

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа по предмету «Технология» составлена на основе:

* Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
* Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (2010г.)
* Примерной программы по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2014 год;
* Авторской программы по технологии А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, В. Д. Симоненко и рабочей программы по технологии под редакцией А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, Издательский центр «Вентана -Граф», 2015год.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 7,8 классах еженедельно отводятся 2 часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34недели (всего 68 часов). На изучение предмет «Технология» в учебном плане в8 классе— 34часа (1ч в неделю) .

**Цель курса:**

* 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.

**Задачами курса:**

* сформировать у учащихся необходи­мые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
* овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необ­ходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
* научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Рабочая программа, с целью учета интересов учащихся и возможностей конкретного образовательного учреждения, имеет направление «Технологии ведения дома» и включает следующие разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Оформление интерьера», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

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

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

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

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

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

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

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

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

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

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология».

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

* проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере обслуживающего труда.

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

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

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

*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.

*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.

*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.

*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.

*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.

На уроках технологии у обучающихся реализуются следующие УУД:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Регулятивные УУД:***   * принятие учебной цели; * выбор способов деятельности; * планирование организации контроля труда; * организация рабочего места; * выполнение правил гигиены   учебного труда. | ***Познавательные УУД:***   * сравнение; * анализ; * систематизация; * мыслительный эксперимент; * практическая работа; * усвоение информации с помощью компьютера; * работа со справочной литературой; * работа с дополнительной литературой | ***Коммуникативные УУД:***   * умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. * умение выделять главное из прочитанного; * слушать и слышать собеседника, учителя; * задавать вопросы на понимание, обобщение | ***Личностные УУД:***   * самопознание; * самооценка; * личная ответственность; * адекватное реагирование на трудности |

***Методы формирования УУД***

Средствами предмета «Технология» реализуются коммуникативные, результативные, личностные и познавательные универсальные учебные действия (УУД), через следующие методы: метод проектов, исследовательский метод, метод создания проблемной ситуации, дискуссии, игра, метод «мозгового штурма», коллективно-творческие дела (КТД), информационно-компьютерные технологии (ИКТ), здоровьесберегающие технологии и др. Приоритетными из них являются проблемные методы, главный из которых – проектный. Данные методы формирования УУД определяют эффективность образовательного процесса, в частности усвоение знаний и умений; формирование образа мира и основных видов компетенций учащегося, в том числе социальной и личностной компетентности.

Методы воспитания качеств личности

Для реализации данной программы используются следующие методы воспитания качеств личности: метод создания воспитывающих ситуаций, рассказ, беседа, убеждение, лекция, диспут, метод примера, упражнение (приучение), эмоциональное воздействие, поощрение, одобрение, требование, переключение на другие виды деятельности, методы контроля, самоконтроля и самооценки в воспитании. В результате применения данных методов воспитания у учащихся сформировываются основы мировоззрения, умения оценивать события, происходящие в нашей стране и за рубежом; происходит усвоение ими норм морали, знание и соблюдение законов, в том числе правил для учащихся; общественная активность, коллективизм, участие в ученическом самоуправлении; инициатива и самодеятельность воспитанников; эстетическое и физическое развитие.

**Содержание программы 7 класс**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (1 ч)**

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

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

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

**Тема 2. Гигиена жилища**

*Теоретические сведения.* Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

**Раздел «Электротехника»**

**Тема 1. Бытовые электроприборы**

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

*Лабораторно- практические и практические работы.*

Изучение потребности в юных электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

**Раздел «Кулинария»**

**Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

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

*Лабораторно-практические и практические работы*.

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

**Тема 2. Изделия из жидкого теста**

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

**Тема 3. Виды теста и выпечки**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы*.

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

**Тема 4. Сладости, десерты, напитки**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление сладких блюд и напитков.

**Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет**

*Теоретические сведения.* Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол- фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

**Тема 3. Моделирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема 4. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

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

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

**Тема 1. Ручная роспись тканей**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

**Тема 2. Вышивание**

*Теоретические сведения.* Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

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

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 7 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| **Название раздела** | Кол-во часов |
| Вводный урок | 1 |
| Технология домашнего хозяйства  Электротехника | 4  2 |
| Кулинария | 14 |
| Создание изделий из текстильных материалов | 25 |
| Художественные ремёсла | 20 |
| Технологии творческой и опытнической деятельности | В ходе изучения разделов |
| Промежуточная аттестация | 2 |
| **ВСЕГО ЧАСОВ** | **68** |

**Календарно-тематический план 7 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **урока** | **Тема урока** | **Неурочная деятельность** | **Дата**  **план** | **Дата**  **факт** | **Характеристика основных видов деятельности ученика**  **(на уровне учебных действий).** |
| 1.  2.  3. | Вводный урок  Освещение жилого помещения.  Предметы искусства и коллекции в интерьере. | Виртуальная экскурсия «Конструкция и декор предметов народного быта» | 1 нед.  1 нед.  2 нед. |  | 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 представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер |
| 4.  5. | Гигиена жилища.  Средства для уборки помещений. | Игра «Умная хозяйка» | 2 нед.  3 нед. |  | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о 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 |
|  | **III. Электротехника** |  |  |  |  |
| 6.  7. | Бытовые электроприборы.  Подбор бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи. | Дидактическая игра «Кто знает больше» | 3 нед.  4 нед. |  | Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи |
|  | **IV.Кулинария** |  |  |  |  |
| 8.  9.  10. | Блюда из молока и кисломолочных продуктов.  Приготовление молочной каши.  Приготовление молочного супа.  Приготовление блюда из творога. |  | 4 нед.  5 нед.  5 нед. |  | Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготовлять 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 представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания |
| 11.  12. | Изделия из жидкого теста.  Приготовление блинчиков. | Просмотр видеоролика | 6 нед.  6 нед. |  | Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготовлять изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов |
| 13.  14.  15.  16. | Виды теста и выпечки.  Приготовление изделий из песочного теста.  Приготовление изделий из дрожжевого теста.  Приготовление изделий из слоёного теста. |  | 7 нед.  7 нед.  8 нед.  8 нед. |  | 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. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста. |
| 17.  18. | Сладости, десерты, напитки.  Оформление сладких блюд. | Конкурс презентаций | 9 нед.  9 нед. |  | Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления |
| 19. | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. | Просмотр видеоролика | 10 нед. |  | Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК |
| 20. | Обработка проектного материала |  | 10 нед. | Защита проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.  Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| 21. | Защита проекта «Праздничный сладкий стол»  **V Создание изделий из текстильных материалов.** | Ролевая игра | 11 нед. |
| 22.  23. | Свойства текстильных материалов.  Свойства шерстяных и шёлковых тканей. | Просмотр видеоролика «Как это сделано» | 11 нед.  12 нед. |  | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований |
| 24.  25.  26. | Конструирование швейных изделий.  Снятие мерок.  Построение чертежа прямой юбки. |  | 12 нед.  13 нед.  13 нед. |  | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды |
| 27.  28.  29.  30. | Моделирование швейных изделий.  Выполнение эскиза швейного изделия.  Моделирование юбки.  Изготовление выкройки юбки. |  | 14 нед.  14 нед.  15 нед.  15 нед. |  | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках |
| 31.  32. | Швейная машина.  Чистка и смазка швейной машины. |  | 16 нед.  16 нед. |  | Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения |
| 33. | Готовая выкройка изделия из журнала мод или интернета. |  | 17 нед. |  | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия.  Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготовлять образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном 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 представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки |
| 34.  35  36.  37  38 | Раскрой поясного изделия и дублирование деталей.  Изготовление образцов ручных работ.  Изготовление образцов машинных швов.  Соединение деталей поясного изделия.  Обработка швов изделия. |  | 17 нед.  18 нед.  18 нед.  19 нед.  19 нед. |  |
| 39 | Подготовка изделия к примерке. |  | 20 нед. |  |
| 40  41 | Примерка. Устранение дефектов. | Ролевая игра | 20 нед.  21 нед. |  |
| 42. | Машинная обработка изделия. |  | 21 нед. |  |
| 43. 44. | Окончательная обработка проектного изделия. |  | 22 нед.  22 нед. |  |
| 45. | Обработка проектного материала |  | 23 нед. |  | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.  Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| 46. | Защита проекта «Праздничный наряд» |  | 23 нед. | Защита проекта |
|  | **VI.Художественные ремёсла.** |  |  |  |  |
| 47. | Ручная роспись тканей |  | 24 нед. |  | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах |
| 48.  49-50. | Технология выполнения росписи ткани в технике холодного батика.  Выполнение образцов росписи ткани. |  | 24 нед.  25 нед.  25 нед. |  |
| 51- 52. | Ручные стежки и швы на их основе. |  | 26 нед.  26 нед. |  | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица.  Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом |
| 53- 54- 55. | Вышивание счетными швами. | Конкурс «Любитель вышивания» | 27 нед.  27 нед.  28 нед. |  |
| 56. | Вышивание по свободному контуру. |  | 28 нед. | Контроль за действиями |
| 57- 58-59. | Атласная и штриховая гладь. |  | 29 нед.  29 нед.  30 нед. |  |
| 60- 61. | Швы французский узелок и рококо. | Виртуальное путешествие «Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки» | 30 нед.  31 нед. |  |
| 62- 63- 64. | Вышивание лентами. |  | 31 нед.  32 нед.  32 нед. |  |
| 65- 66. | Обработка проектного материала |  | 33 нед.  33 нед. |  | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.  Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
|  | **Итоговый контроль** |  |  |
| 67. | Защита проекта «Подарок своими руками» |  | 34 нед. | Защита проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.  Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| 68. | Тест. |  | 34 нед. |

**Основное содержание программы 8 класс**

**Раздел 1. Кулинария 6 часов**

Введение. Инструктаж по Т.Б. Физиология питания. Блюда из птицы. Блюда национальной кухни. Сервировка стола к обеду. Консервирование плодов и ягод. Упаковка пищевых продуктов и товаров.

**Раздел 2. Конструирование и моделирование 6 часов**

История костюма. Конструирование плечевого изделия с втачным рукавом. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. Построение чертежа основы одношовного рукава. Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом.

**Раздел 3. Технология изготовления швейных изделий 8 часов**

Технология изготовления блузки с втачным рукавом. Раскладка выкройки блузки на ткань. Раскрой блузки и подготовка деталей кроя. Подготовка блузки к примерке. Проведение примерки блузки. Пошив блузки.

**Раздел 4. Творческие проектные работы 6 часов.**

Выбор темы проекта. Краткая формулировка проблемы. Оценка представленных идей. Экономический и экологический анализ выбранного варианта, услуги. Изготовление проектного изделия. Самооценка и внешняя экспертная оценка изделия. Исследовательская и созидательная деятельность.

Основные теоретические сведения

Цель и задачи проектной деятель­ности. Составные части творческого проекта. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Практические работы

Разработка вариантов. Оформление проектов.

**Раздел 5. Технология ведения дома. 2 часа**

Семейное хозяйство. Бюджет семьи.

**Раздел 6. Электротехнические работы в быту. 2 часа**

Источники света. Устройства отображения информации.

**Раздел 7. Профессиональное самоопределение 3 часа**

Основы выбора профессии. Классификация профессий. Требования к качествам личности при выборе профессии. Профессиональная пригодность.

**Практические работы.**

1.Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления мясных бульонов. Технология приготовления заправочных супов. Особенности сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом. Приём гостей и правила поведения в гостях. Природные источники воды, способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности.

2.Выполнение вышивки ажурной. Вязание образцов и изделий на спицах.    Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платья.

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

3. Исследовательская и созидательная деятельность

Разработка вариантов. Оформление проектов.

Защита творческих проектов. Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения

4.Сбор коллекции образцов ДПИ. Проекты социальной направленности.

**Учебно-тематическое планирование 8 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| Название разделов | Количество часов |
| Раздел 1. Кулинария. | 6 часов |
| Раздел 2. Конструирование и моделирование. | 6 часов |
| Раздел 3. Технология изготовления швейных изделий. | 8 часов |
| Раздел 4. Творческие проектные работы. | 6часов |
| Раздел 5. Технология ведения дома. | 2 часа |
| Раздел 6. Электротехнические работы в быту. | 2 часа |
| Раздел 7. Профессиональное самоопределение. | 3 часа |
| Раздел 8. Итоговый контроль  Итого: | 1 час  34 часа |

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема урока | | Кол-во  часов | Дата | |
| план | факт |
|  | **Раздел 1. Кулинария 6 часов** | |  |  |  |
| 1. | Введение. Инструктаж по Т.Б. Физиология питания. | | 1 | 1 нед. |  |
| 2. | Блюда из птицы. | | 1 | 2 нед. |  |
| 3. | Блюда национальной кухни. | | 1 | 3 нед. |  |
| 4. | Сервировка стола к обеду. | | 1 | 4 нед. |  |
| 5. | Консервирование плодов и ягод. | | 1 | 5 нед. |  |
| 6. | Упаковка пищевых продуктов и товаров. | | 1 | 6 нед. |  |
|  | **Раздел 2. Конструирование и моделирование 6 часов** | |  |  |  |
| 7. | История костюма. | | 1 | 7 нед. |  |
| 8. | Конструирование плечевого изделия с втачным рукавом. | | 1 | 8 нед. |  |
| 9. | Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. | 1 | | 9 нед. |  |
| 10. | Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. | 1 | | 10 нед. |  |
| 11. | Построение чертежа основы одношовного рукава. | 1 | | 11 нед. |  |
| 12. | Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом. | 1 | | 12 нед. |  |
|  | **Раздел 3. Технология изготовления швейных изделий 8 часов** |  | |  |  |
| 13. | Технология изготовления блузки с втачным рукавом. | 1 | | 13 нед. |  |
| 14. | Раскладка выкройки блузки на ткань. | 1 | | 14 нед. |  |
| 15. | Раскрой блузки и подготовка деталей кроя. | 1 | | 15 нед. |  |
| 16. | Подготовка блузки к примерке. | 1 | | 16 нед |  |
| 17. | Проведение примерки блузки. | 1 | | 17 нед. |  |
| 18- 20. | Пошив блузки. | 3 | | 18-20 нед. |  |
|  | **Раздел 4. Творческие проектные работы 6 часов.** |  | |  |  |
| 21. | Выбор темы проекта. Краткая формулировка проблемы. | **1** | | 21 нед. |  |
| 22. | Оценка представленных идей. | 1 | | 22 нед |  |
| 23. | Экономический и экологический анализ выбранного варианта, услуги. | 1 | | 23 нед. |  |
| 24- 25. | Изготовление проектного изделия. | 2 | | 24-25  нед. |  |
| 26. | Самооценка и внешняя экспертная оценка изделия. | 1 | | 26 нед. |  |
|  | **Раздел 5. Технология ведения дома. 2 часа** |  | |  |  |
| 27. | Семейное хозяйство. | 1 | | 27 нед. |  |
| 28. | Бюджет семьи. | 1 | | 28 нед. |  |
|  | **Раздел 6. Электротехнические работы в быту. 2 часа** |  | |  |  |
| 29. | Источники света. | 1 | | 29 нед. |  |
| 30. | Устройства отображения информации. | 1 | | 30 нед. |  |
|  | **Раздел 7. Профессиональное самоопределение 3 часа** |  | |  |  |
| 31. | Основы выбора профессии. Классификация профессий. | 1 | | 31 нед. |  |
| 32. | Требования к качествам личности при выборе профессии. | 1 | | 32 нед. |  |
| 33.  34. | Профессиональная пригодность.  **Раздел 8. Итоговый контроль 1час**  Тест | 1  1 | | 33 нед.  34 нед. |  |

**Требования к уровню подготовки обучающихся 8 класса.**

***Учащиеся должны знать:***

общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;

сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;

основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;

виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;

            виды одежды, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы прямой юбки, особенности моделирования поясных изделий на основе чертежа прямой юбки, способы моделирования;

назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного,) и краевых;

экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;

единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера;

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности.

Виды источников и потребителей электрической энергии.

Определение расхода и стоимости потребляемой энергии. Пути экономии электрической энергии.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

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

***Учащиеся должны уметь:***

соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;

применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;

определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;

разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной,) и краевые;

выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать застежку на тесьму  - молния, обрабатывать верхний срез притачным поясом, обрабатывать низ изделия, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.

***Должны владеть:***

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно -саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:***

**–**вести экологически здоровый образ жизни;

– использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

– планировать и оформлять интерьер комнаты;

– проводить уборку квартиры;

– ухаживать за одеждой и обувью;

– соблюдать гигиену;

– выражать уважение и заботу к членам семьи;

– принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

– проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

**Ресурсное обеспечение образовательной деятельности.**

         1.Учебник «Технология. Обслуживающий труд.8 класс»

 авторы Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Рыкова Н.Б.., «Дрофа», 2013 г.;

   2. «Поурочные разработки по технологии» автор В.А..Давыдова

  3. Таблицы по кулинарии.

  4.Образцы поузловой обработки изделий.

  6.Книги по вышивке, кулинарии и др.

        8. Интернет

      9.   Мультимедиа презентации к урокам

**Материально-техническое обеспечение рабочей программы**

**Учебно-методический комплект**

1. ПРОГРАММЫ: Тищенко А.Т., Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2013 г.
2. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 7 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2014.
3. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 8 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2011.

**Дидактические пособия**

1. Модели женских юбок. Под редакцией Александровой Г.Н.
2. Технология женской легкой одежды. Составитель Труханова А.Т
3. Ткани. Обработка. Уход. Окраска. Аппликация. Батик. Составитель И.Журавлева.
4. Самоучитель по конструированию и моделированию одежды. Книга в 2 частях. Составитель Л.Я.Красникова-Аксенова.
5. Экспресс-подготовка закройщика. Автор Т.А.Сунцова
6. Школа шить. Изготовление одежды от раскроя до отделки. Составитель О.Озерова.
7. Как шить красиво. Чудесные аксессуары для дома. Популярное издание.
8. Уроки рукоделия. От простого к сложному. Составители: А.А.Власова, И.Ю. Карельская
9. 100 лучших моделей оригами. Составители: И.С.Ильин, С.Д.Ильин
10. Ткань в интерьере. Ламбрекены. Занавески. Чехли для мебели
11. Шитье и рукоделие. Энциклопедия. Составители: И.А. Андреева, А.Л. Грекулова, А.А.Загребаева.
12. Как украсить стол за 10 минут: оригинальное решение.

**Печатные демонстрационные пособия**

1. Комплект тематических таблиц по кулинарии.
2. Комплект тематических таблиц по изготовлению швейных изделий.
3. Комплект тематических таблиц по материаловедению.
4. Комплект тематических таблиц по машиноведению.

**Натуральные объекты**

1. Коллекция "Хлопок"
2. Коллекция "Лен"
3. Коллекция "Волокна животного происхождения"

**Технические средства обучения.**

1. Классная магнитная доска
2. Настенная доска с приспособлением для крепления наглядности
3. Компьютер.
4. Мультимедийный проектор.
5. Экран.
6. Колонки.
7. Проигрыватель.
8. Фотоаппарат

**Цифровые образовательные ресурсы.**

1. <http://pulset.ru/tov/find14_a1.php?id=33520> сайт Троицкая швейная фабрика
2. <http://www.live174.ru/catalog/?categoryid=70&id=1649> Музей декоративно-прикладного искусства
3. <http://www.cross-kpk.ru/ims/02908/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
4. <http://www.liveinternet.ru/users/4746406/post245547892/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
5. <http://www.liveinternet.ru/users/hedgehog_wife/post234674706/><http://www.liveinternet.ru/users/4905782/post232935806/> Дедкова Н. Н. Русский народный костюм: учебное пособие
6. <http://festival.1september.ru/articles/531129/> Конструкция и декор предметов народного быта
7. <http://rodonews.ru/news_1282664628.html><http://kirovold.ru/content.php?page=adrursij_rus&id=32> Культура дома
8. <http://rmo.zajkovo2.edusite.ru/DswMedia/kontrvoprosyi_kulinariya5-8kl.doc> Контрольная работа по теме «Кулинария»
9. <http://www.uchportal.ru/load/112-1-0-25209> Тест по теме «Технология обработки тканей, материаловедение»