

Краснодарский край город Сочи
муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 87 г. Сочи имени С.В.Чакряна

УТВЕРЖДЕНО
решение педагогического совета
от 30.08.22 года протокол №1
Председатель _____ Гасанова А. А.

Рабочая программа

по **технологии**

Уровень образования (класс) **основное общее образование 5-8 класс**

Количество часов **238 часов, в неделю 2 часа**

Учитель **Теванян Карине Мельсиковна**

Программа разработана на основе авторской программы «Технология» для 5-8 классов общеобразовательных учреждений Краснодарского края, автор А. Т. Тищенко и Н. В. Сеница, Москва: «Вентана-Граф», 2020 год.

Пояснительная записка

Рабочая программа основного общего образования по предмету «Технология. Технологии ведения дома» для 5-8-х классов составлена в соответствии с ФГОС, на основе авторской программы «Технология 5-8 классов», А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, Вентана - Граф 2015 год, и ООП ООО МОУ СОШ №87 г. Сочи.

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

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов, машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Изменение количества часов, отведённых на изучение предмета в 7 классе с 34 до 68, связано с приведением в соответствие с количеством часов в учебном плане МОУ СОШ №87 г. Сочи для 7-ых классов.

1. Планируемые результаты изучения учебного предмета

При изучении технологии обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;
- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий;
- формирование основ экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регулирование своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ);

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; объективное оценивание вклада своей деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике.

Предметные результаты:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- в мотивационной сфере:*
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;
- выражение готовности к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании материалов, времени, денежных средств, труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- в эстетической сфере:*
- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объектов труда и оптимальное планирование работ;
- в коммуникативной сфере:*
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности;

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач;
в физиолого-психологической сфере:
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Система контроля и оценивания учебных достижений обучающихся

требования	вид контроля	форма контроля
<i>личностные</i>	предварительный	выставки начальной школы
	текущий	устный опрос, наблюдение, практические работы
	периодическая проверка ЗУ по разделу	самостоятельные работы
	итоговый	выставка работ, презентации проектов
<i>метапредметные</i>	предварительный	входная диагностика
	текущий	наблюдение, тестирование, творческие работы
	итоговый	мониторинг
<i>предметные</i> в сфере		
а) познавательной	текущий	тест с многозначным выбором ответа, наблюдение
	итоговый	мониторинг
б) мотивационной	текущий	устный опрос
	итоговый	письменный опрос

в) трудовой деятельности	текущий	самоконтроль, практические работы, мини-проекты, взаимопроверка, инструкционные карты, самооценочная карта контроля
	итоговый	тестирование, готовое изделие
г) физиолого-психологической деятельности	текущий	наблюдение, устный опрос, рефлексия
д) эстетической	текущий	наблюдение, творческие работы, самооценка по критериям
е) коммуникативной	текущий	наблюдение
	итоговый	защита проекта, мониторинг

Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии

А) При устной проверке

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Б) При выполнении практических работ

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;

- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- не может спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- отказывается выполнять задания.

В) При выполнении творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	<i>Оценка «5» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «4» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «3» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «2» ставится, если учащийся:</i>
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант.	Печатный вариант.	Печатный вариант.	Рукописный вариант.

	<p>Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.</p>	<p>Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие Технологических разработок Современным требованиям.</p>	<p>Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок в современным требованиям.</p>	<p>Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.</p>
<i>Практическая направленность</i>	<p>Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.</p>	<p>Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.</p>	<p>Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.</p>	<p>Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.</p>
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	<p>Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора Технологических операций при проектировании.</p>	<p>Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения.</p>	<p>Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению.</p>	<p>Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется.</p>
<i>Качество проектного изделия</i>	<p>Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с</p>	<p>Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в</p>	<p>Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно,</p>	<p>Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может</p>

	требованиями, предусмотренными в проекте. Внешний вид изделия эстетический.	основном внешний вид изделия не ухудшается.	ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению.	привести к возможности использования изделия.
--	-----------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------

Г) При выполнении тестов, контрольных работ

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы;
 Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы;
 Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы;
 Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы.

2.Основное содержание курса

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 четырех разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремесла», а концу учебного года – комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. Содержание раздела «Электротехника» в 5-7 классах изучается в рамках раздела «Технологии ведения домашнего хозяйства».

В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство с различными профессиями.

Тематический план

Разделы и темы программы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
Технологии домашнего хозяйства (13 ч.)	2	3	4	4
1.Интерьер кухни, столовой	2	-	-	-
2.Интерьер жилого дома	-	1	-	-
3.Комнатные растения в интерьере	-	2	-	-
4.Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	-	-	2	-
5.Гигиена жилища	-	-	2	-
6.Экология жилища	-	-	-	2
7.Водоснабжение и канализация в доме	-	-	-	2
Электротехника (15 ч.)	1	-	2	12
1.Бытовые электроприборы	1	-	2	6
2.Электромонтажные и сборочные технологии	-	-	-	4
3.Электротехнические устройства с элементами автоматики	-	-	-	2
Кулинария (38 ч.)	14	14	10	-
1.Санитария и гигиена на кухне	1	-	-	-
2.Физиология питания	1	-	-	-
3.Бутерброды и горячие напитки	2	-	-	-
4.Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	-	-	-
5.Блюда из овощей и фруктов	4	-	-	-
6.Блюда из яиц	2	-	-	-
7.Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2	-	-	-
8.Блюда из рыбы и нерыбных продуктов много	-	4	-	-

9.Блюда из мяса	-	4	-	-
10.Блюда из птицы	-	2	-	-
11.Заправочные супы	-	2	-	-
12.Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	-	2	-	-
13.Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	-	2	-
14.Изделия из жидкого теста	-	-	2	-
15.Виды теста и выпечки	-	-	2	-
16.Сладости, десерты, напитки	-	-	2	-
17.Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	-	-	2	-
Создание изделий из текстильных материалов (60 ч.)	22	22	16	-
1.Свойства текстильных материалов	4	2	2	-
2.Конструирование швейных изделий	4	4	2	-
3.Моделирование швейных изделий	-	2	2	-
4.Швейная машина	4	2	2	-
5.Технология изготовления швейных изделий	10	12	8	-
Художественные ремесла (32 ч.)	8	8	16	-
1.Декоративно-прикладное искусство	2	-	-	-
2.Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	-	-	-
3.Лоскутное шитье	4	-	-	-
4.Вязание крючком	-	4	-	-
5.Вязание спицами	-	4	-	-
6.Ручная роспись тканей	-	-	4	-
7.Вышивание	-	-	12	-
Семейная экономика (6 ч.)	-	-	-	6
Бюджет семьи	-	-	-	6
Современное производство и профессиональное самоопределение (4 ч.)	-	-	-	4

1.Сферы производства и разделение труда	-	-	-	2
2.Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	2
Технологии творческой и опытнической деятельности (70 ч.)	21	21	20	8
Исследовательская и созидательная деятельность	21	21	20	8
Всего: 238 ч., 6 ч. – резервное время	68	68	68	34

3. Тематическое планирование

5 класс				
Раздел	Кол-во часов	Тема	Кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)
Технологии домашнего хозяйства.	2	Интерьер кухни, столовой.	2	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера.
Электротехника.	1	Бытовые электроприборы.	1	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.
Кулинария.	14	Санитария и гигиена на кухне.	1	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью. Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи.
		Физиология питания.	1	Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона.

		Бутерброды и горячие напитки.	2	<p>Готовить и оформлять бутерброды.</p> <p>Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах.</p> <p>Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.</p> <p>Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао).</p> <p>Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.</p> <p>Дегустировать бутерброды и горячие напитки.</p>
		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомится с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Знакомиться с профессией повар.</p>
		Блюда из овощей и фруктов.	4	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.</p> <p>Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов.</p> <p>Выполнять нарезку овощей.</p> <p>Выполнять художественное украшение салатов.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки.</p> <p>Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p> <p>Готовить салат из сырых овощей или фруктов.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей.</p> <p>Готовить гарниры и блюда из варёных овощей.</p>

				<p>Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.</p> <p>Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о методах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.</p>
		Блюда из яиц.	2	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.</p> <p>Готовить блюда из яиц.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.</p>
		Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку.</p> <p>Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака.</p> <p>Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола.</p> <p>Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.</p> <p>Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».</p>
Создание изделий из текстильных материалов.	22	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения.	4	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.</p> <p>Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.</p> <p>Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.</p> <p>Определять направление долевой нити в ткани.</p> <p>Исследовать свойства нитей основы и утка.</p> <p>Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.</p> <p>Определять виды переплетения нитей в ткани.</p> <p>Проводить анализ прочности окраски тканей.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми</p>

				<p>пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований.</p>
		Конструирование швейных изделий.	4	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий.</p>
		Швейная машина.	4	<p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда.</p>
		Технология изготовления швейных изделий.	10	<p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.</p>

				<p>Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (в подгибку с открытым срезом и в подгибку с закрытым срезом); смётывание.</p> <p>Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (в подгибку с открытым срезом и в подгибку с закрытым срезом); стачивание.</p> <p>Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p> <p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Знакомиться с профессиями закройщик и портной.</p>
Художественные ремёсла.	8	Декоративно-прикладное искусство.	2	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладное искусство родного края. Анализировать особенности декоративно-прикладное искусство народов России.</p> <p>Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вышивальщица.</p>
		Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	2	<p>Зарисовать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию.</p> <p>Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды и т. д.</p>
		Лоскутное шитьё.	4	<p>Изучать различные виды техники шитья. Изготавливать шаблоны из картона. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья.</p>

Технологии творческой и опытнической деятельности.	21	Исследовательская и созидательная деятельность.	21	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект.
Итого: 68 часов				
6 класс				
Технология домашнего хозяйства.	3	Интерьер жилого дома.	1	Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Планировать комнату подростка с помощью шаблонов и компьютера. Выполнять эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др.
		Комнатные растения в интерьере.	2	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и предъявлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник.
Кулинария.	14	Блюда из рыбы□и	4	Определять свежесть рыбы органолептическими методами.

		нерыбных продуктов моря.		<p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы.</p> <p>Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Определять качество термической обработки рыбных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов.</p>
		Блюда из мяса.	4	<p>Определять качество мяса органолептическими методами.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку мяса.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из мяса.</p> <p>Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.</p>
		Блюда из птицы.	2	<p>Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций. Выполнять механическую кулинарную обработку птицы.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из птицы.</p>

				Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из птицы.
		Заправочные супы.	2	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию о различных видах супа.</p>
		Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	2	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола.</p>
Создание изделий из текстильных материалов.	22	Свойства текстильных материалов.	2	<p>Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон.</p>

		Конструирование швейных изделий.	4	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий.
		Моделирование швейных изделий.	2	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму швейного производства.
		Швейная машина.	2	Чистить и смазывать швейную машину. Изучать устройство машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине.
		Технология изготовления швейных изделий.	12	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.

				<p>Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.).</p> <p>Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.</p> <p>Проводить примерку проектного изделия.</p> <p>Устранять дефекты после примерки.</p> <p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Знакомиться с профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной.</p>
Художественные ремёсла.	8	Вязание крючком.	4	<p>Изучать материалы и инструменты для вязания.</p> <p>Подбирать крючок и нитки для вязания.</p> <p>Вязать образцы крючком.</p> <p>Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.</p> <p>Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории вязания.</p>
		Вязание спицами.	4	<p>Подбирать спицы и нитки для вязания.</p> <p>Вязать образцы спицами.</p> <p>Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами.</p> <p>Создавать схемы для вязания с помощью ПК.</p>
Технологии творческой и опытнической деятельности.	21	Исследовательская и созидательная деятельность.	21	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников.</p> <p>Определять цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Изучать этапы выполнения проекта.</p> <p>Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».</p>

				<p>Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект.</p>
Итого: 68 часов				
7 класс				
Технологии домашнего хозяйства.	4	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	2	<p>Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения.</p> <p>Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома».</p> <p>Знакомиться с понятием «умный дом».</p> <p>Находить и предъявлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. □ Знакомиться с профессией дизайнер.</p>
		Гигиена жилища.	2	<p>Выполнять генеральную уборку кабинета технологии.</p> <p>Находить и представлять информацию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства.</p> <p>Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине.</p> <p>Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений.</p>
Электротехника.	2	Бытовые электроприборы.	2	<p>Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и предъявлять информацию о видах и функциях климатических приборов.</p> <p>Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи.</p>
Кулинария.	10	Блюда из молока и	2	Определять качество молока и кисломолочных продуктов

		кисломолочных продуктов.		<p>органолептическими методами. Определять срок годности кисломолочных 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. Готовить молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания.</p>
		Изделия из жидкого теста.	2	<p>Определять качество меда. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и предоставлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов.</p>
		Виды теста и выпечки.	2	<p>Подбирать продукты, 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, готовить и оформлять изделия из пресного слоеного и песочного теста. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Находить и предъявлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой, о технологиях приготовления теста, о происхождении традиционных названий изделий из теста.</p>
		Сладости, десерты, напитки.	2	<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладких напитков и десертов. Планировать последовательность технологических операций по</p>

				<p>приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладкие напитки и десерты. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и предъявлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления.</p>
		Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	2	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет с помощью компьютера.</p>
Создание изделий из текстильных материалов.	16	Свойства текстильных материалов.	2	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и предъявлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований.</p>
		Конструирование швейных изделий.	2	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды.</p>
		Моделирование швейных изделий.	2	<p>Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками.</p>

				<p>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 предъявлять информацию об выкройках.</p>
		Швейная машина.	2	<p>Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах машин последнего поколения.</p>
		Технология изготовления швейных изделий.	8	<p>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. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытыми срезами и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на 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 предъявлять информацию о промышленном оборудовании</p>

				для влажно-тепловой обработки.
Художественные ремёсла.	16	Ручная роспись тканей.	4	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.
		Вышивание.	12	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и предъявлять информацию о лицевом шитье в эпоху Древней Руси, об истории вышивки лентами в России и за рубежом.
Технологии творческой и опытнической деятельности.	20	Исследовательская и созидательная деятельность.	20	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект.
Итого: 68 часа				
8 класс				

Технологии домашнего хозяйства.	4	Экология жилища.	2	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде)
		Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации.	2	Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц
Электротехника.	12	Бытовые электроприборы.	6	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения*
		Электромонтажные и сборочные технологии.	4	Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Знакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях
		Электротехнические устройства с элементами автоматик.	2	Знакомиться со схемой квартирной электропроводки.* Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.* Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматик*
Семейная экономика.	6	Бюджет семьи.	6	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность*

Современное производство и профессиональное самоопределение	4	Сферы производства и разделение труда.	2	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопределение
		Профессиональное образование и профессиональная карьера.	2	Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. Профессиональное самоопределение
Технологии творческой и опытнической деятельности.	8	Исследовательская и созидательная деятельность.	8	Обосновывать тему творческого проекта.* Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных.* Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера.* Выполнять проект и анализировать результаты работы.* Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта*
Итого: 34 часа				
Итого с 5-8 класс: 238 часов				

Учебно-методическое обеспечение:

1. Тищенко А.Т. Технология: программа: 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 144 с.
2. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: методическое пособие / Н.В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2014. – 144 с.
3. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: методическое пособие / Н.В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 160 с.
4. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 192 с.: ил.
5. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница. Н.А. Буглаева. – М.: Вентана-Граф, 2014. – 96 с.: ил.

Интернет-ресурсы

1. Сеть творческих учителей <http://www.it-n.ru>
2. Социальная сеть работников образования <http://nsportal.ru>
3. Образовательный портал <http://tehnologi.su>
4. Открытый образовательный портал учителя технологии <http://trudovik.narod.ru>
5. Учительский портал <http://www.uchportal.ru>
6. Все о еде и кулинарии <http://www.cooking.ru>
7. Рукоделие <http://www.rukodelie.ru>
8. Кулинарный портал <http://www.cooking-book.ru>
9. Клуб любителей шитья <http://www.season.ru>
10. Электронный учебник <http://school.xvatit.com/index.php?title>
11. Идеи вашего дома <http://www.ivd.ru>
12. Портал информационной поддержки ремесел и народных промыслов <http://remeslennik.ru>
13. Каталог детских ресурсов <http://www.kinder.ru>
14. Школьный сектор <http://school-sector.relarn.ru>
15. Центр дистанционного образования Эйдос <http://www.eidos.ru>
16. Учительская газета <http://www.ug.ru/>
17. Российский общеобразовательный портал <http://www.school.edu.ru/>
18. Проект ИнфоУрок. РУ <http://infourok.ru/>

19. Всероссийский образовательный портал «Продленка» <http://prodlenka.org/>
20. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов <http://school-collection.edu.ru/>
21. Федеральный портал «Российское Образование» <http://www.edu.ru/>
22. Учебно-методический кабинет (методические разработки уроков и внеурочной деятельности) <http://ped-kopilka.ru/>
23. Сайт «Страна Мастеров» <http://stranamasterov.ru/>
24. Рукоделие <http://www.rukodelie.ru>
25. Кулинарный портал <http://www.cooking-book.ru>
26. Клуб любителей шитья <http://www.season.ru>
27. Телевизионный канал «Просвещение» программа «Профессия» http://www.prosveshenie.tv/tvshows/shw17-professija_.html
28. Канал ТВ мир программа «Энциклопедия профессий» <http://tvmir.ru/search?utf8=✓&q=энциклопедия+профессий>

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания

МО учителей

межпредметных дисциплин

от «30» августа 2022 г.

Рук. МО _____

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР

_____ Е.П. Будко

от «30» августа 2022г.