Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Вышеславская основная школа»

Гаврилов-Ямского района Ярославской области

 Утверждена приказом по

МОУ «Вышеславская ОШ»

от 31.08.2018г.

№ 65-03

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

в 8 классе

 Учитель: Пасхина Надежда Юрьевна

2018-2019 уч. год.

Пояснительная записка.

 Рабочая программа составлена на основе следующих документов:

1. Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (с изм. и доп., вступ. в силу с 21.10.2014).
2. Федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования (ФГОС НОО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 06 октября 2009 года № 373; (в ред. [Приказов Минобрнауки России](https://xn--80abucjiibhv9a.xn--p1ai/%D0%B4%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B/922/%D1%84%D0%B0%D0%B9%D0%BB/745/%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D0%B7%20%D0%9E%D0%B1%20%D1%83%D1%82%D0%B2%D0%B5%D1%80%D0%B6%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B8%20373.rtf) от 26.11.2010 № 1241, от 22.09.2011 № 2357, от 18.12.2012 № 1060, от 29.12.2014 № 1643, от 31.12.2015 № 1576.
3. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (утвержден приказом Минобрнауки РФ № 1897 от 17.12.2010) с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 7 июня 2017 г. [Электронный ресурс] — Режим доступа : <http://минобрнауки.рф/%D0%B4%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B/543> .
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 5 сентября 2013 г. № 1047 «Об утверждении Порядка формирования федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования».
5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 253 от 31 марта 2014 г. «Об утверждении Федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования» [Электронный ресурс] — Режим доступа:<http://xn--80abucjiibhv9a.xn--p1ai/%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8/4136/%D1%84%D0%B0%D0%B9%D0%BB/3091/253_31.03.2014.pdf>.
6. Письмо Департамента государственной политики в сфере общего образования Минобрнауки России от 29 апреля 2014 г. № 08-548 «О федеральном перечне учебников».
7. Приказ Министерства образования и науки РФ от 4 октября 2010 г. № 986 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений».
8. Примерная основная образовательная программа основного общего образования. Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) [Электронный ресурс] //Реестр примерных основных общеобразовательных программ. Министерство образования и науки РФ — Режим доступа : <https://edu.crowdexpert.ru/results-ooo> .
9. Основная образовательная программа основного общего образования муниципального общеобразовательного учреждения «Вышеславская основная школа» (утверждена приказом № 79-03 от 29.10.2015г.)
10. Учебный план МОУ «Вышеславская ОШ» с 2018/2019 уч.года до него –
11. Годовой календарный учебный график работы МОУ «Вышеславская ОШ» 2018/2018 уч. года
12. Методическое письмо о преподавании учебного предмета «Технология.» в общеобразовательных организациях Ярославской области в 2018/2019 уч.г.
13. Авторская программа по технологии И.А. Сасовой.

 Программы по технологии для 5–8 классов общеобразовательных учреждений подготовлена в соответствии с Примерной программой по предмету «Технология», составленной на основе фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования (2010 г.).
 Программа основаны на использовании метода проектов в технологическом образовании, способствующем формированию у обучающихся понятия о технологии как способе создания рукотворного мира для удовлетворения потребностей человека и общества, развивающем у школьников творческое мышление, самостоятельность, инициативность и ответственность за принятые решения.

Реализована в предметной линии учебников «Технология» для 5–8 классов, которые подготовлены авторским коллективом под руководством проф. И.А. Сасовой (М.: Издательский центр «Вентана-Граф»).

Входит в систему «Алгоритм успеха.

 К программе прилагается диск с тематическим планированием, который поможет учителям и методистам подготовить рабочую программу курса.

Место предмета «Технология» в базисном учебном плане

 Учебный предмет «Технология» является необходимым ком­понентом общего образования школьников. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своём содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение обучающимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание субъективно новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

 Базисный учебный план образовательной организации на этапе основного общего образования должен включать для обязательного изучения предметной области «Технология» в 8 классе – 1 час. В учебном плане МОУ «Вышеславская ОШ» на 2018-2019 учебный год в 8 классе на преподавание «Технологии» дополнительно выделен 1 час для отработки практических навыков учащихся, в том числе навыков проектной деятельности в соответствии с потребностями основных заказчиков, а также на изучение Региональной программы «Технологии отраслей профессиональной деятельности Ярославской области». Общее количество часов на предмет «Технология» в 8 классе составляет 68ч.

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

* осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
* овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня

**8 класс**

По завершении учебного года учащийся:

* + называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
	+ характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
	+ называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
	+ называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;
	+ характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
	+ перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
	+ характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);
	+ объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий;
	+ разъясняет функции модели и принципы моделирования;
	+ создает модель, адекватную практической задаче;
	+ отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
	+ составляет рацион питания, адекватный ситуации;
	+ планирует продвижение продукта;
	+ регламентирует заданный процесс в заданной форме;
	+ проводит оценку и испытание полученного продукта;
	+ описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
	+ получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания;
	+ получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач;
	+ получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;
	+ получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населенного пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;
	+ получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;
	+ получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;
	+ получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
	+ получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку;

получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным, метапредметным результатам, предметным и требования индивидуализации обучения.

 **Личностные результаты**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.

3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.

7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.

2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.

5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.

6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.

7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.

9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

 12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

 13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

 15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметные результаты:**

***В познавательной сфере:***

1. рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
2. оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
3. ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
4. классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природу и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
5. распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
6. владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
7. владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
8. применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
9. Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
10. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

***В трудовой сфере:***

 1) планирование технологического процесса и процесса труда;

 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

6) анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

7) анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);

8) анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

10) разработка плана продвижения продукта;

11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);

12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;

13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

19) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

21) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

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

24) документирование результатов труда и проектной деятельности;

 25) расчёт себестоимости продукта труда.

***В мотивационной сфере:***

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

 5) осознание ответственности за качество результатов труда;

 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

***В эстетической сфере:***

 1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

 3) моделирование художественного оформления объекта труда;

4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;

8) развитие пространственного художественного воображения;

9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;

12) понимание роли света в образовании формы и цвета;

13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;

 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

16) применение методов художественного проектирования одежды;

17) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

18) соблюдение правил этикета.

 ***В коммуникативной сфере:***

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

5) способность к коллективному решению творческих задач;

6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

7) способность прийти на помощь товарищу;

8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

***В* *физиолого-психологической сфере:***

1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

4) развитие глазомера;

5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
* умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

**Результаты обучения *«Технологии отраслей профессиональной деятельности Ярославской области»***

*Ожидаемые результаты обучения по данной программе:*

* *овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по выполнению технологий представленных в программе отраслей профессиональной деятельности Ярославской области доступных учащимся;*
* *умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;*
* *формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда*

**Изменения и дополнения,** внесённые в программу

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п\п | Изменения, внесенные в примерную или авторскую программы | Обоснование изменений |
|  | Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» включен *в региональную программу в раздел «*Технологии индустриального производства». | Целесообразность объяснения развития современного производства на примере нашего региона |
|  | Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8ч) идет после изучения региональной программы | Для удобства написания проекта |
|  | В раздел «Технологии получения, преобразования и использования энергии» входят 2 часа из регионального компонента «[Энергетика](#energetika) Ярославской области» | Продолжение логической цепочки при объяснении о получении и использовании электрической энергии в Ярославской области |
|  | Изучение тем **«Системы рационального питания и кулинария**» и «**Современная индустрия обработки продуктов питания**» из раздела «Технологии обработки пищевых продуктов» перенесены в региональную программу в тему «Пищевая промышленность Ярославской области» | Целесообразность объяснения развития современного производства на примере нашего региона |
|  | Темы из разделов «**Технологии растениеводства» и «Технологии животноводства» -** «Технологии флористики и ландшафтного дизайна» , «Биотехнологии» и «Разведение животных» перенесены в раздел «Технологии агропромышленного производства Ярославской области» | Целесообразность объяснения развития современного производства на примере нашего региона |

Тематический план.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование разделов основной программы и региональной | Количество часов  |
| Основной программы | Региональной программы |
| 1 | **Раздел «Социально-экономические технологии»**  | **2** |  |
|  | 1.1Технология построения семейного бюджета. Способы защиты прав потребителей. | 1 |  |
|  | 1.2.Бизнес и предпринимательство. Бизнес-план. Технологии менеджмента.Промышленность для малого и среднего бизнеса Ярославской области. | 1 | *2* |
| 2 | **Раздел «Основы производства».** Механизация, автоматизация и роботизация современного производства | 2 |  |
| 3 | **Раздел «Общая технология».** Современные и перспективные технологии ХХI века | 2 |  |
| 4 | **Раздел «Техника».** Конструирование и моделирование техники. Роботы и перспективы робототехники | 2 |  |
| 5 | **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**  | **4** |  |
| . | 5.1.Сферы производства и разделение труда | 2 |  |
|  | 5.2.Профессиональное образование и профессиональная карьера. Запуск проекта «Мой профессиональный выбор» | 2 |  |
| 6 | **Раздел « Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов .«*Промышленность Ярославской области*** | **4** | ***8*** |
|  | 6.1[*Машиностроение*](#mashina)*.* Современные технологии обработки материалов. Нанотехнологии | 2 | *4* |
|  | **6.2**.[*Химическая и нефтехимическая промышленность*](#nefteximi). Химическая энергия. Технологии обработки и применения жидкостей и газов. | 2 | *2* |
| 7 |  **Технологии обработки пищевых продуктов** Системы рационального питания и кулинария Современная индустрия обработки продуктов питания[*Легкая и пищевая промышленность*](#legkay) *Ярославской области* | **2**11 | *2* |
| 8 |  **Технологии получения, преобразования и использования энергии.**8.1. Тепловая энергия. Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей.8.2.Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии8.3Бытовые электроинструменты*8.4.Энергетика Ярославской области* | **6**222 | ***2****2* |
| 9 | ***Строительство в Ярославской области.*** |  | ***6*** |
| 10 | ***Транспорт и логистика.*** |  | ***6*** |
| 11 | ***Технологии агропромышленного производства Ярославской области*****Технологии растениеводства** Технологии флористики и ландшафтного дизайна. Биотехнологии**Технологии животноводства.** Разведение животных | **4**22 | ***4*** |
| 12 | ***Технологии социальной сферы****.* |  | ***6*** |
|  | *Наука. Культура. Образование.* |  | 2 |
|  | *Туризм.* |  | 2 |
|  | *Сфера обслуживания*⃰ |  | 2 |
| 13 | **Раздел:** **Технологии получения, обработки и использования информации.** Технологии записи и хранения информации | **2** |  |
| 14 | **Раздел: Методы и средства творческой и проектной деятельности.** | **4** |  |
|  | 1.1.Проектирование как сфера профессиональной деятельности | 1 |  |
|  | 1.2.Последовательность проектирования. | 1 |  |
|  | 1.3. Банк идей. Реализация проекта. Дизайн при проектировании. | 1 |  |
|  | 1.4. Экономическая оценка проекта, презентация и реклама. Защита проекта | 1 |  |
|  | ИТОГО: 68 часов  | **34** | **34** |

 ⃰ *курсивом* выделены темы из региональной программы

Приложение 1.

Возможные темы проектов для учащихся 8 классов.

* 1. Швейные изделия из журналов мод соответствующей сложности.
	2. Выпечка из пресного теста.
	3. Блюдо национальной кухни.
	4. Семейный альбом (бумага, фотографии).
	5. Игры для детей дошкольного возраста (бумага, ткань, пластик).
	6. Выращивание и прививка растений.
	7. Изделия народных промыслов в разной технике.
	8. История развития моды.
	9. Из истории костюма.
	10. Торт ко дню рождения.
	11. Интерьер моей кухни.
	12. Салфетки для семьи в подарок.
	13. Изготовление диванной подушки.
	14. Одежда для дома.
	15. Русские узоры.
	16. Подарок для друга.
	17. Отделка готового изделия.
	18. Внутренняя отделка дачного дома.
	19. Наружная отделка дачного дома.
	20. Ремонт кухни.
	21. Современные материалы для ремонта (отделки) жилых помещений.
	22. Экологическая безопасность при выполнении ремонтно-отделочных работ.
	23. Современные стили интерьера жилых помещений.
	24. Дизайн моей комнаты.
	25. Использование декоративных и комнатных растений для оформления интерьера.

**ТРЕБОВАНИЯ К ОСНАЩЕНИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА В СООТВЕТСТВИИ С СОДЕРЖАТЕЛЬНЫМ НАПОЛНЕНИЕМ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ ФЕДЕРАЛЬНОГО КОМПОНЕНТА ГОСУДАРСТВЕННОГО СТАНДАРТА ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения | Необходимое количество | Примечания |
| Основная школа. | Старшая школа |
| Направления технологической подготовки | Базовый уровень | Профильный уровень |
|  |  | Технический труд | Обслуживающий труд | Сельскохозяйственный труд |  |  |  |
| **1.** |  **Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)** |  |  |  |  |  |  |
|  | Стандарт основного общего образования по технологии | М | М | М |  |  | 1.Сасова И.А.Технология : программа : 5–8 классы. – М. : Вентана-Граф, 2013.2. Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-9 класс. Москва «Просвещение» 2011 год.3. Учебники. Технология: 5 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ под редакцией И.А. Сасовой. – 2-е изд., перераб.-М.: Вентана-Граф, 2011 год Технология: 6 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ под редакцией И.А. Сасовой. – 2-е изд., перераб.-М.: Вентана-Граф, 2011 годТехнология: 7класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ под редакцией И.А. Сасовой. – 2-е изд., перераб.-М.: Вентана-Граф, 2011 год. Технология: 7 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ под редакцией И.А. Сасовой. – 2-е изд., перераб.-М.: Вентана-Граф, 2011 год |
|  |  |  |  |  | М |  |
|  |  |  |  |  |  | М |
|  | Примерная программа основного общего образования по технологии | М | М | М |  |  |
|  |  |  |  |  | М |  |
|  |  |  |  |  |  | М |
|  | Рабочие программы по направлениям технологии | М | М | М | М | М |
|  | Учебники по технологии для 5, 6, 7, 8, класса | К | К | К | К | К |
|  | Рабочие тетради для 5, 6, 7, 8, 9 класса | К | К | К |  |  |  |
|  | Другие дидактические материалы по всем разделам каждого направления технологической подготовки учащихся | М | М | М | М | М | Сборники учебных проектов, познавательных и развивающих заданий, а также контрольно-измерительные материалы по отдельным разделам и темам. |
|  | Научно-популярная и техническая литература по темам учебной программы. | Д | Д | Д | Д | Д | Научно-популярные и технические периодические издания и литература, необходимая для подготовки творческих работ и проектов должны содержаться в кабинетах технологии и в фондах школьной библиотеки |
|  | Справочные пособия по разделам и темам программы | М | М | М | М | М | 2 экз. на мастерскую |
|  | Методические пособия для учителя (рекомендации к проведению уроков) | М | М | М | М | М |  |
|  | Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских  | М | М | М | М | М |  |
| **2.** | **Печатные пособия** |  |  |  |  |  |  |
|  | Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки | М | М | М | М | М | – Правила по технике безопасности при работе на кухне – Пищевые вещества – Классификация блюд – Санитарно-гигиенические правила – Приемы работы ножом и приспособлениями – Сервировка стола – Правила пользования столовыми приборами – Первичная обработка овощей – Приготовление бутербродов – Приготовление блюд из яиц – Напитки (чай, какао, кофе) – Правильная посадка – Машинная игла и моталка – Техника безопасности при работе ручными инструментами – Швейная машина типа ПМЗ – Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами – Раскрой швейных изделий (раскладка) – Машинные швы – Обработка фартука – Приводные устройства – Ручные стежки и строчки – Разработка моделей фартуков – Заправка ниток в швейную машину |
|  | Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся  | М | М | М | М | М | 1. Коллекции различных предметов по направлению творческой деятельности: альбомы, репродукции, произведения ДПИ, почтовые марки, открытки, значки, памятные медали, портреты, натуральные объекты, модели, макеты и т.д. (перечень)
	1. Коллекции текстильных волокон
	2. Коллекции текстильных материалов
	3. Аптечка первой мед. Помощи
	4. Игрушки и развивающие игры
	5. Набор круп
	6. ***Макеты, шаблоны:***

М 5-1 – Шаблоны посуды для сервировки столаМ 5-2 – Рамка для ткачестваМ 5-3 – Шаблон для изготовления лоскутных изделийМ 6-1 – Шаблон фартука для моделированияМ 6-2 – Макет шва  |
|  | Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся  | К,П | К,П | К,П | К,П | К,П |  ***Перфокарты***П-1 – Выполнение ручных работП-2 – Выполнение машинных работП-3 – Влажно-тепловая обработкаП-8 – Свойства тканей (словарная работа)  |
|  | Раздаточные контрольные задания  | К | К | К | К | К | ***Инструкционные (технологические) карты***ИК-1 – Как правильно снять меркиИК-3 – Швы в вашу коллекцию (вышивальные)ИК 5-1 – Яйца «Сюрприз»ИК 5-2 – Омлет с помидорами, сосисками и зеленым горошкомИК 5-3 – Приготовление овощных салатов (карточки)ИК 5-4 – Технологическая последовательность приготовления салатов из свежих овощейИК 5-5 - Технология замораживания овощейИК 5-6 – Технология сушки яблокИК 5-7 - Технологическая последовательность при работе над вышивкойИК 5-11 – ОО прихватки, выполненной в лоскутной техникеИК 5-12 – Технология изготовления прихватки, выполненной в лоскутной техникеИК 6-3 – Построение фартука с нагрудникомИК 6-4 – Подготовка выкройки к раскроюИК 6-5 – Обработка нижнего и боковых срезов фартукаИК 6-6 – Обработка бретелей фартукаИК 6-7 – Обработка нагрудникаИК 6-8 – Обработка поясаИК 6-9 – Обработка верхнего среза фартука притачным поясом***Памятки***- Приготовление салатов из овощей - Правила поведения за столом  |
|  | Портреты выдающихся деятелей науки и техники | М | М | М | М | М | Комплекты портретов для различных разделов направлений технологической подготовки |
|  | Плакаты и таблицы по профессиональному самоопределению в сфере материального производства и сфере услуг. | М | М | М | М | М | Правила по технике безопасности при работе на кухне – Пищевые вещества – Классификация блюд – Санитарно-гигиенические правила – Приемы работы ножом и приспособлениями – Сервировка стола – Правила пользования столовыми приборами – Первичная обработка овощей – Приготовление бутербродов – Приготовление блюд из яиц – Напитки (чай, какао, кофе) – Правильная посадка – Машинная игла и моталка – Техника безопасности при работе ручными инструментами – Швейная машина типа ПМЗ – Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами – Раскрой швейных изделий (раскладка) – Машинные швы – Обработка фартука – Приводные устройства – Ручные стежки и строчки – Разработка моделей фартуков – Заправка ниток в швейную машину |
| **3.** | **Информациионно-коммуникационные средства**  |  |  |  |  |  |  |
|  | Мультимедийные моделирующие и обучающие программы, электронные учебники по основным разделам технологии. | М | М | М | М | М |  <http://center.fio.ru/som>1. <http://www.eor-np>
2. <http://www.eor.it.ru>
3. <http://www.openclass.ru/user>
4. <http://www/it-n.ru>
5. <http://eidos.ru>
6. <http://www.botic.ru>
7. <http://www.cnso.ru/tehn>
8. <http://files.school-collection.edu.ru>
9. <http://trud.rkc-74.ru>
10. <http://tehnologia.59442>
11. <http://www.domovodstvo.fatal.ru>
12. <http://tehnologiya.narod.ru>
13. <http://new.teacher.fio.ru>
 |
|  | Электронные библиотеки и базы данных по основным разделам технологии.  | М | М | М | М | М |
|  | Интернет-ресурсы по основным разделам технологии. | М | М | М | М | М |
| **4.** | **Экранно-звуковые пособия** |  |  |  |  |  |  |
|  | Видеофильмы по основным разделам и темам программы | М | М | М | М | М | ***Компьютерные слайдовые презентации:**** Бутерброды;
* К бутербродам;
* Овощи;
* Овощи и блюда из них;
* Сервировка стола к завтраку;
* Физиология питания;
* Бытовые приборы на кухне;
* Материаловедение. Хлопчатобумажные и льняные волокна.
* Растительные волокна;
* Лен;
* Хлопок;
* Машиноведение;
* История создания швейной машины;
* Лоскутное шитье;
* Построение узоров в лоскутной пластике;
* Виды машинных швов;
* Виды одежды и ее назначение;
* Снятие мерок и их запись;
* Построение чертежа фартука в масштабе;
* Построение чертежа фартука в натуральную величину;
* Конструирование фартука;
* Моделирование фартука;
* Вышивка:
* Вышивка. Свободные вышивальные швы.
 |
|  | Видеофильмы по современным направлениям развития технологий, материального производства и сферы услуг. | М | М | М | М | М | Бутерброды. История, виды, правила приготовления - <http://fcior.edu.ru/card/20898/buterbrody-istoriya-vidy-pravila-prigotovleniya.html>Бутерброды: открытые горячие - <http://fcior.edu.ru/card/20909/techno-4-4-2-7-1i4-buterbr-otkr-hot.html> Бутерброды. Контрольные задания. Часть 1 - <http://fcior.edu.ru/card/21186/buterbrody-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html>Бутерброды. Контрольные задания. Часть 2 - <http://fcior.edu.ru/card/20908/buterbrody-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> Приготовление открытых бутербродов - <http://fcior.edu.ru/card/21169/prigotovlenie-otkrytyh-buterbrodov.html> Приготовление бутерброда «Кот-батон» - <http://fcior.edu.ru/card/21208/prigotovlenie-buterbroda-kot-baton.html> Приготовление бутерброда-канапе «Ёжик» (со специальными возможностями для слабовидящих) - <http://fcior.edu.ru/card/20990/prigotovlenie-buterbroda-kanape-ezhik-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> Приготовление бутербродов, требования к качеству - <http://fcior.edu.ru/card/20972/prigotovlenie-buterbrodov-trebovaniya-k-kachestvu.html> Приготовление бутербродов-канапе - <http://fcior.edu.ru/card/21149/prigotovlenie-buterbrodov-kanape.html> Приготовление закрытых горячих бутербродов - <http://fcior.edu.ru/card/20910/prigotovlenie-zakrytyh-goryachih-buterbrodov.html> Чай. Выращивание и сорта - <http://fcior.edu.ru/card/20962/chay-vyrashivanie-i-sorta.html> Чай. История и традиции - <http://fcior.edu.ru/card/21138/chay-istoriya-i-tradicii.html> Чай. Свойства, рецепты, хранение - <http://fcior.edu.ru/card/21122/chay-svoystva-recepty-hranenie.html> Чай. Контрольные задания. Часть 1 - <http://fcior.edu.ru/card/20982/chay-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> Чай. Контрольные задания. Часть 2 - <http://fcior.edu.ru/card/21024/chay-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> Какао и шоколад - <http://fcior.edu.ru/card/21223/kakao-i-shokolad.html> Какао и шоколад. Контрольные задания - <http://fcior.edu.ru/card/20999/kakao-i-shokolad-kontrolnye-zadaniya.html> Какао. История выращивания - <http://fcior.edu.ru/card/20987/kakao-istoriya-vyrashivaniya.html> Кофе. История и география - <http://fcior.edu.ru/card/20924/kofe-istoriya-i-geografiya.html> Кофе. Сорта и виды. Производство – <http://fcior.edu.ru/card/20960/kofe-sorta-i-vidy-proizvodstvo.html> Приготовление и употребление кофе - <http://fcior.edu.ru/card/21214/prigotovlenie-i-upotreblenie-kofe.html> Кофе. Контрольные задания - <http://fcior.edu.ru/card/20919/kofe-kontrolnye-zadaniya.html> Капустные овощи - <http://fcior.edu.ru/card/14952/kapustnye-ovoshi.html>Капустные овощи. Контрольные задания - <http://fcior.edu.ru/card/15765/kapustnye-ovoshi-kontrolnye-zadaniya.html> Картофель. Структура, история появления - <http://fcior.edu.ru/card/21082/kartofel-struktura-istoriya-poyavleniya.html>Картофель молодой отварной с зеленью укропа (со специальными возможностями для слабовидящих) - <http://fcior.edu.ru/card/14893/kartofel-molodoy-otvarnoy-s-zelenyu-ukropa-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> Картофель. Блюда из картофеля. Контрольные задания - <http://fcior.edu.ru/card/15763/kartofel-blyuda-iz-kartofelya-kontrolnye-zadaniya.html> Картофель. Нарезка, блюда из картофеля - <http://fcior.edu.ru/card/21021/kartofel-narezka-blyuda-iz-kartofelya.html> Механическая обработка продуктов. Нарезка картофеля (со специальными возможностями) - <http://fcior.edu.ru/card/7077/mehanicheskaya-obrabotka-produktov-narezka-kartofelya-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> Механическая обработка продуктов. Нарезка овощей (со специальными возможностями) - <http://fcior.edu.ru/card/11100/mehanicheskaya-obrabotka-produktov-narezka-ovoshey-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> Механическая обработка продуктов. Нарезка огурца (со специальными возможностями) - <http://fcior.edu.ru/card/622/mehanicheskaya-obrabotka-produktov-narezka-ogurca-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> Приготовление винегрета (со специальными возможностями) - <http://fcior.edu.ru/card/12925/prigotovlenie-vinegreta-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> Оформление блюд с использованием репчатого лука и помидоров - <http://fcior.edu.ru/card/26706/oformlenie-blyud-s-ispolzovaniem-repchatogo-luka-i-pomidorov.html> Приготовление блюд из капусты брокколи - <http://fcior.edu.ru/card/21102/prigotovlenie-blyud-iz-kapusty-brokkoli.html> Приготовление овощного винегрета - <http://fcior.edu.ru/card/21120/prigotovlenie-ovoshnogo-vinegreta.html> Приготовление овощного винегрета (со специальными возможностями для слабовидящих) - <http://fcior.edu.ru/card/21076/prigotovlenie-ovoshnogo-vinegreta-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> Значение бобовых в питании человека. Блюда из бобовых - <http://fcior.edu.ru/card/21153/znachenie-bobovyh-v-pitanii-cheloveka-blyuda-iz-bobovyh.html>Приготовление салата из фасоли с сухариками (со специальными возможностями для слабовидящих) - <http://fcior.edu.ru/card/20971/prigotovlenie-salata-iz-fasoli-s-suharikami-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> Приготовление салатов «Фасолька» и «Фасоль с сухариками» - <http://fcior.edu.ru/card/20945/prigotovlenie-salatov-fasolka-i-fasol-s-suharikami.html> Салат «Весенний» - <http://fcior.edu.ru/card/8915/salat-vesenniy.html> Салат овощной с йогуртом - <http://fcior.edu.ru/card/10510/salat-ovoshnoy-s-yogurtom.html> Салат с капустой и яблоками - <http://fcior.edu.ru/card/1330/salat-s-kapustoy-i-yablokami.html> Холодные блюда и закуски - <http://fcior.edu.ru/card/20985/holodnye-blyuda-i-zakuski.html> Холодные блюда и закуски. Контрольные задания - <http://fcior.edu.ru/card/20980/holodnye-blyuda-i-zakuski-kontrolnye-zadaniya.html> Методы определения содержания нитратов в плодоовощной продукции - <http://fcior.edu.ru/card/14925/metody-opredeleniya-soderzhaniya-nitratov-v-plodoovoshnoy-produkcii.html> Определение качества плодоовощной продукции - <http://fcior.edu.ru/card/14917/opredelenie-kachestva-plodoovoshnoy-produkcii.html> Определение качества плодоовощной продукции (со специальными возможностями для слабовидящих) - <http://fcior.edu.ru/card/14840/opredelenie-kachestva-plodoovoshnoy-produkcii-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> Определение качества плодоовощной продукции. Тест (для углубленного обучения) - <http://fcior.edu.ru/card/9053/opredelenie-kachestva-plodoovoshnoy-produkcii-test-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> Макароны - <http://fcior.edu.ru/card/20906/makarony.html> Макаронные изделия - <http://fcior.edu.ru/card/20975/makaronnye-izdeliya.html> Макароны. Контрольные задания - <http://fcior.edu.ru/card/15772/makarony-kontrolnye-zadaniya.html> Приготовление блюд с макаронными изделиями - <http://fcior.edu.ru/card/20995/prigotovlenie-blyud-s-makaronnymi-izdeliyami.html> Приготовление макарон «по-флотски» (со специальными возможностями для слабовидящих) - <http://fcior.edu.ru/card/20961/prigotovlenie-makaron-po-flotski-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> Приготовление макарон отварных с сыром (со специальными возможностями для слабовидящих) - <http://fcior.edu.ru/card/21105/prigotovlenie-makaron-otvarnyh-s-syrom-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> |
|  | Таблицы-фолии и транспоранты-фолии по основным темам разделов программы | М | М | М | М | М | Могут использоваться специальные подборки иллюстративного материала, учитывающие особенности авторских программ  |
| **5.** | **Технические средства обучения** |  |  |  |  |  |  |
|  | Экспозиционный экран на штативе или навесной | М | М | М | М | М | С размерами сторон не менее 1,25х1,25 м. |
|  | Цифровой фотоаппарат | М | М | М | Для подготовки дидактического материала к уроку, использования для внеклассной работы |
|  | Мультимедийный компьютер  | М | М | М | М | М | Тех. требования: графическая операционная система, привод для чтения-записи компакт дисков, аудио-видео входы/выходы, возможность выхода в Интернет. С пакетами прикладных программ (текстовых, табличных, графических и презентационных). |
|  | Сканер[[1]](#footnote-1)\* | М | М | М | М | М |  |
|  | Принтер[[2]](#footnote-2)\*  | М | М | М | М | М |  |
|  | Копировальный аппарат[[3]](#footnote-3)\* | М | М | М | М | М | Возможно использование одного экземпляра оборудования для обслуживания нескольких мастерских и кабинетов технологии |
|  | Мультимедийный проектор[[4]](#footnote-4)\* | М | М | М | М | М |
|  | Средства телекоммуникации | М | М | М | М | М |  |
| **6.** | **Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование** |  |  |  |  |  |  |
|  | Аптечка | М | М | М | М | М | Содержание аптечки обновляется ежегодно |
|  | Халаты | К | К | К | К | К | Должны выдаваться учащимся во всех мастерских при проведении практических работ |
|  | Очки защитные | К | К | К | К | К | Должны выдаваться учащимся при проведении работ, требующих защиты глаз |
|  | ***Раздел: Технологии ведения дома*** |
|  | Комплект инструментов для санитарно- технических работ | П | П | П |  |  |  |
|  | Комплект инструментов для ремонтно-отделочных работ | П | П | П |  |  |  |
|  | Комплект вспомогательного оборудования для ремонтно- отделочных работ | П | П | П |  |  |  |
|  | Сантехнические установочные изделия | Ф | Ф | Ф |  |  |  |
|  | Комплект бытовых приборов и оборудования для ухода за жилищем, одеждой и обувью | М | М | М |  |  | Подбор приборов и оборудования должен отражать передовые технологии  |
|  | ***Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов*** |
|  | Стол рабочий универсальный  |  | К |  |  |  |  |
|  | Машина швейная бытовая универсальная |  | К |  |  |  |  |
|  | Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки |  | М |  |  |  | Два комплекта на мастерскую. |
|  | Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ |  | К |  |  |  |  |
|  | Комплект инструментов и приспособлений для вышивания  |  | К |  |  |  |  |
|  | Комплект для вязания крючком  |  | К |  |  |  |  |
|  | Комплект для вязания на спицах  |  | К |  |  |  |  |
|  | Набор шаблонов швейных изделий в М 1:4 для моделирования  |  | П |  |  |  |  |
|  | Набор приспособлений для раскроя косых беек  |  | М |  |  |  | Пять экз. на мастерскую. |
|  | Набор санитарно-гигиенического оборудования для швейной мастерской |  | К |  |  |  |  |
|  | Шаблоны стилизованной фигуры |  | П |  |  |  |  |
|  | Набор измерительных инструментов для работы с тканями |  | К |  |  |  |  |
|  | ***Раздел: Кулинария*** |
|  | Санитарно-гигиеническое оборудование кухни и столовой  |  | М |  |  |  |  |
|  | Печь СВЧ |  | М |  |  |  |  |
|  | Весы настольные |  | М |  |  |  | Два экз. на мастерскую. |
|  | Комплект кухонного оборудования на бригаду (мойка, плита, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды) |  | П |  |  |  |  |
|  | Электроплиты |  | П |  |  |  |  |
|  | Набор кухонного электрооборудования  |  | П |  |  |  |  |
|  | Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов |  | П |  |  |  |  |
|  | Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов |  | П |  |  |  |  |
|  | Набор инструментов и приспособлений для тепловой обработки пищевых продуктов |  | П |  |  |  |  |
|  | Набор инструментов для разделки рыбы |  | П |  |  |  |  |
|  | Набор инструментов для разделки мяса |  | П |  |  |  |  |
|  | Набор инструментов и приспособлений для разделки теста |  | П |  |  |  |  |
|  | Комплект разделочных досок |  | П |  |  |  |  |
|  | Набор мисок эмалированных |  | П |  |  |  |  |
|  | Набор столовой посуды из нержавеющей стали |  | К |  |  |  |  |
|  | Сервиз столовый |  | М |  |  |  | Два сервиза на 6 персон на мастерскую. |
|  | Сервиз чайный  |  | М |  |  |  | Два сервиза на 6 персон на мастерскую. |
|  | Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола |  | М |  |  |  | Два экз. на мастерскую. |
|  | ***Разделы: Растениеводство. Животноводство.*** |
|  | Весы технические с разновесами |  |  | М |  |  |  |
|  | Весы аналитические с разновесами |  |  | М |  |  |  |
|  | Лупа |  |  | Ф |  |  |  |
|  | pH- метр |  |  | М |  |  |  |
|  | прибор для демонстрации водных свойств почвы |  |  | М |  |  |  |
|  | Сушильный шкаф |  |  | М |  |  |  |
|  | Термометры для измерения температуры воздуха и почвы  |  |  | П |  |  |  |
|  | Барометр |  |  | Ф |  |  |  |
|  | Часы |  |  | М |  |  |  |
|  | Лотки для сортировки семян |  |  | Ф |  |  |  |
|  | Наборы сит |  |  | П |  |  |  |
|  | Планшеты |  |  | Ф |  |  |  |
|  | Мерительные и разметочные инструменты и приспособления |  |  | П |  |  |  |
|  | Горшки цветочные |  |  | 50М |  |  |  |
|  | Чашки Петри |  |  | 20М |  |  |  |
|  | Очки защитные |  |  | 1Ф |  |  |  |
|  | Фартуки |  |  | К |  |  |  |
|  | Разборная Теплица |  |  | М |  |  |  |
|  | Комплект инструментов и оборудования для работы на школьном учебно-опытном участке |  |  | 1Ш |  |  |  |
|  | Комплект малогабаритной сельскохозяйственной техники (мини трактор или мотоблок с комплектом навесных орудий) |  |  | 1Ш |  |  |  |
|  | ***Раздел: Электротехнические работы*** |
|  | Демонстрационный комплект электроизмерительных приборов | М | М | М |  |  | Состав комплекта определяется на основе примерной программы по соответствующему направлению.  |
|  | Комплект оборудования и инструментов для начальной профессиональной подготовки учащихся в рамках предмета или технологического профиля  |  |  |  | К, М | К, М |  |
| **7.**  | **Специализированная учебная мебель** |  |  |  |  |  |  |
|  | Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления плакатов и таблиц  | М | М | М | М | М |  |
|  | Компьютерный стол  | М | М | М | М | М |  |
|  | Секционные шкафы (стеллажи) для хранения инструментов, приборов, деталей | М | М | М | М | М | Количество определяется потребностью конкретной мастерской и зависит от ее площади и типов (вместимости) средств хранения инструментов и оборудования |
|  | Ящики для хранения таблиц и плакатов | М | М | М | М | М |
|  | Укладки для аудиовизуальных средств (слайдов, кассет и др.) | М | М | М | М | М |
|  | Штатив для плакатов и таблиц  | М | М | М | М | М |
|  | Специализированное место учителя | М | М | М | М | М | Предназначено для демонстрации инструментов, оборудования, объектов труда и приемов работы |
|  | Ученические лабораторные столы 2-х местные с комплектом стульев | Ф | Ф | Ф | Ф | Ф | Количество мастерских, кабинетов и классов для изучения технологии в школе определяется количеством реализуемых направлений технологической подготовки. |
| **8.** | **Модели (или натуральные образцы)** |  |  |  |  |  |  |
|  | Динамическая модель школьного учебно-опытного участка |  |  | М |  |  |  |
|  | Модели сельскохозяйственных орудий труда и техники  |  |  | М |  |  |  |
|  | Модели электрических машин | М |  |  |  |  |  |
| **9.** | **Натуральные объекты** |  |  |  |  |  |  |
|  | Коллекции изучаемых материалов  | М | М | М |  |  |  |
|  | Расходные материалы (пиломатериалы, фанера, красители, метизные изделия, шкурка, металлопрокат, ножовочные полотна, пилки для лобзика, материалы для ремонтно-отделочных работ, удобрения, средства защиты растений, пленка полиэтиленовая, бумага фильтровальная, горшочки и кубики торфяные и т.д.) | М | М | М | М | М | Количество расходных материалов определяется исходя из выбранных объектов труда школьников |
|  | Комплект образцов материалов и изделий для санитарно-технических работ | М | М | М |  |  |  |
|  | Комплект образцов материалов для ремонтно-отделочных работ | М | М | М |  |  |  |
| **10** | **Игры и игрушки** |  |  |  |  |  |  |
|  | Игры и игрушки, развивающие пространственное воображение | П | П |  | П |  | Могут быть использованы как образцы объектов при выполнении школьниками учебных проектов |
|  | Игры и игрушки, развивающие техническое мышление | П | П |  | П |  |
|  | Игры и игрушки, развивающие образное мышление | П | П |  | П |  |

.

1. \* Возможно получение оборудования во временное пользование из фондов школы [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)
3. [↑](#footnote-ref-3)
4. [↑](#footnote-ref-4)