

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Тишанская средняя общеобразовательная школа  
Волоконовского района Белгородской области»

**РАССМОТРЕНА**  
На заседании методического  
совета  
Протокол № 5 от  
« 25 » июля 2019 г

**СОГЛАСОВАНА**  
Заместитель директора  
школы  
*Е.О. Бабешко*  
Бабешко Е. О.  
« 29 » июля 2019 г

**РАССМОТРЕНА** **УТВЕРЖДЕНА**  
На заседании МБОУ «Тишанская средняя общеобразовательная школа»  
педсовета  
Протокол № 11 от  
« 29 » июля 2019 г  
Директор школы  
*Н.П. Кророва*  
Кророва Н.П.  
Приказ № 244 от  
« 29 » июля 2019 г



**Рабочая программа**

по учебному предмету «Технология»  
на уровень основного общего образования

5 – 9 классы.  
Базовый уровень

Учитель: Водопьянова А. В.

### Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии разработана на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федерального государственного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 года № 413;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. N189 "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях";
- Программы по учебным предметам. Технология. Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др. — 5—9 классы : учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова. — М. : Просвещение, 2018.;
- Положения о рабочей программе учебных предметов, курсов муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Тишанская средняя общеобразовательная школа Волоконовского района Белгородской области».

Изменения в содержание учебного материала не внесены.

Программа реализуется с использованием следующего учебно-методического комплекта:

1. Технология. 5 класс: учеб. для общеобразоват. организаций/[В.М. Казакевич др.]; под ред. В.М. Казакевича.-М. Просвещение, 2019. – 176 с.
2. Технология. 6 класс: учеб. для общеобразоват. организаций/[В.М. Казакевич др.]; под ред. В.М. Казакевича.-М. Просвещение, 2019. – 176 с.
3. Технология. 7 класс: учеб. для общеобразоват. организаций/[В.М. Казакевич др.]; под ред. В.М. Казакевича.-М. Просвещение, 2019. – 176 с.
4. Технология. 8-9 класс: учеб. для общеобразоват. организаций/[В.М. Казакевич др.]; под ред. В.М. Казакевича.-М. Просвещение, 2019.
5. Технология. Методическое пособие. 5 – 9 классы: учеб. пособие для общеобразоват. рганизаций. /[В.М. Казакевич, Г. В. Пичугин, Г. Ю. Семёнова и др.] - М. Просвещение, 2017. – 81 с.

## **Цели изучения учебного предмета «Технология»**

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и социальных технологий и перспектив их развития;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми безопасными приёмами пользования распространёнными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;
- овладение распространёнными общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- воспитание гражданских и патриотических качеств личности на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере;
- формирование информационной основы и персонального опыта, необходимого для определения обучающимися направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Базисный учебный план образовательной организации на этапе основного общего образования включает 242 учебных часа для обязательного изучения предметной области «Технология»: из расчёта в 5–7 классах – 2 часа в неделю, в 8 классе – 1 час, в 9 классе – 2 часа.

**Срок реализации рабочей программы 5 лет.**

## Планируемые результаты освоения учебного предмета

Усвоение данной программы обеспечивает достижение следующих результатов.

### **Личностные результаты**

У учащихся будут сформированы:

- познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности.

### **Метапредметные результаты**

У учащихся будут сформированы:

- умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
- способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;
- способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;

— понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

### **Предметные результаты**

**В познавательной сфере** у учащихся будут сформированы:

- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
- ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;
- использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
- владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение методами творческой деятельности;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

**В сфере созидательной деятельности** у учащихся будут сформированы:

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;

- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
- умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

**В мотивационной сфере** у учащихся будут сформированы

- готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
- навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
- навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- навыки согласования своих возможностей и потребностей;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

**В эстетической сфере** у учащихся будут сформированы:

- умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
- владение методами моделирования и конструирования;
- навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
- умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;
- композиционное мышление.

**В коммуникативной сфере** у учащихся будут сформированы:

- умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;

- способность бесконфликтного общения;
- навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- желание и готовность прийти на помощь товарищу;
- умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии.

**В физиолого-психологической сфере** у учащихся будут сформированы:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

## **Содержание учебного предмета**

### **1. Основы производства (18 часов)**

#### **Теоретические сведения**

Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ.

Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда.

Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё.

Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства.

Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда.

Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда.

Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.

#### **Практическая деятельность**

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Учебное управление средствами труда. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств. Экскурсии. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.

## **2. Общая технология (27 часов)**

### **Теоретические сведения**

Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям.

Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ.

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.

Виды технологий по сферам производства. Основные признаки высоких технологий. Общепроизводственные и отраслевые виды технологии. Виды распространённых технологий ведущих отраслей производства. Общие и отличительные признаки сходных отраслевых технологий.

Культура производства. Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика.

Технологии и технологические средства производства.

Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий.

Перспективные технологии XXI в. Объёмное 3D-моделирование.

Нанотехнологии, их особенности и области применения. Новые энергетические технологии. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и геновая инженерия. Новые транспортные технологии.

### **Практическая деятельность**

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с образцами предметов труда. Учебное управление технологическими средствами труда. Ознакомление с измерительными приборами для контроля технологий и проведение измерений различных технических, технологических и физических параметров предмета труда. Экскурсии. Подготовка рефератов.

## **3. Техника (27 часов)**

### **Теоретические сведения**

Понятие о технике как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристика её классов.

Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники.

Двигатели машин как основных видов техники. Виды двигателей.

Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления.

Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ.

Техника для транспортирования. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств.

Роботы и их роль в современном производстве. Основные конструктивные элементы роботов. Перспективы робототехники.

### **Практическая деятельность**

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами.

Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Изготовление моделей рабочих органов техники.

Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей.

Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов и трансмиссий.

Изготовление моделей передаточных механизмов.

Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.

Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств. Управление моделями роботизированных устройств.

## **4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (52 часа)**

### **Теоретические сведения**

Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Лесоматериалы, пороки древесины. Производство пиломатериалов и области их применения.

Древесные материалы: фанера, оргалит, картон, древесно-стружечные плиты (ДСП) и древесно-волокнистые плиты (ДВП).

Конструирование и моделирование изделий из древесины. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов с помощью механических и электрифицированных (аккумуляторных) ручных инструментов: пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их выполнения. Технологический процесс и точность изготовления изделий.

Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами.

Настройка ручных инструментов.

Сборка деталей изделия гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка, окраска и лакирование деревянных поверхностей.

Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Современные станки для обработки древесных материалов. Правила безопасной работы на токарном станке.

### **Практическая деятельность**

Организация рабочего места для столярных работ.

Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия.

Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.

Выполнение упражнений по овладению рациональными и безопасными приёмами работы механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении, шлифовании.

Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.

Конструирование и моделирование изделий из древесины. Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты. Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие с применением компьютера.

Изготовление изделия из древесных материалов с применением различных способов соединения деталей.

Подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины.

Вытачивание деревянной детали по чертежу и технологической карте.

### **Теоретические сведения**

Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы. Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Области применения металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов и искусственных материалов механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами (правка, резание, зачистка, гибка). Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы при ручной обработке металлов и пластмасс.

Проектирование изделий из металлического проката и пластмасс. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Основные технологические операции обработки сортового проката и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опилование, зачистка.

Термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при

термообработке сталей.

Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Правила безопасной работы на сверлильном станке.

Токарно-винторезные станки и их назначение. 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.

Нарезание резьбы. Правила безопасной работы при нарезании резьбы.

### **Практическая деятельность**

Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.

Правка, резание, зачистка и гибка металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда. Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.

Ознакомление с видами и свойствами металлического проката и конструкционных пластмасс.

Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля.

Обработка металлического проката механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами.

Распознавание видов металлов и сплавов. Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей. Обработка закалённой и незакалённой стали.

Упражнения по управлению сверлильным станком. Ознакомление с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработка приёмов сверления на сверлильном станке.

Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Крепление заготовки и резца. Точение наружной цилиндрической поверхности заготовки. Точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасной работы. Контроль размеров детали.

Вытачивание ступенчатых деталей (изделий) и нарезание резьбы.

### **Теоретические сведения**

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. Ткацкие переплетения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.

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.

Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала.

Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей в сложных изделиях.

Понятие о моделировании одежды. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.

Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце её выполнения, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

Уход за швейной машиной.

Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани.

Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя, стежками, предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание.

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

Подготовка ткани и ниток к вышивке. Отделка швейных изделий вышивкой: вышивание швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в проектировании, вышивке крестом. 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.

Материалы 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.

### **Практическая деятельность**

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Упражнения на швейной машине.

Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки.

Вывязывание полотна.

## **5. Технологии обработки пищевых продуктов (34 часа)**

### **Теоретические сведения**

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом кулинарных работ, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом и приспособлениями, кипящими жидкостями. 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.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы для приготовления

чая и кофе, способы приготовления.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).

Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц.

Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учётом объёма приготовления.

Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса, включая мясо птицы.

Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы 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.

Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология приготовления и подача к столу сладких блюд.

Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Составление букета из конфет и печенья.

### **Практическая деятельность**

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.

Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий.

Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления.

Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего

молока.

Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов.

Использование различных приёмов при обработке рыбы.

Приготовление блюда из мяса или птицы.

Исследование качества муки. Приготовление домашней выпечки.

Приготовление сладких блюд. Приготовление желе.

Сервировка стола.

## **6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (25 часов)**

### **Теоретические сведения**

Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.

Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн.

Применение кинетической и потенциальной энергии в практике.

Аккумуляторы механической энергии.

Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.

Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и в работу.

Аккумуляция тепловой энергии.

Энергия магнитного поля и её применение.

Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Электроприёмники, электрические цепи, их подключение. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и в работу.

Энергия магнитного поля и энергия электромагнитного поля и их применение.

Химическая энергия. Превращение химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Области применения химической энергии.

Ядерная и термоядерная энергии. Неуправляемые реакции деления и синтеза.

Управляемая ядерная реакция и ядерный реактор. Проекты термоядерных реакторов. Перспективы ядерной энергетики.

### **Практическая деятельность**

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление и испытание маятника Максвелла. Изготовление игрушки «йо-йо».

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения тепловой энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии, их испытание.

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии в Интернете и справочной литературе.

Опыты с магнитным, электрическим и электромагнитным полем.  
Сборка и испытание электрических цепей с источником постоянного тока.  
Опыты по осуществлению экзотермических и эндотермических реакций.  
Изготовление модели простейшего гальванического элемента.  
Сбор дополнительной информации об областях получения и применения ядерной и термоядерной энергии в Интернете и справочной литературе.  
Подготовка иллюстрированных рефератов по теме. Ознакомление с работой радиометра и дозиметра.

## **7. Технологии получения, обработки и использования информации (23 часа)**

### **Теоретические сведения**

Информация и её виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.

Способы отображения информации. Знаки, символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами.

Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования.

Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации. Средства и методы записи знаковой, символьной и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.

Коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации.

### **Практическая деятельность**

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение опыта по оценке потери механической энергии в маятнике Максвелла.

Проведение хронометража учебной деятельности.

Освоение методов запоминания информации. Аудио-, фото- и видеозапись информации.

Представление, запись информации и обработка информации с помощью компьютера.

Представление информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры по различным сюжетам коммуникации.

## **8. Технологии растениеводства (32 часа)**

### **Теоретические сведения**

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений.

Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву. Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями. Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений.

Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна.

Объекты биотехнологии. Биотехнологии в промышленности. Биотехнологии в сельском хозяйстве. Биотехнологии в медицине. Биотехнологии в пищевой промышленности. Ознакомление с понятием «генная (генетическая) инженерия».

### **Практическая деятельность**

Определение основных групп культурных растений.

Визуальная диагностика недостатка элементов питания культурных растений. Освоение способов и методов вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур. Проведение фенологических наблюдений за комнатными растениями.

Освоение способов подготовки почвы для выращивания комнатных растений, рассады овощных культур в условиях школьного кабинета. Определение чистоты и всхожести семян. Освоение способов подготовки семян к посеву на примере комнатных или овощных культур. Освоение основных способов посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета. Составление графика агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями. Освоение способов хранения овощей и фруктов.

Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.).

Освоение основных технологических приёмов аранжировки цветочных композиций. Освоение основных технологических приёмов использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений). Освоение основных технологических приёмов использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

Изучение с помощью микроскопа основных объектов биотехнологии. Освоение технологических операций получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.).

## **9. Технологии животноводства (23 часа)**

### **Теоретические сведения**

Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии.

Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы.

Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними.

Кормление животных как элемент технологии их преобразования в интересах человека. Принципы кормления животных. Экономические показатели кормления и выращивания сельскохозяйственных животных.

Разведение животных и ветеринарная защита как элементы технологий преобразования животных организмов. Породы животных, их создание. Возможности создания животных организмов: понятие о клонировании.

Экологические проблемы. Бездомные животные как социальная проблема.

### **Практическая деятельность**

Сбор информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей.

Описание технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка.

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.

Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Бездомные животные как проблема своего микрорайона.

Составление рационов для домашних животных в семье, организация их кормления.

Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек и собак в клубах.

Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам. Выполнение на макетах и муляжах санитарной обработки и других профилактических мероприятий для кошек, собак. Ознакомление с основными ветеринарными документами для домашних животных.

## **10. Социально-экономические технологии (25 часов)**

### **Теоретические сведения**

Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия.

Виды социальных технологий. Технологии общения.

Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии.

Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение.

Рынок и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики. Потребительная и меновая стоимость товара. Деньги.

Методы и средства стимулирования сбыта.

Бизнес и предпринимательство. Отличительные особенности предпринимательской деятельности. Понятие о бизнес-плане.

Технологии менеджмента. Понятие менеджмента. Средства и методы управления людьми. Контракт как средство регулирования трудовых отношений в менеджменте.

### **Практическая деятельность**

Тесты по оценке свойств личности.

Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение.

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

Составление вопросников, анкет и тестов для контроля знаний по учебным предметам. Проведение анкетирования и обработка результатов.

Составление вопросников для выявления требований к качеству конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

Анализ позиций простого бизнес-плана и бизнес-проекта.

Деловая игра «Приём на работу». Анализ типового трудового контракта.

## **11. Методы и средства творческой и проектной деятельности (20 часов)**

### **Теоретические сведения**

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества.

Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности.

Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг.

## **Практическая деятельность**

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Анализ качества проектной документации к проектам, выполненным ранее одноклассниками.

Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы.

Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью программы Microsoft PowerPoint.

## Тематическое планирование

### 5 класс (68 ч)

№ п/п	Наименование тем	Часы учебного времени	Примечание
1.	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	
2.	Производство	4	
3.	Технология	6	
4.	Техника	6	
5.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	8	
6.	Технологии обработки пищевых продуктов	8	
7.	Технологии получения, преобразования и использования энергии	6	
8.	Технологии получения, обработки и использования информации	6	
9.	Технологии растениеводства	8	
10.	Технологии животноводства	6	
11.	Социальные технологии	6	

### 6 класс (68 ч)

№ п/п	Наименование тем	Часы учебного времени	Примечание
1.	Методы и средства творческой и проектной деятельности	6	
2.	Производство	4	
3.	Технология	6	
4.	Техника	6	
5.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	24	
6.	Технологии обработки пищевых продуктов	6	
7.	Технологии получения, преобразования и использования энергии	4	
8.	Технологии получения, обработки и использования информации	2	
9.	Технологии растениеводства	4	
10.	Технологии животноводства	2	
11.	Социальные технологии	4	

### 7 класс (68 ч)

№ п/п	Наименование тем	Часы учебного времени	Примечание
1.	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	
2.	Производство	4	
3.	Технология	6	
4.	Техника	6	
5.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	8	
6.	Технологии обработки пищевых продуктов	8	
7.	Технологии получения, преобразования и использования энергии	6	
8.	Технологии получения, обработки и использования информации	6	
9.	Технологии растениеводства	8	
10.	Технологии животноводства	6	
11.	Социальные технологии	6	

### 8 класс (34 ч)

№ п/п	Наименование тем	Часы учебного времени	Примечание
1.	Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	
2.	Производство	2	
3.	Технология	3	
4.	Техника	3	
5.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	4	
6.	Технологии обработки пищевых продуктов	4	
7.	Технологии получения, преобразования и использования энергии	3	
8.	Технологии получения, обработки и использования информации	3	
9.	Технологии растениеводства	4	
10.	Технологии животноводства	3	
11.	Социальные технологии	3	

**9 класс (68 ч)**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование тем</b>	<b>Часы учебного времени</b>	<b>Примечание</b>
<b>1.</b>	<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	<b>4</b>	
<b>2.</b>	<b>Производство</b>	<b>4</b>	
<b>3.</b>	<b>Технология</b>	<b>6</b>	
<b>4.</b>	<b>Техника</b>	<b>6</b>	
<b>5.</b>	<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>8</b>	
<b>6.</b>	<b>Технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>8</b>	
<b>7.</b>	<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	<b>6</b>	
<b>8.</b>	<b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>	<b>6</b>	
<b>9.</b>	<b>Технологии растениеводства</b>	<b>8</b>	
<b>10.</b>	<b>Технологии животноводства</b>	<b>6</b>	
<b>11.</b>	<b>Социальные технологии</b>	<b>6</b>	

## Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения

5 класс

Учебная литература:

Технология. 5 класс: учеб. для общеобразоват. организаций/[В.М. Казакевич др.]; под ред. В.М. Казакевича.-М. Просвещение, 2019. – 176 с.

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/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/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-himicheskiy-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-kapusty-brokkoli.html> - приготовление блюд из капусты брокколи
- <http://fcior.edu.ru/card/21062/prigotovlenie-kapusty-brokkoli-s-syrom-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление капусты брокколи с сыром.
- <http://fcior.edu.ru/card/21058/prigotovlenie-kapusty-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-vesenniy.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-kaпустoy.html> - салат с капустой
- <http://fcior.edu.ru/card/1330/salat-s-kaпустoy-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 закуски «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-pomidorov.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-perepelinyh-yaic.html> - приготовление яичницы-глазуни 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-bytovykh-shveynyh-mashin-test-1-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовых швейных машин, тест 1.
- <http://fcior.edu.ru/card/8135/ustroystvo-bytovykh-shveynyh-mashin-test-2-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовых швейных машин, тест 2.
- <http://fcior.edu.ru/card/6879/ustroystvo-bytovykh-shveynyh-mashin-test-3-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовых швейных машин, тест 3.
- <http://fcior.edu.ru/card/12070/ustroystvo-bytovykh-shveynyh-mashin-test-4-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовых швейных машин, тест 4.
- <http://fcior.edu.ru/card/8668/ustroystvo-bytovykh-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-emalernoie-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/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/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 задания 1.

- <http://fcior.edu.ru/card/21009/istoriya-arhitektury-i-interera-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - история архитектуры и интерьера. Контрольные задания 1.
- <http://fcior.edu.ru/card/20965/klassicism-v-arhitekture-i-interere.html> - классицизм в архитектуре и интерьере.
- <http://fcior.edu.ru/card/21142/osobennosti-klassicizma-v-interere-sovremenny-klassicism.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-sovremenno-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-indijskiy-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-obuvyu.html> - Уход за обувью
- <http://fcior.edu.ru/card/26794/uhod-za-odezhdoy-iz-raznyh-tkaney.html> - Уход за одеждой из разных тканей.

## 6 класс

Учебная литература:

Технология. 6 класс: учеб. для общеобразоват. организаций/[В.М. Казакевич др.]; под ред. В.М. Казакевича.-М. Просвещение, 2019. – 176 с.

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

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 запеченой, 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-himicheskij-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/mehanicheskaya-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-divannoy-podushki-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-chertezha-yubki.html> - снятие мерок для построения юбки
- <http://fcior.edu.ru/card/26759/konstruirovanie-klinevoy-yubki.html> - конструирование клиневой юбки
- <http://fcior.edu.ru/card/26684/konstruirovanie-klinevoy-yubki-prakticheskie-zadaniya.html> - конструирование клиневой 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:

Технология. 7 класс: учеб. для общеобразоват. организаций/[В.М. Казакевич др.]; под ред. В.М. Казакевича.-М. Просвещение, 2019. – 176 с.

### 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.

### 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-sozдание-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-odezhdoj-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-odezhdoj-iz-himicheskikh-voлокon-prakticheskie-zadaniya.html> - уход за одеждой из химических волокон, практика

8 класс

Учебная литература:

Технология. 8-9 класс: учеб. для общеобразоват. организаций/[В.М. Казакевич др.]; под ред. В.М. Казакевича.-М. Просвещение, 2019.

Оборудование и приборы:

1. Бытовые электроприборы.
2. Схемы сборочных узлов.

Электронные образовательные ресурсы:

- <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

Учебная литература:

Технология. 8-9 класс: учеб. для общеобразоват. организаций/[В.М. Казакевич др.]; под ред. В.М. Казакевича.-М. Просвещение, 2019.

Оборудование и приборы:

1. Бытовые электроприборы.
2. Схемы сборочных узлов.

Электронные образовательные ресурсы:

- <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

### Формы и средства контроля

Контроль знаний и умений обучающихся 5-9 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.



