Подготавливать заготовки и инструменты для нарезания резьбы. Выполнять резьбу на токарном станке, нарезание на стержне резьбы плашкой и резьбы в гайке метчиком</p>
<p>Тема «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов» (2 ч)</p>	<p>Токарно-винторезные станки и их назначение. Принцип работы станка. Настройка станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ. Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке. Информация о токарных станках с ЧПУ</p>	<p>Знакомиться с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Выполнять крепление заготовок и резца на токарном станке, точение наружной цилиндрической поверхности заготовки, точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасности. Контролировать размеры детали. Вытачивать стержень для нарезания резьбы</p>
<p>Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (3 ч)</p>	<p>Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении</p>	<p>Переводить рисунок на изделие и выполнять декоративно-прикладную резьбу на изделиях из древесины. Выбирать и исследовать материалы и заготовки с учётом декоративных и технологических свойств. Создавать простейшие декоративно-прикладные изделия из металла</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины. Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге. Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов</p>	
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (11 ч)		
Тема «Свойства текстильных материалов» (1 ч)	<p>Натуральные волокна 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</p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и предъявлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований</p>
Тема «Конструирование швейных изделий» (1 ч)	<p>Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и предъявлять информацию о конструктивных</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		особенностях поясной одежды
Тема «Моделирование одежды» (1 ч)	<p>Приёмы моделирования поясной одежды.</p> <p>Моделирование юбки с расширением книзу.</p> <p>Моделирование юбки со складками.</p> <p>Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD-диска или из Интернета</p>	<p>Выполнять эскиз проектного изделия.</p> <p>Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу.</p> <p>Изучать приёмы моделирования юбки со складками.</p> <p>Моделировать проектное швейное изделие.</p> <p>Получать выкройку швейного изделия из журнала мод.</p> <p>Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.</p> <p>Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об интернет-выкройках</p>
Тема «Швейная машина» (1 ч)	<p>Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза</p>	<p>Изготавливать образец косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивание потайным швом; обмётывание петли; пришивание пуговицы; окантовывание среза с помощью приспособлений к швейной машине</p>
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (4 ч)	<p>Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани.</p> <p>Правила раскроя.</p> <p>Выкраивание бейки.</p> <p>Критерии качества кроя.</p> <p>Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.</p> <p>Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.</p> <p>Основные операции</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.</p> <p>Выкраивать косую бейку.</p> <p>Выполнять раскрой проектного изделия.</p> <p>Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем.</p> <p>Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.</p> <p>Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и</p>

<p>Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</p>	<p>Основное содержание материала темы</p>	<p>Характеристики основных видов деятельности учащихся</p>
	<p>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 закрытыми срезами и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. Технология обработки одной, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Технология обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза</p>	<p>крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытыми срезами и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектом изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектом изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>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</p>	
<p>Тема «Художественные ремёсла» (3 ч)</p>	<p>Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица</p>	<p>Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и предъявлять информацию о лицевом шитье в эпоху Древней Руси, об истории вышивки лентами в России и за рубежом</p>
Раздел «Кулинария» (5 ч)		
<p>Тема «Блюда из молока и молочных продуктов» (1 ч)</p>	<p>Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд</p>	<p>Определять качество молока и кисломолочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности кисломолочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд	последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Готовить молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания
Тема «Мучные изделия» (2 ч)	Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки мучных изделий	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Готовить изделия из жидкого теста. Выбирать и готовить изделия из пресного, слоёного или песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки
Тема «Сладкие блюда» (1 ч)	Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладких напитков и десертов.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу	<p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать, готовить и оформлять сладкие напитки и десерты.</p> <p>Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления</p>
Тема «Сервировка сладкого стола» (1 ч)	Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола.</p> <p>Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола.</p> <p>Составлять меню.</p> <p>Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.</p> <p>Разрабатывать пригласительный билет с помощью компьютера</p>
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (5 ч)		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (5 ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.</p> <p>Определять цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Изучать этапы выполнения проекта.</p> <p>Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Создание изделий из</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	(подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект

8 класс

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)		
Тема «Экология жилища» (2 ч)	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	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде)
Тема «Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации» (2 ч)	Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика	Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией	
Раздел «Электротехника» (12 ч/4 ч)		
Тема «Бытовые электроприборы» (6 ч/2 ч)	<p>Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению.</p> <p>Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации.</p> <p>Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.</p> <p>Устройство и принцип действия электрического фена.</p> <p>Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.</p> <p>Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др.</p> <p>Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения.</p> <p>Способ защиты приборов от скачков напряжения*</p>	<p>Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной (домовой) сети.</p> <p>Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена.</p> <p>Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения*</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Электромонтажные и сборочные технологии» (4 ч)	Общее понятие об электрическом токе, 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. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ	Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Знакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях
Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики» (2 ч/2 ч)	Схема квартирной электропроводки.* Работа счётчика электрической энергии.* Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах.* Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.* Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека*	Знакомиться со схемой квартирной электропроводки.* Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.* Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики*
Раздел «Семейная экономика» (6 ч/6 ч)		
Тема «Бюджет семьи» (6 ч/6 ч)	Источники семейных доходов и бюджет	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. 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*</p>	<p>семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность*</p>
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)		
<p>Тема «Сферы производства и разделение труда» (2 ч)</p>	<p>Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности</p>	<p>Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопределение</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	работника	
Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера» (2 ч)	<p>Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе.</p> <p>Региональный рынок труда и его конъюнктура.</p> <p>Профессиональные интересы, склонности и способности.</p> <p>Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности.</p> <p>Источники получения информации о профессиях, путях и уровнях профессионального образования.</p> <p>Здоровье и выбор профессии</p>	<p>Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда.</p> <p>Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства.</p> <p>Профессиональное самоопределение</p>
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч/24 ч)		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч/24 ч)	<p>Проектирование как сфера профессиональной деятельности.*</p> <p>Последовательность проектирования.* Банк идей.* Реализация проекта.* Оценка проекта*</p>	<p>Обосновывать тему творческого проекта.*</p> <p>Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных.*</p> <p>Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера.*</p> <p>Выполнять проект и анализировать результаты работы.*</p> <p>Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта*</p>

Календарно-тематическое планирование

1. Календарно-тематическое планирование для 5 класса (Приложение 1)

Формы и средства контроля

Контроль знаний и умений обучающихся 5-8 классов по предмету «Технология» осуществляется в следующих формах:

- устный или письменный опрос
- индивидуальные карточки
- краткая самостоятельная работа
- практическая работа и лабораторная работа
- тестовые задания

1. Устная проверка знаний

Устная проверка может быть в форме фронтальной беседы. При опросе кого-либо из учащихся все остальные должны внимательно следить за ответом, поправляя и дополняя его. Устная фронтальная проверка не позволяет установить всю глубину усвоенных понятий, но зато в течение короткого времени можно уточнить, насколько весь класс усвоил основные представления об изучаемом материале или объекте, умеют ли дети обобщать и систематизировать знания, устанавливать простейшие связи.

2. Работа с карточками

Работе с карточками придается особое значение, так как такая проверка знаний дает возможность дифференцированно подойти к учащимся, проверить знания большого количества детей. На вопросы карточек ученики отвечают письменно. Вопросы ученики не списывают, а только записывают номер карточки.

3. Письменная проверка знания

Она представляет собой перечень вопросов, на которые учащиеся должны дать незамедлительные и краткие ответы. Время на каждый ответ строго регламентировано и достаточно мало, поэтому сформулированные вопросы должны быть четкими и требовать однозначных, не требующих долгого размышления, ответов. С помощью письменной проверки можно проверить ограниченную область знаний учащихся: буквенные обозначения, названия единиц, определения, формулировки, связь между величинами, формулировки научных фактов

4. Практическая и лабораторная работа.

Требует от учащихся не только наличия знаний, но еще и умений применять эти знания в новых ситуациях, сообразительности. Лабораторная работа активизирует познавательную деятельность учащихся, т.к. от работы с ручкой и тетрадью ребята переходят к работе с реальными предметами.

5. Тестовые задания.

Учащимся предлагается 2-3 варианта ответов на вопрос, из которых надо выбрать правильный. Эта форма контроля тоже имеет свои преимущества, неслучайно это одна из наиболее распространенных в последнее время форм контроля во всей системе образования. Учащиеся не теряют времени на формулировку ответов и их запись, что позволяет охватить большее количество материала за то же время.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса.

5 класс

Учебная литература:

Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д. Симоненко. Технология 5 класс, М.: «Вентана- Граф», 2015.

Рабочие тетради:

Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. Технология 5 класс, М.: «Вентана- Граф», 2015.

Оборудование и приборы:

1. Коллекция тканей из х/б и льняных тканей.
2. Лабораторно-практическая работа «Определение доброкачественности яйца»
3. Плакат «Швейная машина»
4. Технологическая карта «Изготовление фартука»
5. Технологическая карта «Складывание салфеток»
6. Технологическая карта «Ручные стежки и строчки»
7. Чертеж фартука.
8. Эскизы для вышивки.

Электронные образовательные ресурсы:

- <http://fcior.edu.ru/card/21128/ocenka-kachestva-mytya-stolovoy-posudy.html> - оценка качества мытья столовой посуды
- <http://fcior.edu.ru/card/20893/uhod-za-posudoy.html> - уход за посудой.
- <http://fcior.edu.ru/card/14809/uhod-za-posudoy-kontrolnye-zadaniya.html> - уход за посудой. Контрольные задания.
 - <http://fcior.edu.ru/card/20994/fiziologiya-pitaniya-belki-zhiry-uglevody-vitaminy.html> - Физиология питания, белки, жиры, углеводы, витамины.
 - <http://fcior.edu.ru/card/20951/znachenie-vitaminov-v-pitanii-cheloveka.html> - значение витаминов.
 - <http://fcior.edu.ru/card/26692/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - значение минеральных веществ.
 - <http://fcior.edu.ru/card/26623/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka-kontrolnye-zadaniya-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> - значение минеральных веществ. Контрольные задания 1.
 - <http://fcior.edu.ru/card/26716/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka-kontrolnye-zadaniya-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> - значение минеральных веществ. Контрольные задания 2.
 - <http://fcior.edu.ru/card/26761/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka-makroelementy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya.html> - значение минеральных веществ. Макроэлементы.
 - <http://fcior.edu.ru/card/26713/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka-mikroelementy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya.html> - значение минеральных веществ. Микроэлементы.
- <http://fcior.edu.ru/card/20942/osnovy-racionalnogo-pitaniya-vitaminy-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - Основы рационального питания. Витамины . контрольные задания, часть 1.

- <http://fcior.edu.ru/card/21137/osnovy-racionalnogo-pitaniya-vitaminy-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - Основы рационального питания. Витамины . контрольные задания, часть 2.
- <http://fcior.edu.ru/card/20967/osnovy-racionalnogo-pitaniya-piramida-pitaniya-kontrolnye-zadaniya.html> - пирамида питания.
- <http://fcior.edu.ru/card/21016/principy-racionalnogo-pitaniya-piramida-pitaniya.html> - принципы рационального питания, пирамида питания.
- <http://fcior.edu.ru/card/20909/techno-4-4-2-7-1i4-buterbr-otkr-hot.html> - рецепты бутербродов
- <http://fcior.edu.ru/card/20898/buterbrody-istoriya-vidy-pravila-prigotovleniya.html> - история, виды, правила приготовления бутербродов
- <http://fcior.edu.ru/card/21186/buterbrody-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - бутерброды, контрольные задания, часть 1
- <http://fcior.edu.ru/card/20908/buterbrody-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - бутерброды, контрольные задания, часть 2
- <http://fcior.edu.ru/card/21208/prigotovlenie-buterbroda-kot-baton.html> - приготовление бутерброда «кот-батон»
- <http://fcior.edu.ru/card/20990/prigotovlenie-buterbroda-kanape-ezhik-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление бутерброда-канапе «ёжик»
- <http://fcior.edu.ru/card/20972/prigotovlenie-buterbrodov-trebovaniya-k-kachestvu.html> - приготовление бутербродов, требования к качеству.
- <http://fcior.edu.ru/card/21149/prigotovlenie-buterbrodov-kanape.html> - приготовление бутербродов-канапе.
- <http://fcior.edu.ru/card/21085/prigotovlenie-buterbrodov-kanape-s-seldyu-i-krasnoy-ryboy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabov.html> - приготовление бутербродов-канапе с сельдью и красной рыбой.
- <http://fcior.edu.ru/card/21084/prigotovlenie-zakrytogo-goryachego-buterbroda-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление закрытого горячего бутерброда.
- <http://fcior.edu.ru/card/20910/prigotovlenie-zakrytyh-goryachih-buterbrodov.html> - приготовление закрытых горячих бутербродов.
- <http://fcior.edu.ru/card/21169/prigotovlenie-otkrytyh-buterbrodov.html> - приготовление открытых бутербродов.
- <http://fcior.edu.ru/card/21198/prigotovlenie-otkrytyh-buterbrodov-s-krasnoy-ikroy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashi.html> - приготовление открытых бутербродов с красной икрой.
- <http://fcior.edu.ru/card/21051/prigotovlenie-otkrytyh-goryachih-buterbrodov-assorti-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyas.html> - приготовление открытых горячих бутербродов «Ассорти».
- <http://fcior.edu.ru/card/21223/kakao-i-shokolad.html> - какао и шоколад.
- <http://fcior.edu.ru/card/20999/kakao-i-shokolad-kontrolnye-zadaniya.html> - контрольные задания.
- <http://fcior.edu.ru/card/20987/kakao-istoriya-vyrashivaniya.html> - какао. история выращивания.
- <http://fcior.edu.ru/card/20924/kofe-istoriya-i-geografiya.html> - кофе. история и география

- <http://fcior.edu.ru/card/20919/kofe-kontrolnye-zadaniya.html> - кофе, контрольные задания
- <http://fcior.edu.ru/card/20960/kofe-sorta-i-vidy-proizvodstvo.html> - кофе. сорта и виды, производство
- <http://fcior.edu.ru/card/21214/prigotovlenie-i-upotreblenie-kofe.html> - приготовление и употребление кофе.
- <http://fcior.edu.ru/card/14952/kapustnye-ovoshi.html> - капустные овощи
- <http://fcior.edu.ru/card/15765/kapustnye-ovoshi-kontrolnye-zadaniya.html> - капустные овощи. Контрольные задания.
- <http://fcior.edu.ru/card/15763/kartofel-blyuda-iz-kartofelya-kontrolnye-zadaniya.html> - картофель. Блюда из картофеля. Контрольные задания.
- <http://fcior.edu.ru/card/21082/kartofel-struktura-istoriya-poyavleniya.html> - Картофель. Структура. История.
- <http://fcior.edu.ru/card/21021/kartofel-narezka-blyuda-iz-kartofelya.html> - Картофель. Нарезка. Блюда из картофеля.
- <http://fcior.edu.ru/card/21088/kartofel-himicheskij-sostav-kachestvo.html> - картофель, хим.состав, качество.
- <http://fcior.edu.ru/card/14808/soderzhanie-nitratov-v-plodoovoshnoy-produkcii.html> - содержание нитратов в овощах.
- <http://fcior.edu.ru/card/14925/metody-opredeleniya-soderzhaniya-nitratov-v-plodoovoshnoy-produkcii.html> - методы определения нитратов в овощах
- <http://fcior.edu.ru/card/14882/soderzhanie-nitratov-v-plodoovoshnoy-produkcii-kontrolnye-zadaniya.html> - содержание нитратов в овощах. Контрольные задания.
- <http://fcior.edu.ru/card/14849/soderzhanie-nitratov-v-plodoovoshnoy-produkcii-prakticheskie-zadaniya-chast-1.html> - содержание нитратов в овощах, практические задания, часть 1.
- <http://fcior.edu.ru/card/14880/soderzhanie-nitratov-v-plodoovoshnoy-produkcii-prakticheskie-zadaniya-chast-2.html> - содержание нитратов в овощах, практические задания, часть 2.
- <http://fcior.edu.ru/card/14917/opredelenie-kachestva-plodoovoshnoy-produkcii.html> - определение качества овощей.
- <http://fcior.edu.ru/card/9053/opredelenie-kachestva-plodoovoshnoy-produkcii-test-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - определение качества овощей. Тест.
- <http://fcior.edu.ru/card/3900/salaty-iz-syryh-ovoshey-test-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - салаты из сырых овощей. Тест
- <http://fcior.edu.ru/card/14893/kartofel-molodoy-otvarnoy-s-zelenyu-ukropa-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - картофель молодой отварной с зеленью укропа
- <http://fcior.edu.ru/card/21070/prigotovlenie-bryusselskoy-kapusty-so-slivochnym-maslom-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovid.html> - приготовление брюссельской капусты со сливочным маслом.
- <http://fcior.edu.ru/card/21148/prigotovlenie-blyud-iz-cvetnoy-i-bryusselskoy-kapusty.html> - приготовление блюд из брюссельской капусты и цветной капусты.
- <http://fcior.edu.ru/card/14922/prigotovlenie-kroshki-kartoshki-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление «крошки-картошки»

- <http://fcior.edu.ru/card/14918/prigotovlenie-kroshki-kartoshki-i-kartoshki-garmoshki.html> - приготовление «крошки-картошки» и «картошки-гармошки»
- <http://fcior.edu.ru/card/21102/prigotovlenie-blyud-iz-kaпусты-brokkoli.html> - приготовление блюд из капусты брокколи
- <http://fcior.edu.ru/card/21062/prigotovlenie-kaпусты-brokkoli-s-syrom-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление капусты брокколи с сыром.
- <http://fcior.edu.ru/card/21058/prigotovlenie-kaпусты-belokochannoy-tushenoy.html> - приготовление тушёной капусты
- <http://fcior.edu.ru/card/14909/prigotovlenie-kartofelnogo-pyure-i-molodogo-kartofelya-s-zelenyu.html> - Приготовление картофельного пюре и молодого картофеля с зеленью.
- <http://fcior.edu.ru/card/14887/prigotovlenie-kartofelnyh-kotlet-i-tushenogo-kartofelya.html> - Приготовление картофельных котлет и тушеного картофеля.
- <http://fcior.edu.ru/card/14857/prigotovlenie-kartofelya-tushenogo-s-lukom-i-morkovyu-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidya.html> - приготовление тушеного картофеля с луком и морковью
- <http://fcior.edu.ru/card/21120/prigotovlenie-ovoshnogo-vinegreta.html> - приготовление винегрета.
- <http://fcior.edu.ru/card/8915/salat-vesennyiy.html> - салат «Весенний»
- <http://fcior.edu.ru/card/10510/salat-ovoshnoy-s-yogurtom.html> - салат «овощной с йогуртом».
- <http://fcior.edu.ru/card/5039/salat-ovoshnoy-s-syrom-i-chesnokom.html> - салат овощной с сыром и чесноком.
- <http://fcior.edu.ru/card/8308/salat-s-bazilikom.html> - салат с базиликом
- <http://fcior.edu.ru/card/4127/salat-s-brynzoy-feta.html> - салат с брынзой
- <http://fcior.edu.ru/card/14498/salat-s-kaпустой.html> - салат с капустой
- <http://fcior.edu.ru/card/1330/salat-s-kaпустой-i-yablokami.html> - салат с капустой и яблоками
- <http://fcior.edu.ru/card/3364/salat-s-redisom.html> - салат с редисом
- <http://fcior.edu.ru/card/7349/salat-s-tomatami-i-lukom.html> - салат с томатами и луком.
- <http://fcior.edu.ru/card/9533/salaty-iz-syryh-ovoshey.html> - салат из сырых овощей.
- <http://fcior.edu.ru/card/20985/holodnye-blyuda-i-zakuski.html> - холодные блюда и закуски
- <http://fcior.edu.ru/card/20980/holodnye-blyuda-i-zakuski-kontrolnye-zadaniya.html> - холодные блюда и закуски. Контрольные задания.
- <http://fcior.edu.ru/card/21179/prigotovlenie-ruleta-iz-lavasha.html> - приготовление рулета из лаваша.
- <http://fcior.edu.ru/card/21092/prigotovlenie-rozochek-iz-pomidorov-s-syrnoy-nachinkoy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidy.html> - приготовление розочек из помидоров с сырной начинкой.
- <http://fcior.edu.ru/card/21050/prigotovlenie-ruletikov-iz-kabachkov-s-nachinkoy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление рулетиков из кабачков с начинкой.
- <http://fcior.edu.ru/card/21168/prigotovlenie-sendvichey-iz-kabachkov-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление сэндвичей из кабачков.

- <http://fcior.edu.ru/card/20936/prigotovlenie-syrnoy-zakuski-rafaello-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление сырной закусочки «рафаэлло»
- <http://fcior.edu.ru/card/21225/prigotovlenie-holodnyh-zakusok-s-kabachkami.html> - Приготовление холодных закусок с кабачками.
- <http://fcior.edu.ru/card/21095/prigotovlenie-holodnyh-zakusok-s-syrom.html> - приготовление холодных закусок с сыром.
- <http://fcior.edu.ru/card/26682/oformlenie-blyud-s-ispolzovaniem-kurinogo-yayca.html> - оформление блюд с использованием куриного яйца.
- <http://fcior.edu.ru/card/26706/oformlenie-blyud-s-ispolzovaniem-repchatogo-luka-i-romidorov.html> - оформление блюд с использованием репчатого лука и помидоров.
- <http://fcior.edu.ru/card/9501/oformlenie-blyud-lebed-iz-yabloka-praktika.html> - оформление блюд. Лебедь из яблока. Практика.
- <http://fcior.edu.ru/card/26638/oformlenie-blyud-osnovnye-pravila-i-sovety-karving.html> - оформление блюд. Советы. Карвинг.
- <http://fcior.edu.ru/card/26661/ukrashenie-blyud-figurkami-iz-yayca.html> - украшение блюд фигурками из яйца.
- <http://fcior.edu.ru/card/6228/znachenie-yaic-v-pitanii-cheloveka-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - значение яиц в питании.
- <http://fcior.edu.ru/card/14854/opredelenie-dobrokachestvennosti-yaic.html> - определение доброкачественности яиц.
- <http://fcior.edu.ru/card/14899/opredelenie-dobrokachestvennosti-yaic-kontrolnye-zadaniya.html> - определение доброкачественности яиц. Контрольные задания.
- <http://fcior.edu.ru/card/14954/prigotovlenie-blyud-yayca-pod-zelenym-sousom-i-yayca-farshirovannye.html> - «яйца под зеленым соусом» и «яйца фаршированные» приготовление.
- <http://fcior.edu.ru/card/1466/prigotovlenie-omleta-naturalnogo-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> - приготовление омлета натурального.
- <http://fcior.edu.ru/card/1023/prigotovlenie-omleta-s-kabachkom-i-bolgarskim-percem-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> - приготовление омлета с кабачком и болгарским перцем.
- <http://fcior.edu.ru/card/5942/prigotovlenie-omleta-s-ovoshami-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> - приготовление омлета с овощами.
- <http://fcior.edu.ru/card/14919/prigotovlenie-omletov.html> - приготовление омлетов
- <http://fcior.edu.ru/card/14824/prigotovlenie-tosta-s-yaycom-gnezdo-iz-makaron.html> - приготовление тоста с яйцом и «Гнезда» из макарон.
- <http://fcior.edu.ru/card/14848/prigotovlenie-yaichnicy-glazuni-prigotovlenie-yaichnicy-iz-perrepelinyh-yaic.html> - приготовление яичницы-глазуньи и яичницы из перепелиных яиц
- <http://fcior.edu.ru/card/14814/priemy-skladyvaniya-salfetok-konvert-dlya-priborov-i-gorizontalnoe-sashe.html> - примеры складывания салфеток.
- <http://fcior.edu.ru/card/14871/priemy-skladyvaniya-salfetok-veer-i-korolevskaya-mantiya.html> - примеры складывания салфеток.
- <http://fcior.edu.ru/card/14901/priemy-skladyvaniya-salfetok-zhabo-i-sumochka.html> - примеры складывания салфеток.
- <http://fcior.edu.ru/card/14928/priemy-skladyvaniya-salfetok-liliya-i-artishok.html> - примеры складывания салфеток.

- <http://fcior.edu.ru/card/14950/priemy-skladyvaniya-salfetok-rybka-i-plamya.html> - примеры складывания салфеток.
- <http://fcior.edu.ru/card/14906/priemy-skladyvaniya-salfetok-shapka-s-otvorotom-i-shleyf.html> - примеры складывания салфеток.
- <http://fcior.edu.ru/card/14947/priemy-skladyvaniya-salfetok-salfetki-sashe-ugolki-i-yarusnye-ugly.html> - примеры складывания салфеток.
- <http://fcior.edu.ru/card/14824/prigotovlenie-tosta-s-yaycom-gnezdo-iz-makaron.html> - приготовление тоста с яйцом и «Гнезда» из макарон.
- <http://fcior.edu.ru/card/8008/vidy-mashinnyh-shvov-praktika.html> - Виды машинных швов. Практика.
- <http://fcior.edu.ru/card/9559/istoriya-sozdaniya-shveynoy-mashiny-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - история создания швейной машины.
- <http://fcior.edu.ru/card/12890/princip-obrazovaniya-chelnochnogo-stezhka-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - принцип образования челночного стежка
- <http://fcior.edu.ru/card/7336/proizvodstvo-shveynyh-mashin-v-rossii-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - производство швейных машин в России.
- <http://fcior.edu.ru/card/10049/sovershenstvovanie-shveynyh-mashin-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - совершенствование швейных машин.
- <http://fcior.edu.ru/card/8739/ustroystvo-bytovyh-shveynyh-mashin-test-1-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовых швейных машин, тест 1.
- <http://fcior.edu.ru/card/8135/ustroystvo-bytovyh-shveynyh-mashin-test-2-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовых швейных машин, тест 2.
- <http://fcior.edu.ru/card/6879/ustroystvo-bytovyh-shveynyh-mashin-test-3-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовых швейных машин, тест 3.
- <http://fcior.edu.ru/card/12070/ustroystvo-bytovyh-shveynyh-mashin-test-4-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовых швейных машин, тест 4.
- <http://fcior.edu.ru/card/8668/ustroystvo-bytovyh-shveynyh-mashin-test-5-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовых швейных машин, тест 5.
- <http://fcior.edu.ru/card/9692/ustroystvo-shveynoy-mashiny-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовой швейной машины
- <http://fcior.edu.ru/card/14643/vidy-ornamentov-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - Виды орнаментов. Практическая работа.
- <http://fcior.edu.ru/card/4925/vyshivka-krestom-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - вышивка крестом. Практическая работа.
- <http://fcior.edu.ru/card/7724/vyshivka-bolgarskiy-krest-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - вышивка. Болгарский крест. Практическая работа.
- <http://fcior.edu.ru/card/11178/vyshivka-merezhki-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - вышивка. Мережки. Практическая работа.
- <http://fcior.edu.ru/card/14924/dekorativno-prikladnoe-iskusstvo-prakticheskaya-rabota.html> - Декоративно-прикладное искусство. Практическая работа.
- <http://fcior.edu.ru/card/11539/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-vyshivka.html> - народные промыслы. художественная вышивка.
- <http://fcior.edu.ru/card/9449/derevo-ornamentov-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - Дерево орнаментов (для углубленного изучения)

- <http://fcior.edu.ru/card/3833/ornament-v-dekorativno-prikladnom-iskusstve-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota-1.html> - орнамент. Практическая работа 1.
- <http://fcior.edu.ru/card/6356/ornament-v-dekorativno-prikladnom-iskusstve-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota-2.html> - орнамент. практическая работа 2
- <http://fcior.edu.ru/card/9609/ornament-v-dekorativno-prikladnom-iskusstve-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota-3.html> - орнамент. практическая работа 3.
- <http://fcior.edu.ru/card/13236/ornament-v-dekorativno-prikladnom-iskusstve-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota-4.html> -орнамент. практическая работа 4.
- <http://fcior.edu.ru/card/8804/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-keramika-farfor-fayans.html> - народные промыслы. керамика, фарфор, фаянс
- <http://fcior.edu.ru/card/12429/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-obrabotka-kamnya.html> - народные промыслы. художественная обработка камня.
- <http://fcior.edu.ru/card/2291/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-obrabotka-metalla.html> - народные промыслы. Худ. обработка металла
- <http://fcior.edu.ru/card/11133/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-rezba-po-kosti.html> - художественная резьба по кости.
- <http://fcior.edu.ru/card/10317/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-obrabotka-meha-i-kozhi.html> - художественная обработка меха и кожи
- <http://fcior.edu.ru/card/4485/rezba-i-rospis-po-derevu-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - Резьба и роспись по дереву. Практическая работа.
- <http://fcior.edu.ru/card/9511/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-rospis-tkaney.html> - художественная роспись тканей.
- <http://fcior.edu.ru/card/4327/narodnye-promysly-hudozhestvennye-laki.html> - художественные лаки.
- <http://fcior.edu.ru/card/8344/narodnye-promysly-cvetnoe-gutnoe-steklo-i-hrustal.html> - цветное гнутое стекло и хрусталь.
- <http://fcior.edu.ru/card/8797/narodnye-promysly-yuvelirnoe-i-emalerno-iskusstvo.html> - ювелирное и эмальерное искусство.
- <http://fcior.edu.ru/card/12178/narodnye-promysly-kruzhevopletenie.html> - кружевоплетение
- <http://fcior.edu.ru/card/4713/narodnye-promysly-ruchnoe-uzornoe-tkachestvo-i-kovrotkachestvo.html> - ручное узорное ткачество и ковроткачество.
- <http://fcior.edu.ru/card/8085/russkoe-uzornoe-tkachestvo-i-kovrotkachestvo-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - русское узорное ткачество и ковроткачество. Практическая работа.
- <http://fcior.edu.ru/card/26786/izgotovlenie-snezhinki-iz-bumagi.html> - снежинка из бумаги
- <http://fcior.edu.ru/card/26654/sozdanie-otkrytki-cvety-iz-bumazhnyh-lent.html> - открытка «Цветы» из бумажных лент.
- <http://fcior.edu.ru/card/26659/sozdanie-shkatulki-s-ukrasheniem-iz-bumazhnyh-lent.html> - шкатулка из бумажных лент.
- <http://fcior.edu.ru/card/26807/sozdanie-otkrytki-iz-bumazhnyh-lent.html> - открытка из бумажных лент
- <http://fcior.edu.ru/card/6999/vidy-perepleteniy.html> - Виды переплетений
- <http://fcior.edu.ru/card/4332/vidy-perepleteniy-praktika-1.html> - виды переплетений. Практика 1.

- <http://fcior.edu.ru/card/3800/vidy-perepleteniy-praktika-2.html> - виды переплетений.
Практика 2.
- <http://fcior.edu.ru/card/6033/vidy-perepleteniy-test-1.html> - виды переплетений. Тест 1.
- <http://fcior.edu.ru/card/21152/naturalnye-tekstilnye-voлокna.html> - натуральные текстильные волокна.
- <http://fcior.edu.ru/card/14197/ot-pryalki-k-tkackomu-stanku-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - от прялки к ткацкому станку.
- <http://fcior.edu.ru/card/10560/otdelka-tkani-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - отделка ткани. Павловопосадские платки.
- <http://fcior.edu.ru/card/21066/proizvodstvo-i-otdelka-tkani-praktika.html> - производство и отделка тканей, практика
- <http://fcior.edu.ru/card/21202/proizvodstvo-i-otdelka-tkani-kontrolnye-zadaniya.html> - производство и отделка тканей, контрольные задания.
- <http://fcior.edu.ru/card/21083/fartuk-v-russkom-kostyume.html> - фартук в русском костюме.
- <http://fcior.edu.ru/card/20927/fartuki-narodov-rossii.html> - фартуки народов России.
- <http://fcior.edu.ru/card/21057/istoriya-fartukov-v-literature-i-iskusstve-prakticheskaya-rabota.html> - история фартуков в литературе и искусстве. Практическая работа.
- <http://fcior.edu.ru/card/21056/istoriya-fartukov-v-proizvedeniyah-zhivopisi-prakticheskaya-rabota.html> - история фартуков в живописи. Практическая работа.
- <http://fcior.edu.ru/card/21183/istoriya-fartukov-v-proizvedeniyah-izobrazitel'nogo-iskusstva.html> - история фартуков в изобразительном искусстве.
- <http://fcior.edu.ru/card/21204/istoriya-fartukov-prakticheskaya-rabota.html> - история фартуков. практическая работа
- <http://fcior.edu.ru/card/26723/modelirovanie-zhenskogo-fartuka-dlya-nekotoryh-rabochih-specialnostey-prakticheskaya-tvorcheskaya-ra.html> - моделирование женского фартука. Практическая работа.
- <http://fcior.edu.ru/card/26693/modelirovanie-muzhskogo-fartuka-dlya-nekotoryh-rabochih-specialnostey-prakticheskaya-tvorcheskaya-ra.html> - моделирование мужского фартука. Практическая работа.
- <http://fcior.edu.ru/card/20984/modelirovanie-fartuka-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - моделирование фартука. практическая работа.
- <http://fcior.edu.ru/card/21041/modelirovanie-fartuka-chast-1.html> - моделирование фартука. приемы. Часть 1.
- <http://fcior.edu.ru/card/21125/modelirovanie-fartuka-chast-2.html> - моделирование фартука. приемы. Часть 2.
- <http://fcior.edu.ru/card/26757/obrabotka-nakladnogo-karmana.html> - обработка накладного кармана
- <http://fcior.edu.ru/card/26656/posledovatelnost-rasklada-vykroyki-fartuka-s-celnokroenoy-grudkoj.html> - последовательность раскладки выкройки фартука с цельнокроеным нагрудником.
- <http://fcior.edu.ru/card/21010/postroenie-chertezha-osnovy-fartuka.html> - построение чертежа основы фартука.

- <http://fcior.edu.ru/card/21166/postroenie-chertezha-osnovy-fartuka-s-celnokroenym-lifom.html> - построение чертежа основы фартука с цельнокроеным лифом.
- <http://fcior.edu.ru/card/26769/russkiy-prazdnichnyy-nacionalnyy-kostyum-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - русский праздничный национальный костюм, практическая работа.
- <http://fcior.edu.ru/card/26652/izgotovlenie-panno-burenka-iz-solenogo-testa.html> - панно «Буренка»
- <http://fcior.edu.ru/card/26624/izgotovlenie-panno-devochka-iz-solenogo-testa.html> - панно «Девочка».
- <http://fcior.edu.ru/card/26734/izgotovlenie-panno-ogorodnoe-pugalo-iz-solenogo-testa.html> - панно «Огородное пугало».
- <http://fcior.edu.ru/card/26784/izgotovlenie-panno-pastuh-iz-solenogo-testa.html> - панно «Пастух».
- <http://fcior.edu.ru/card/26701/izgotovlenie-podsvechnika-iz-solenogo-testa-na-1-svechu.html> - подсвечник на 1 свечу.
- <http://fcior.edu.ru/card/26800/izgotovlenie-podsvechnika-iz-solenogo-testa-na-3-svechi.html> - подсвечник на 3 свечи.
- <http://fcior.edu.ru/card/26751/izgotovlenie-chasov-dlya-kuhni-iz-solenogo-testa.html> - часы для кухни
- <http://fcior.edu.ru/card/26767/izgotovlenie-kovrika-iz-loskutkov.html> - изготовление коврика из лоскутков.
- <http://fcior.edu.ru/card/21086/izgotovlenie-prihvatki-babochka.html> - прихватка «Бабочка»
- <http://fcior.edu.ru/card/21037/goticheskiy-stil-v-arhitekture-i-interere.html> - готический стиль в архитектуре и интерьере.
- <http://fcior.edu.ru/card/14879/istoricheskie-stili-intererov-prakticheskaya-rabota.html> - исторические стили интерьеров. Практическая работа.
- <http://fcior.edu.ru/card/21190/istoriya-arhitektury-i-interera-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - история архитектуры и интерьера. Контрольные задания1.
- <http://fcior.edu.ru/card/21009/istoriya-arhitektury-i-interera-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - история архитектуры и интерьера. Контрольные задания1.
- <http://fcior.edu.ru/card/20965/klassicizm-v-arhitekture-i-interere.html> - классицизм в архитектуре и интерьере.
- <http://fcior.edu.ru/card/21142/osobennosti-klassicizma-v-interere-sovremennyy-klassicizm.html> - основы классицизма в интерьере. Современный классицизм
- <http://fcior.edu.ru/card/21176/osobennosti-stilya-hay-tek-v-interere.html> - особенности стиля хай-тек в интерьере.
- <http://fcior.edu.ru/card/21022/stil-hay-tek-v-arhitekture-i-interere.html> - стиль хай-тек в архитектуре и интерьере.
- <http://fcior.edu.ru/card/26672/minimalizm-v-arhitekture-i-interere.html> - минимализм в архитектуре и интерьере.
- <http://fcior.edu.ru/card/21211/modern-v-arhitekture-i-interere.html> - модерн в архитектуре и интерьере.
- <http://fcior.edu.ru/card/21045/modern-v-arhitekture-i-interere-rossii.html> - модерн в архитектуре и интерьере России.

- <http://fcior.edu.ru/card/21035/stil-modern-v-sovremennom-interere.html> - стиль модерн в современном интерьере.
- <http://fcior.edu.ru/card/21073/stil-barokko-v-arhitekture-i-interere.html> - стиль барокко в архитектуре и интерьере.
- <http://fcior.edu.ru/card/20997/stil-barokko-v-arhitekture-i-interere-rossii.html> - стиль барокко в архитектуре и интерьере России.
- <http://fcior.edu.ru/card/26777/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-rossii.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере России.
- <http://fcior.edu.ru/card/26720/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-stran-afriki-i-azii.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере Африки и Азии.
- <http://fcior.edu.ru/card/26669/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-stran-evropy-i-severnoy-ameriki.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере стран Европы и Северной Америки.
- <http://fcior.edu.ru/card/26744/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-amerikanskiy-stil.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Американский стиль.
- <http://fcior.edu.ru/card/26743/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-angliyskiy-stil.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Английский стиль.
- <http://fcior.edu.ru/card/26686/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-arabskiy-stil.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Арабский стиль.
- <http://fcior.edu.ru/card/26663/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-afrikanskiy-stil.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Африканский стиль.
- <http://fcior.edu.ru/card/26646/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-indiyskiy-stil.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Индийский стиль.
- <http://fcior.edu.ru/card/26700/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-provans.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Прованс.
- <http://fcior.edu.ru/card/26795/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-yaponskiy-stil.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Японский стиль.
- <http://fcior.edu.ru/card/26626/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-prakticheskie-zadaniya.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере, практические задания.
- <http://fcior.edu.ru/card/14890/planirovka-kuhni.html> - планировка кухни
- <http://fcior.edu.ru/card/26641/uhod-za-obuvyuu.html> - Уход за обувью
- <http://fcior.edu.ru/card/26794/uhod-za-odezhdoj-iz-raznyh-tkaney.html> - Уход за одеждой из разных тканей.

6 класс

Учебная литература:

Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. Технология 6 класс, М.: «Вентана- Граф», 2015.

Рабочие тетради:

Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. Технология (технология ведения дома, девочки) 6 класс, М.: «Вентана- Граф», 2015.

Оборудование и приборы:

1. Журналы по рукоделию.
2. . Коллекция тканей и ниток шерсти и шелка.
4. Лабораторно-практическая работа «Распознавание волокон шерсти и хлопка».

5. Образцы вышивки.
6. Плакат «Чистка и смазка швейной машины».
7. Плакат «Швейная машина».
8. Плакат «Устройство и установка швейной иглы».
9. Схемы вязания крючком
10. Схемы вязания спицами
11. Технологическая карта «Изготовление плечевого изделия».
12. Чертеж плечевого изделия.

Электронные образовательные ресурсы:

- <http://fcior.edu.ru/card/21134/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka.html> - значение минеральных веществ в питании человека
- <http://fcior.edu.ru/card/26766/biskvitnoe-testo.html> - бисквитное тесто
- <http://fcior.edu.ru/card/14908/blyuda-iz-zharenoy-i-zapechenoy-ryby.html> - блюда из запеченной, жареной рыбы.
- <http://fcior.edu.ru/card/15761/blyuda-iz-pripushennoy-ryby-tushenie-ryby.html> - блюда из припущенной рыбы, тушение рыбы
- <http://fcior.edu.ru/card/14877/blyuda-iz-tvoroga.html> - блюда из творога
- <http://fcior.edu.ru/card/21116/bobovye.html> - бобовые
- <http://fcior.edu.ru/card/20912/bobovye-kontrolnye-zadaniya.html> - бобовые Контрольные задания
- <http://fcior.edu.ru/card/21186/buterbrody-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - бутерброды контрольные задания
- <http://fcior.edu.ru/card/21153/znachenie-bobovyh-v-pitanii-cheloveka-blyuda-iz-bobovyh.html> - блюда из бобовых
- <http://fcior.edu.ru/card/21027/znachenie-myasa-v-pitanii-cheloveka-vidy-myasa-trebovaniya-k-kachestvu.html> - значение мяса в питании человека
- <http://fcior.edu.ru/card/21162/znachenie-myasa-v-pitanii-cheloveka-tkani-myasa-himicheskiiy-sostav.html> - ткани мяса, химический состав
- <http://fcior.edu.ru/card/26721/klassifikaciya-supov.html> - классификация супов
- <http://fcior.edu.ru/card/26791/zapravochnye-supy.html> - заправочные супы
- <http://fcior.edu.ru/card/21112/znanie-pravil-gostevogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - знание правил гостевого этикета – контр.задания №1
- <http://fcior.edu.ru/card/21155/znanie-pravil-gostevogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - знание правил гостевого этикета – контр.задания №2
- <http://fcior.edu.ru/card/20901/znanie-pravil-gostevogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-3.html> - знание правил гостевого этикета – контр.задания №3
- <http://fcior.edu.ru/card/21118/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - знание правил столового этикета – контр.задания №1
- <http://fcior.edu.ru/card/21103/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - знание правил столового этикета – контр.задания №2
- <http://fcior.edu.ru/card/21206/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-3.html> - знание правил столового этикета – контр.задания №3
- <http://fcior.edu.ru/card/20920/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-prakticheskaya-rabota-chast1.html> - знание правил столового этикета – практическая работа №1
- <http://fcior.edu.ru/card/21170/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-prakticheskaya-rabota-chast.html> - знание правил столового этикета – практическая работа №2
- <http://fcior.edu.ru/card/21026/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-prakticheskaya-rabota-chast.html> - знание правил столового этикета – практическая работа №3

- <http://fcior.edu.ru/card/21201/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-prakticheskaya-rabota-chast4.html> - знание правил столового этикета – практическая работа №4
- <http://fcior.edu.ru/card/15774/mechanicheskaya-kulinarnaya-obrabotka-ryby-kontrolnye-zadaniya.html> - механическая кулинарная обработка рыбы – контрольные задания.
- <http://fcior.edu.ru/card/20963/aksessuary-v-odezhde-sharfy.html> - аксессуары в одежде, шарфы
- <http://fcior.edu.ru/card/21034/aksessuary-iz-cvetov.html> - аксессуары из цветов
- <http://fcior.edu.ru/card/14862/applikaciya-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - аппликация - практическая работа
- <http://fcior.edu.ru/card/21217/izgotovlenie-bordovoy-sumki-metodom-mokrogo-valyaniya-shersti.html> - мокрое валяние, сумка
- <http://fcior.edu.ru/card/21188/izgotovlenie-lilii-metodom-mokrogo-valyaniya-shersti.html> - мокрое валяние, лилия
- <http://fcior.edu.ru/card/20905/izgotovlenie-bus-metodom-mokrogo-valyaniya-shersti.html> - мокрое валяние, бусы
- <http://fcior.edu.ru/card/26762/izgotovlenie-raznocvetnogo-sharfa-metodom-mokrogo-valyaniya-shersti-so-specialnymi-vozmozhnostyami-d.html> - мокрое валяние, шарф
- <http://fcior.edu.ru/card/21194/izgotovlenie-cvetov-metodom-mokrogo-valyaniya-shersti.html> - мокрое валяние, цветы
- <http://fcior.edu.ru/card/21040/izgotovlenie-gobelena-zimnyaya-skazka.html> - гобелен «зимняя сказка – фелтинг и мокрое валяние
- <http://fcior.edu.ru/card/26696/izgotovlenie-brasleta-zmeyka-iz-bisera.html> - браслет «змейка» из бисера
- <http://fcior.edu.ru/card/26666/vypolnenie-osnovnyh-uzlov-makrame-naveshivanie-nitey-repsovyu-uzel-bridy.html> - выполнение основных узлов макраме
- <http://fcior.edu.ru/card/14821/vyshivka-biserom-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - вышивка бисером, практическая творческая работа
- <http://fcior.edu.ru/card/21106/dekorirovanie-cvetochnogo-gorshka.html> - декорирование цветочного горшка
- <http://fcior.edu.ru/card/21068/izgotovlenie-broshki-snegovik.html> - брошка «снеговик» - лоскутная техника
- <http://fcior.edu.ru/card/20996/izgotovlenie-broshki-elochka.html> - брошка «елочка», лоскутная техника
- <http://fcior.edu.ru/card/21055/izgotovlenie-igolnicy-shlyapka.html> - игольница «шляпка», флис
- <http://fcior.edu.ru/card/26687/izgotovlenie-kashpo-v-tehnike-makrame.html> - кашпо, макраме
- <http://fcior.edu.ru/card/26767/izgotovlenie-kovrika-iz-loskutkov.html> - лоскутный коврик
- <http://fcior.edu.ru/card/21110/izgotovlenie-navolochki-dlya-divannoypodushki-i-panno-nochnoe.html> - наволочка для подушки, панно «ночное»
- <http://fcior.edu.ru/card/26630/izgotovlenie-suvenirnogo-mishki-iz-loskutkov.html> - мишка, лоскутная техника
- <http://fcior.edu.ru/card/14875/loskutnoe-shite-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota-1.html> - лоскутное шитье, практическая творческая работа 1
- <http://fcior.edu.ru/card/14932/loskutnoe-shite-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota-2.html> - лоскутное шитье, практическая творческая работа 2
- <http://fcior.edu.ru/card/26779/izgotovlenie-sumki-v-tehnike-makrame.html> - макраме, сумка
- <http://fcior.edu.ru/card/26632/izmerenie-figury-cheloveka-dlya-postroeniya-chertezhayubki.html> - снятие мерок для построения юбки

- <http://fcior.edu.ru/card/26759/konstruirovanie-klinevoy-yubki.html> - конструирование клиньевой юбки
- <http://fcior.edu.ru/card/26684/konstruirovanie-klinevoy-yubki-prakticheskie-zadaniya.html> - конструирование клиньевой юбки, практические задания
- <http://fcior.edu.ru/card/26678/konstruirovanie-konicheskoy-yubki.html> - конструирование конической юбки
- <http://fcior.edu.ru/card/26619/konstruirovanie-konicheskoy-yubki-prakticheskie-zadaniya.html> - практические задания
- <http://fcior.edu.ru/card/26710/konstruirovanie-yubok-klassifikaciya-vybor-dliny-i-modeli.html> - конструирование юбок, практические задания
- <http://fcior.edu.ru/card/26727/konstruirovanie-yubok-klassifikaciya-vybor-dliny-i-modeli.html> - конструирование юбок, выбор длины и модели
- <http://fcior.edu.ru/card/26625/konstruirovanie-yubok-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - конструирование юбок, контрольные задания №1
- <http://fcior.edu.ru/card/26680/konstruirovanie-yubok-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - конструирование юбок, контрольные задания №1
- <http://fcior.edu.ru/card/26736/konstruirovanie-yubok-prakticheskie-zadaniya.html> - конструирование юбок, практические задания
- <http://fcior.edu.ru/card/26781/konstruirovanie-yubok-prakticheskie-zadaniya.html> - конструирование юбок, практические задания
- <http://fcior.edu.ru/card/26633/gigiena-doma.html> - гигиена дома
- <http://fcior.edu.ru/card/26806/instrumenty-i-sredstva-dlya-uborki-doma.html> - инструменты и средства для уборки дома
- <http://fcior.edu.ru/card/14879/istoricheskie-stili-intererov-prakticheskaya-rabota.html> - стили интерьеров

7 класс

Учебная литература:

Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. Технология 7 класс, М.: «Вентана- Граф», 2015.

Рабочие тетради:

Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. Технология 7 класс, М.: «Вентана- Граф», 2015.

Оборудование и приборы:

1. Журналы по рукоделию.
2. Иллюстрации дизайна интерьера.
3. Коллекция тканей из химических волокон.
4. Лабораторно-практическая работа «Определение состава тканей по их свойствам».
6. Плакат «Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины».
7. Швейная машина.
8. Чертеж юбки.
9. Эскизы для вышивки.

Электронные образовательные ресурсы:

- <http://fcior.edu.ru/card/21019/bliny-blinchiki-oladi.html> - блины, блинчики, оладьи
- <http://fcior.edu.ru/card/21179/prigotovlenie-ruleta-iz-lavasha.html> - приготовление рулета из лаваша
- <http://fcior.edu.ru/card/14916/prigotovlenie-piccy-s-vetchinoy-i-piccy-cvetok.html> - приготовление пиццы

- <http://fcior.edu.ru/card/20925/prigotovlenie-ruleta-iz-sloenogo-testa-s-bolgarskim-percem-i-vetchinoy-so-specialnymi-vozmozhnostyam.html> - рулет из слоеного теста
- <http://fcior.edu.ru/card/21203/prigotovlenie-izdeliy-iz-polufabrikata-sloenogo-testa.html> - изделия из полуфабрикатов слоеного теста
- <http://fcior.edu.ru/card/26737/yagody.html> - ягоды
- <http://fcior.edu.ru/card/26698/tehnologiya-izgotovleniya-nochnoy-sorochki-bez-ispolzovaniya-vykroyki.html> - изготовление ночной сорочки без выкройки
- <http://fcior.edu.ru/card/20948/himicheskie-tekstilnye-voлокna.html> - химические волокна
- <http://fcior.edu.ru/card/21161/himicheskie-tekstilnye-voлокna-prakticheskie-zanyatiya.html> - химические волокна, практика
- <http://fcior.edu.ru/card/14870/vidy-perepletений-kontrolnye-zadaniya-variant-1.html> - виды переплетений
- <http://fcior.edu.ru/card/21126/naturalnye-i-himicheskie-voлокna-kontrolnye-zadaniya.html> - натуральные и химические волокна
- <http://fcior.edu.ru/card/20935/rospis-stekla-sozdanie-vazy-iz-banochki.html> - роспись стекла, вазы из баночек
- <http://fcior.edu.ru/card/21107/rospis-steklyannoy-fotoramki.html> - роспись стеклянной фоторамки
- <http://fcior.edu.ru/card/14872/uhod-za-odezhдой-iz-naturalnyh-i-iskusstvennyh-tkaney-kontrolnye-zadaniya.html> - уход за одеждой из натуральных- и химических тканей, контрольные задания.
- <http://fcior.edu.ru/card/14867/uhod-za-odezhдой-iz-himicheskikh-voлокon-prakticheskie-zadaniya.html> - уход за одеждой из химических волокон, практика

8 класс

Учебная литература:

Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. Технология 8 класс, М.: «Вентана- Граф», 2015.

Рабочие тетради:

Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. Технология 8 класс, М.: «Вентана- Граф», 2015.

Оборудование и приборы:

1. Бытовые электроприборы.
2. Схемы сборочных узлов.

Электронные образовательные ресурсы:

- <http://fcior.edu.ru/card/21074/opredelenie-tipa-professii-po-differencialno-diagnosticheskomu-oprosniku-e-a-klimova.html> - тип профессии Климов, тест
- <http://fcior.edu.ru/card/21178/klassifikaciya-professiy-po-teorii-e-a-klimova.html> - классификации профессий по Климову
- <http://fcior.edu.ru/card/21096/shtrihovoy-kod-na-upakovke-prodovolstvennyh-tovarov.html> - штрих-код на упаковке продовольственных товаров
- <http://fcior.edu.ru/card/20896/shtrihovoy-kod-na-upakovke-prodovolstvennyh-tovarov-kontrolnye-zadaniya.html> - штрих-код контрольные задания
- <http://fcior.edu.ru/card/26768/shtrihovoy-kod-na-upakovke-prodovolstvennyh-tovarov-prakticheskie-zadaniya-so-specialnymi-vozmozhnos.html> - штрих-код практические задания
- <http://fcior.edu.ru/card/20897/o-chem-rasskazyvaet-upakovka-pishevyyh-produktov-i-promyshlennyh-tovarov.html> - о чем рассказывает упаковка товаров
- <http://fcior.edu.ru/card/21133/o-chem-rasskazyvaet-upakovka-kontrolnye-zadaniya.html> - о чем рассказывает упаковка товаров – контр. задания

- <http://fcior.edu.ru/card/14905/elektricheskaya-energiya-i-ee-prakticheskoe-primeneniye.html>
- электрическая энергия и ее практическое применение
- <http://fcior.edu.ru/card/14856/elektricheskie-velichiny-zakon-oma.html> - электрические величины, закон Ома
- <http://fcior.edu.ru/card/14876/universalnye-izmeritelnye-pribory-prakticheskaya-rabota.html>
- универсальные электроизмерительные приборы, практические задания
- <http://fcior.edu.ru/card/15769/universalnyy-izmeritelnyy-pribor-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - универсальный электроизмерительный прибор, контр. задания 1
- <http://fcior.edu.ru/card/15771/universalnyy-izmeritelnyy-pribor-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - универсальный электроизмерительный прибор, контр. задания 2
- <http://fcior.edu.ru/card/14926/universalnyy-elektroizmeritelnyy-pribor.html> - универсальный электроизмерительный прибор
- <http://fcior.edu.ru/card/26719/sledy-uzelkovoy-vyazi-tvorcheskiy-proekt-chast-1.html> - следы узелковой вязи. Творческий проект. Часть 1
- <http://fcior.edu.ru/card/26689/sledy-uzelkovoy-vyazi-tvorcheskiy-proekt-chast-2.html> - следы узелковой вязи. Творческий проект. Часть 2
- <http://fcior.edu.ru/card/26715/sledy-uzelkovoy-vyazi-tvorcheskiy-proekt-chast-3.html> - следы узелковой вязи. Творческий проект. Часть 3

