

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебного предмета «Технология» для 5-7 классов МБОУ «СОШ п.с.т. Нагорный» составлена на основе:

- Закона «Об образовании РФ» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ; Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России; планируемых результатов обучения, требований ФГОС основного общего образования, согласно изменениям внесённым ФГОС п.5, п 10, утверждённых приказами Мин. Образования и науки РФ от 31.12.2015г № 1576 и от 31.12.2015 г № 1577; - Федерального государственного стандарта от 17.12.2010г. №1897;

Примерной основной образовательной программы ООО (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015г.№1/15),

- Основной образовательной программы МБОУ «СОШ п.с.т. Нагорный» от 25.05.2015г (пр.№6);

/Общешкольного «Положения о рабочих программах педагогов», принятого на пед.совете 10.06.2016г, пр.№6;

- Приказ №870 Министерства Образования и Науки от 18.07.2016г. «Об утверждении Федерального перечня учебников на 2017/2018 у.г.

- УМК1. Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана–Граф, 2014

2. Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. -М.: Вентана –Граф, 2014

3. Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 7класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. -М.: Вентана –Граф, 2014

Общая характеристика предмета.

Цель:

- формирование представлений о технологической культуре производства,
- развитие культуры труда подрастающих поколений,
- становление системы технических и технологических знаний и умений,
- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Задачи:

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

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- история развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

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

ЦЕННОСТНЫЕ ОРИЕНТИРЫ СОДЕРЖАНИЯ ПРЕДМЕТА

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их 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 использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность: узнавать:

- основные технологические понятия и характеристики;
- назначение и технологические свойства материалов;
- назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

- виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- о значении здорового питания для сохранения своего здоровья;

научатся:

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
- осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
- построения планов профессионального образования и трудоустройства.

СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

5 класс

Вводный урок

Раздел «Интерьер жилого дома»

Интерьер и планировка кухни-столовой-

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).

Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК

Творческий проект

Начало работы над проектом.

Бытовые электроприборы

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.

Раздел «Кулинария»

Санитария и гигиена на кухне

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола.

Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями.

Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком

Физиология питания

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида.

Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Бутерброды и горячие напитки

Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды

кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд

Блюда из овощей и фруктов

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи.

Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей.

Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд

Блюда из яиц

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды хм завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Творческий проект

Работа над проектом

Раздел « Создание изделий из текстильных материалов »

Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент

Конструирование и моделирование швейных изделий

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линии фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки.

Правила безопасной работы ножницами

Швейная машина

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад

Технология изготовления швейных изделий

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТ) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов в разутюжку и стачной шов в заутюжку) и краевые (шов в подгибку с открытым срезом и шов в подгибку с открытым обмётанным срезом, шов в подгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления

швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)

Творческий проект.

Работа над проектом

Раздел «Художественные ремесла» Декоративно-прикладное искусство

Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции.

Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лоскутное шитье

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе.

Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия

Творческий проект.

Работа над проектом

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Исследовательская и созидательная деятельность

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия.

Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Выставка

6 класс

Вводный урок

Раздел «Интерьер жилого дома»

Интерьер жилого дома

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Комнатные растения в интерьере

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник

Творческий проект

Работа над проектом

Раздел «Кулинария»

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

Блюда из мяса

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

Блюда из птицы

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу

Заправочные супы

значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу
Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду
Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами
Творческий проект
Работа над проектом
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»
Текстильные материалы из химических волокон и их свойства
Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.
Конструирование швейных изделий

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом
Моделирование швейных изделий
Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах.
Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою
Швейная машина
Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины
Технология изготовления швейных изделий
Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение

примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

Творческий проект

Работа над проектом

Раздел «Художественные ремесла»

Вязание крючком

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

Вязание спицами

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

Творческий проект

Работа над проектом

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Исследовательская и созидательная деятельность.

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

7 класс

Вводный урок

Раздел « Технологии домашнего хозяйства»

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании.

Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер

Гигиена жилища

Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.

Творческий проект

Работа над проектом

Бытовые электроприборы

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос.

Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

Раздел «Кулинария»

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд.

Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

«Изделия из жидкого теста» (объединена с темой «Виды теста и выпечки»)

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Виды теста и выпечки

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий.

Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них.

Профессия кондитер. Сладости, десерты, напитки

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

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (объединена с темой «Сладости, десерты, напитки»)

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

Тема творческий проект

Работа над проектом

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей.

Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Конструирование швейных изделий» (тема объединена с темой «Свойства текстильных материалов»)

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

Моделирование швейных изделий

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

Швейная машина

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей

Технология изготовления швейных изделий

Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Творческий проект

Работа над проектом

Раздел «Художественные ремёсла»

Ручная роспись тканей

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

Вышивание

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица

Творческий проект

Работа над проектом

Раздел. «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Исследовательская и созидательная деятельность

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Выставка

РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА

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

5 класс

Личностные результаты:

- развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира;
- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

Метапредметные результаты

- планировка процесса познавательно-трудовой деятельности с опорой на алгоритмы;

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам

Предметные результаты:

- В познавательной сфере:

- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- расчет себестоимости продукта труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм,;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда;

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени» материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со держание рабочей одежды.

- участие в оформлении класса, школы, озеленении пришкольного участка

В коммуникативной сфере:

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектив

- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с позиции других и уметь согласовывать свои действия;

- овладение устной и письменной речью;

- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда;

- В физио – психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

бкласс:

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

- развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;

- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

Метапредметные результаты:

- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам!;

- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

-соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

-осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;

-практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя;

-формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

В трудовой сфере:

-овладение методами проектно-исследовательской деятельности, решение творческих задач;

-соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

-выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей;

-подбор материалов с учетом характера и объекта труда;

в мотивационной сфере:

-согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

-формирование представлений о мире профессий

-оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;

-осознание ответственности за качество результатов труда;

в эстетической сфере:

-овладение методами эстетического оформления изделий;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

-умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;

- художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

в коммуникативной сфере:

-практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;

-установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,

-сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;

-презентация и защита проекта изделия

в физиолого-психологической сфере:

-развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

-сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности

-соблюдение необходимой точности движений при выполнении различных операций

7 класс:

Личностные результаты:

- умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- формирование основ экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- осознание необходимости общественно полезного труда;
- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

Метапредметные результаты:

- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности;

Предметные результаты:

в познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;

В трудовой сфере:

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм,; соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

-документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда;

-проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объектов труда;

В мотивационной сфере:

-формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями;

-согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;

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

В эстетической сфере:

-умение выражать себя в доступных видах и формах художественно- прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

-овладение методами эстетического оформления изделия

В коммуникативной сфере:

-устанавливать и поддерживать коммуникативные контакты с другими людьми;

- удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;

-определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения партнера, выбирая адекватные стратегии коммуникации;

установление рабочих отношений в группе;

-отстаивание в споре своей позиции, приводя существенные аргументы

В физиолого – психологической сфере:

- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности;

-достижение необходимой точности движений при выполнении операций

Тематическое планирование 5 класс

Тема урока	Планируемые результаты	Характеристика деятельности учащихся
Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства (2 ч)		
Тема 1. Интерьер кухни-столовой (2 ч)	<p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).</p> <p>Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на компьютере</p>	<p>Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.</p> <p>Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.</p> <p>Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера</p>
Раздел 2. Электротехника (1 ч)		
Тема 1. Бытовые электроприборы (1 ч)	<p>Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.</p>	<p>Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории электроприборов.</p> <p>Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>
Раздел 3. Кулинария (14 ч)		
Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (1 ч)	<p>Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд.</p> <p>Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и</p>	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи, хранении.</p> <p>Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.</p>

Тема урока	Планируемые результаты	Характеристика деятельности учащихся
	<p>последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.</p> <p>Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями.</p> <p>Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком</p>	<p>Осваивать безопасные приёмы работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой жидкостью.</p> <p>Оказывать первую помощь при порезах и ожогах</p>
Тема 2. Физиология питания (1 ч)	<p>Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания</p>	<p>Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.</p> <p>Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.</p> <p>Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды</p>
Тема 3. Булочки и горячие напитки (2 ч)	<p>Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления булочек. Виды булочек. Технология приготовления булочек. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых булочек. Условия и сроки их хранения. Подача булочек. Профессия пекарь.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые</p>	<p>Приготавливать и оформлять булочки.</p> <p>Определять вкусовые сочетания продуктов в булочках.</p> <p>Подсушивать хлеб для тостов в жарочном шкафу или тостере.</p> <p>Приготавливать 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>

Тема урока	Планируемые результаты	Характеристика деятельности учащихся
	<p>достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зерён кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе.</p> <p>Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао</p>	<p>Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь</p>
<p>Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)</p>	<p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд</p>	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.</p> <p>Изучать устройство кастрюли-кашеварки.</p> <p>Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.</p> <p>Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу.</p> <p>Определять консистенцию блюда.</p> <p>Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий.</p> <p>Находить и предъявлять 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>
<p>Тема 5. Блюда из овощей и фруктов (4 ч)</p>	<p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки.</p>	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.</p> <p>Выполнять кулинарную механическую обработку</p>

Тема урока	Планируемые результаты	Характеристика деятельности учащихся
	<p>Содержание влаги в продуктах, ее влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.</p> <p>Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд</p>	<p>овощей и фруктов.</p> <p>Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов.</p> <p>Осваивать безопасные приемы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей.</p> <p>Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки.</p> <p>Читать технологическую документацию.</p> <p>Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p> <p>Готовить салат из сырых овощей или фруктов.</p> <p>Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей.</p> <p>Готовить гарниры и блюда из вареных овощей.</p> <p>Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.</p> <p>Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p>

Тема урока	Планируемые результаты	Характеристика деятельности учащихся
	<p>продуктами, входящими в состав салатов, зелению.</p> <p>Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из вареных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд</p>	
Тема 6. Блюда из яиц (2 ч)	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача вареных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд</p>	<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, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p>
Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч)	<p>Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку.</p>	<p>Подбирать столовое белье для сервировки стола к завтраку.</p> <p>Подбирать столовые приборы и посуду для</p>

Тема урока	Планируемые результаты	Характеристика деятельности учащихся
	Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»
Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов (22 ч)		
Тема 1. Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения (4 ч)	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований
Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.

Тема урока	Планируемые результаты	Характеристика деятельности учащихся
	<p>изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами</p>	<p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж 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>
Тема 3. Швейная машина (4 ч)	<p>Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад</p>	<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. Выполнение закрепок в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладеть безопасными приемами труда</p>
Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (10 ч)	<p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка</p>	<p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учетом припусков на швы.</p>

Тема урока	Планируемые результаты	Характеристика деятельности учащихся
	<p>выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обметывание; временное соединение деталей – сметывание; временное закрепление подогнутого края – заметывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания – машинной обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей – стачивание; постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p>	<p>Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок; обметывание косыми (или петельными) стежками; заметывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); сметывание. Изготавливать образцы машинных работ: обметывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приемами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной</p>

Тема урока	Планируемые результаты	Характеристика деятельности учащихся
	<p>Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)</p>	
Раздел 5. Художественные ремёсла (8 ч)		
<p>Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (1 ч)</p>	<p>Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам</p>	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину</p>
<p>Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (3 ч)</p>	<p>Понятие композиции. Правила, приемы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая</p>	<p>Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки,</p>

Тема урока	Планируемые результаты	Характеристика деятельности учащихся
	<p>композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приемы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, теплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на компьютере с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов</p>	<p>платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на компьютере с помощью графического редактора</p>
Тема 3. Лоскутное шитье (4 ч)	<p>Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитье по</p>	<p>Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани, соответствующего по цвету, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.</p>

Тема урока	Планируемые результаты	Характеристика деятельности учащихся
	<p>шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стежка (выстегивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия</p>	<p>Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и предъявлять информацию об истории лоскутного шитья</p>
Раздел 6. Технологии творческой и опытнической деятельности (21 ч)		
<p>Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность</p>	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект</p>

**Тематическое планирование
6 класс**

№ урока	Тема урока	Характеристика деятельности учащихся	Планируемые результаты
1-2	Интерьер жилого дома	<ul style="list-style-type: none"> -Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты - Выполнять планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК -Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты -Выполнять макет оформления окна -Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. 	<ul style="list-style-type: none"> -понятия «интерьер», зонирование» -современные стили в интерьере - виды отделки потолка, стен, пола - виды оформления окон -подбирать материалы для отделки жилой комнаты в соответствии с ее назначением, подбирать оформление окна -выполнять эскиз художественного оформления интерьера гостиной, спальни, прихожей по выбору учащихся
3-4	Комнатные растения в интерьере квартиры	<ul style="list-style-type: none"> - Участвовать в беседе по теме - Усваивать основные определения и понятия по теме - Осуществлять поиск информации о значении понятия «жалюзи», «ламбрекен» 	<ul style="list-style-type: none"> понятие «фитодизайн» -разновидности комнатных растений -правила ухода за комнатными растениями -выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений -находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении
(5-8)	Блюда из рыбы и морепродуктов (нерыбных продуктов моря)	<ul style="list-style-type: none"> -Участвовать в беседе по теме - Усваивать основные определения и понятия по теме -Осуществлять поиск информации в Интернете - Участвовать в практической деятельности (в группе) в соответствии с темой 	<ul style="list-style-type: none"> -кулинарную классификацию рыбы -сроки хранения рыбы и технология ее хранения -технологические требования приготовления блюд из рыбы -читать технологическую карту -соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте - готовить блюдо из рыбы
9-13	Виды мяса и мясных продуктов	<ul style="list-style-type: none"> - Участвовать в беседе по теме - Усваивать основные определения и понятия по теме - Осуществлять поиск информации в Интернете 	<ul style="list-style-type: none"> -значение мясных блюд в питании -виды мяса и субпродуктов -признаки доброкачественности мяса -условия и сроки хранения мясной продукции

		<ul style="list-style-type: none"> о блюдах из мяса и гарнирах к ним - Участвовать в практической деятельности (в группе) в соответствии с темой 	<ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления блюд из мяса - определять качество мяса органолептическими методами -готовить блюда из мяса - находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам
13-15	Блюда из птицы	<ul style="list-style-type: none"> - Усваивать основные определения и понятия по теме -Находить и представлять информацию о блюдах из птицы -Осуществлять деятельность по инструкционной карте - Участвовать в практической деятельности (в группе) 	<ul style="list-style-type: none"> -виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление -способы разделки птицы - виды тепловой обработки птицы - технологию приготовления блюд из птицы. -осуществлять механическую кулинарную обработку птицы - готовить блюда из птицы - сервировать стол и дегустировать готовые блюда
16-18	Заправочные супы	<ul style="list-style-type: none"> - Усваивать основные определения и понятия по теме -Читать технологическую документацию -Находить и представлять информацию о первых блюдах 	<ul style="list-style-type: none"> -значение первых блюд в рационе питания -технологию приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов -виды заправочных супов -определять качество продуктов для приготовления супа -готовить бульон - готовить и оформлять заправочный суп
19-22	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (Проект)	<ul style="list-style-type: none"> -Представлять результаты самостоятельной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> -меню обеда -правила сервировки стола к обеду -набор столового белья, приборов и посуды для обеда -правила поведения за столом и пользования столовыми приборами - выполнять сервировку стола к обеду - подбирать столовое белье для сервировки, столовую посуду и приборы -готовить обед по заранее определенному меню (проект) - оценивать выполненную работу и защищать ее
23-26	Свойства текстильных материалов из	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме - Усвоение основных определений и понятий по теме 	<ul style="list-style-type: none"> -классификация текстильных волокон

	волокон животного и химического происхождения	<ul style="list-style-type: none"> - Изучение свойств тканей из шерсти и шелка -Составление коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон -Подбор тканей по волокнистому составу для различных швейных изделий –Поиск и представление информации о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле 	<ul style="list-style-type: none"> -виды и методы получения натуральных волокон животного происхождения -свойства тканей из волокон животного происхождения -нетканые материалы химического происхождения и их использование в текстильном производстве -распознавать ткани по волокнистому составу
27-30	Конструирование швейных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме - Усвоение основных определений и понятий по теме - Поиск и представление информации об истории швейных изделий -Практическая работа (снятие мерок и изготовление выкройки) 	<ul style="list-style-type: none"> -классификация одежды (по разным признакам) -требования к легкой одежде -правила снятия мерок с фигуры человека -способы записи мерок -снимать мерки с фигуры человека для построения основы плечевого изделия и записывать результаты измерений -строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом
31-34	Моделирование плечевой одежды	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме - Усвоение основных определений и понятий по теме -Поиск информации в Интернете об истории плечевой одежды -Выполнение эскиза проектного изделия 	<ul style="list-style-type: none"> Иметь представление о форме, силуэте, стиле, зависимости выбора фасона от особенностей фигуры -правила подготовки выкройки к раскрою - основные приемы моделирования плечевой одежды -моделировать проектное швейное изделие -изготавливать детали выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. -готовить выкройку проектного изделия к раскрою
35-38	Швейная машина	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме - Усвоение основных определений и понятий по теме - 	<ul style="list-style-type: none"> -устройство машинной иглы -неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой -правила установки иглы в швейную машину -неполадки,

		<ul style="list-style-type: none"> -Поиск и представление информации об устройстве и назначении деталей швейной машины - Соблюдение правил ТБ 	<ul style="list-style-type: none"> связанные с неправильным натяжением ниток -назначение регулятора натяжения верхней нитки -подбирать иглы и нити в зависимости от вида ткани -регулировать машинную строчку (натяжение ниток) с помощью регулятора натяжения верхней нити -обмётывать петли и пришивать пуговицы с помощью швейной машины
39-42	Ручные работы	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме - Усвоение основных определений и понятий по теме - Организация рабочего места для выполнения ручных работ - Выполнение практической работы (изготовление образцов ручных работ) - Соблюдение правил ТБ 	<ul style="list-style-type: none"> -понятия «стежок», «строчка», «шов», «длина стежка» - инструменты и приспособления для ручных работ -способы переноса линий с деталей кроя -требования к выполнению, правила выполнения, терминологию ручных работ: «приметывание», «выметывание» -изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; приметывание, выметывание -соблюдать приемы работы и технику безопасности
43-44	Машинные работы	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме - Усвоение основных определений и понятий по теме -Поиск информации о видах машинных операций при изготовлении швейных изделий - Изготовление образцов машинных работ: притачивание, обтачивание - Соблюдение правил ТБ и приемов работы на швейной машине 	<ul style="list-style-type: none"> -терминологию машинных работ: притачивание, обтачивание - требования к выполнению машинных работ -правила ТБ при работе на швейной машине - изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание -осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки -применять безопасные приёмы труда
45-46	Влажно-тепловые работы. Технология дублирования	<ul style="list-style-type: none"> - Усвоение основных определений и понятий по теме -Поиск и представление информации о технологии дублирования дополнительных 	<ul style="list-style-type: none"> -терминологию ВТО -правила безопасной работы при выполнении ВТО -дублировать детали кроя клеевой прокладкой -проводить влажно-тепловую обработку на образцах

	тканей.	деталей изделия - Соблюдение правил ТБ и приемов работы при выполнении ВТО	-выполнять правила безопасной работы утюгом
47-54	Технология изготовления швейных изделий (Изготовление проектного изделия)	-Выполнение практической работы по изготовлению швейного изделия в соответствии требованиями технологии и проектной моделью - Соблюдение правил ТБ и приемов работы при выполнении ручных и машинных работ, ВТО -Представление и защита проектного изделия	-правила раскроя швейных изделий плечевой группы -последовательность изготовления швейных изделий плечевой группы -технологии пооперационного изготовления плечевого изделия (сорочка, халат, блуза) -приемы проведения примерки изделия -способы и приемы устранения дефектов швейного изделия -требования к готовому изделию -выполнять экономную раскладку выкроек на ткани -выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки с учетом припусков на швы -выполнять подготовку проектного изделия к примерке и проводить примерку -обрабатывать изделие по индивидуальному плану -выполнять пооперационную обработку изделия по технологической карте - осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия в соответствии с технологической картой, анализировать ошибки -соблюдать безопасные приёмы труда - проводить влажно-тепловую обработку изделия
55-56	Вязание крючком (Изготовление проектного изделия)	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Зарисовывать образцы рукоделия - Находить и представлять информацию об истории вязания -Выполнять практические действия, направленные на решение практической задачи в соответствии с проектом	-материалы и инструменты для вязания крючком -правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити -основные виды петель при вязании крючком -условные обозначения, применяемые при вязании крючком -основные способы вывязывания петель -подбирать крючок и нитки для вязания -вязать образцы крючком (прямое, круговое вязание)

		-Представлять результаты проектной деятельности	
57-58	Вязание спицами	<ul style="list-style-type: none"> - Усвоение основных определений и понятий по теме -Поиск и представление информации о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. -Создание схем для вязания с помощью ПК -Соблюдение техники безопасности и приемов труда 	<ul style="list-style-type: none"> -инструменты и материалы для вязания спицами -правила и приемы безопасного вязания на спицах -основные виды петель при вязании спицами, технологию их выполнения -подбирать спицы и нитки для вязания -вязать образцы лицевого и изнаночного вязания спицами -читать простые схемы вязания
59-62	Исследовательская и созидательная деятельность	<ul style="list-style-type: none"> -Знакомство с примерами творческих проектов -Поиск и сбор информации, составление плана работы, подготовка материалов -Разработка вариантов решения проблемы - Анализ полученных результатов исследований, формулировка выводов -Определение целей и задач проектной деятельности -Выбор темы проекта 	<ul style="list-style-type: none"> этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический) -осуществлять целеполагание предстоящей деятельности -определять предварительные затраты на изготовление проектного изделия
63-68	Творческий проект	<ul style="list-style-type: none"> -Выполнение проекта -Оформлять проектной документации -Подготовка электронной презентации проекта -Защита проектной работы -Заполнение оценочных листов 	<ul style="list-style-type: none"> -способы оформления проектной документации (пояснительная записка) -выполнять проект в соответствии с тематикой и определенной целью работы - определять затраты на изготовление проектного изделия, -оформлять пояснительную записку к творческому проекту -подготавливать электронную презентацию проекта - составлять доклад для защиты творческого проекта - защищать творческий проект

Тематическое планирование 7 класс

№ урока / дата	Раздел программы. Тема урока	Основные элементы содержания	Планируемые результаты
1-2	Цели курса. Первичный инструктаж по ТБ. Освещение жилого помещения	<p>Требования к уровню подготовки/ Предметные результаты Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в кабинете. Первичный инструктаж на рабочем месте. Типы ламп: лампы накаливания (галогенная лампа), люминесцентные, светодиодные. Преимущества и недостатки. Светильники : потолочные, настенные, настольные, напольные . Освещение : декоративное и комбинированное Знать правила поведения в кабинете и ТБ на рабочем месте Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Знакомиться с понятием «умный дом».</p>	<p>Проявление технико- технологического и экономического мышления при организации своей деятельности Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками</p>

3-4	Предметы искусства и коллекции в интерьере	Предметы искусства, коллекции, багет, паспарту. Оформление и размещение картин. Коллекционирование. Профессия дизайнер	Знать Предметы искусства и коллекции. Уметь оформлять и размещать картины. Иметь понятие о коллекционировании и размещении коллекций в интерьере. Знакомиться с профессией дизайнер Преобразовать познавательную задачу в практическую. Контролировать и оценивать процесс и результат действий. Формулировать собственное мнение и позицию.
-----	--	--	--

5-6	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении	Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.	Выполнять генеральную уборку в кабинете технологии. Находить и предъявлять информацию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине Моделирование художественного оформления объекта. Дизайнерское конструирование изделия Виртуальное и натуральное моделирование
7-8	Электротехнические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.	Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещения. Осознание роли техники и технологий для прогрессивно развитого общества, формирование целостного представления о техносфере

9	Бытовые электроприборы	Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении Стабилизировать эмоциональное состояние. Рассуждать о значении техники в жизни человека Умение задавать вопросы.
10- 11 12	Творческий проект «Умный дом». Защита проекта «Умный дом»	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Подготовка презентации, пояснительной записки текста для защиты творческого проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта Выполнять проект по разделу: «Интерьер жилого дома». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию творческого проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. Освоение основ проектно-исследовательской деятельности Осознанный выбор и построение дальнейших индивидуальных траекторий образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемой

13-14	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	<p>Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству.. Профессия мастер производства молочной продукции.</p>	<p>Определять качество молока и молочных продуктов 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 приемы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу и блюда из творога. Определять качество молочного супа, молочной каши и блюд из творога и других кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции.</p> <p>. Самооценка на основе критериев успешной деятельности Контроль в форме сравнения Инициатива, поиск</p>
15-16	Изделия из жидкого теста	<p>Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.</p>	<p>Знать технологию приготовления жидкого теста. Уметь готовить изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов . Предвосхищать результат. Использовать общие приемы решения задачи. Формировать собственную позицию.</p>

17- 18 19- 20	<p>Виды теста и выпечки. <i>Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста</i> <i>Технология приготовления изделий из песочного теста.</i></p>	<p>Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.</p>	<p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формирования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного и соленого теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качеству выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологии приготовления слоеного теста ;происхождении традиционных названий изделий из теста. Осознанное построение речевой речи Способность приодолевать препятствия Умение выражать мысли</p>
21- 22	<p>Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.</p>	<p>Виды сладостей: цукаты, конфеты , печенье, бeze (меренги) Их значение в питании человека. Виды десертов.</p>	<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по</p>

		<p>Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.</p> <p>Профессия кондитер сахаристых изделий.</p>	<p>приготовлению изделий. Осваивать труда. Выбирать , готовить и оформлять сладости, десерты и напитки.</p> <p>Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления. Подбирать столовое белье для сервировки сладкого стола.</p> <p>Задавать вопросы. Ценностное отношение к окружающему миру. Адекватно использовать речь.</p>
23-24	Сервировка сладкого стола . Праздничный Этикет.	<p>Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.</p>	<p>Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК</p> <p>Составлять план и последовательность действий. Использовать общие приемы решения задач. Формулировать собственное мнение и позицию</p>
25-	Творческий проект	Понятие о творческой проектной	Знакомиться с примерами творческих проектов

28	«Праздничный сладкий стол»	<p>деятельности , индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия .Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта Выполнять проект по разделу: «Кулинария» Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию творческого проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. Сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности. Самостоятельное определение цели своего обучения, формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками</p>
29-30	Свойства текстильных материалов	<p>Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения . виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств ткани из различных волокон.</p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения . Оформлять результаты исследований . Изучать свойства шерстяных и шелковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шелкоткачестве. Оформлять результаты исследований. Составлять план и последовательность действий. Использовать общие приемы решения задач. Формулировать собственное мнение и позицию</p>
31-32	Конструирование поясной одежды.	<p>Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды Составлять план и последовательность действий. Осуществлять поиск и выделение необходимой информации.</p>

			Оказывать соотношение в сотрудничестве
33-34	Моделирование поясной одежды.	Приемы моделирования поясой одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек , журнала мод, с CD- диска и Интернета	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приемы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приемы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художника по костюму и стилю. Находить и представлять информацию о выкройках Составлять план и последовательность действий. Использовать общие приемы решения задач. Формулировать собственное мнение и позицию
35-36	Швейная машина. Технология машинных работ	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.	Выполнять чистку и смазку швейной машины Находить и представлять информацию о видах швейных машин Выполнять основные машинные швы, знать технологию обработки среза изделия бейкой, выполнение потайного шва Целеполагание Прогнозирование Самостоятельное выделение цели. Постановка вопроса.
37-44	Технология изготовления швейных изделий: 37-38.Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса. ПР№12 Технология ручных работ.ПР№13 39-40.Технология машинных работ.ПР№14 Технология обработки среднего шва юбки с застежкой молнией и разрезом.ПР№15 41-42. Технология обработки	Правила раскладки выкроек поясного изделия. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Правила безопасной работы ножницами, булавками утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах,; прикрепление подогнутого края потайными стежками –подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания;	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учетом 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 потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого, окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застежкой молнией на проектном изделии. Обрабатывать

	<p>складок. ПРН№16 Подготовка и проведение примерки поясного изделия. ПРН№17 43-44. Технология обработки юбки после примерки. ПРН№18</p>	<p>стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застежкой молнией и разрезом. Притачивание стежки – молнии и вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней , встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки выточек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым приточным поясом . Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия</p> <p>-</p>	<p>одностороннюю встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно – тепловой обработки изделия. Определение последовательности промежуточных целей Самостоятельное выделение цели Управление поведения партнера Результат и уровень усвоения знаний. Смысловое чтение Умение вести диалог Определение последовательности в работе. Результат и уровень усвоения знаний. Смысловое чтение Умение вести диалог Оценка действий Информационный поиск Умение выражать мысли</p>
45-50	<p>Творческий проект «Праздничный наряд» 45-46 Запуск творческого проекта «Праздничный</p>	<p>Понятие о творческой проектной деятельности , индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта</p>

	<p>наряд» 47-48 Технологический этап выполнения проекта. Оформление проектной документации 49-50 Защита творческого проекта «Праздничный наряд»</p>	<p>деятельности в 7 классе. Составные части творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия .Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>Выполнять проект по разделу: «Создание изделий из текстильных материалов» Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию творческого проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. Сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности, самостоятельное определение цели своего обучения, формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности, формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками</p>
51-52-53-54	<p>Ручная роспись тканей. Ручные стежки и швы на их основе.</p>	<p>Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика. Профессия художник росписи по ткани. Материалы и оборудование для вышивки . приемы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.</p>	<p>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 батика в различных странах. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками</p> <p>Оценка действий Информационный поиск Умение выражать мысли Управление поведения партнера Определение последовательности промежуточных целей Самостоятельное выделение цели</p>
55-56	<p>Вышивание счетными швами</p>	<p>Материалы и оборудование для вышивки . приемы подготовки ткани</p>	<p>Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными,</p>

57-58-59-60	Вышивание по свободному контуру. Атласная и штриховая гладь	к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.	петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью; швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест на ПК. Знакомиться с профессией вышивальщицы. Результат и уровень усвоения знаний.
61-62	Швы французский узелок и рококо.	Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.	Смысловое чтение Умение вести диалог Результат и уровень усвоения знаний. Смысловое чтение Умение вести диалог Оценка действий Информационный поиск Умение выражать мысли
63-64	Вышивание лентами	Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые при вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.	Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом. Оценка действий Информационный поиск Умение выражать мысли
65-66-67-68	Творческий проект «Подарок своими руками» Итоговый урок «Портфолио или мои достижения в области технологии»	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный),	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта Выполнять проект по разделу: «Художественные ремесла» Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию творческого проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

	<p>технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия .Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, проявление познавательной активности в области технологии. Осознанный выбор и построение дальнейших индивидуальных траекторий образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий. Самостоятель-ное определение цели своего обучения, формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности</p>
--	--	--

ОПИСАНИЕ УЧЕБНО И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Литература для учителя и учащихся

- 1.Тищенко А.Т.Технология: программа:5-7 классы/А.Т.Тищенко,Н.В.Синица.-М.: Вентана-Граф,2014.-144с.
- 2.Синица Н.В.Технология. : 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица,В.Д.Симоненко.-М.: Вентана – Граф,2014.-192с.
- 3.Синица Н.В.Технология.: 6 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций/Н.В.Синица, Н.А.Буглаева.-М.: Вентана-Граф,2014.-96с.
- 4.Синица Н.В.Технология.: 5 класс: методическое пособие/Н.В.Синица.-М.:Вентана-Граф,2014.-144с.
5. .Синица Н.В.Технология.: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица,В.Д.Симоненко.-М.: Вентана – Граф,2012
6. Синица Н.В.Технология.: 7класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица,В.Д.Симоненко.-М.: Вентана – Граф,2012

Дополнительная литература

- Амирова Э.К., Труханова Л. Т., Сакулина О. В., Сакулин Б. С. Технология швейных изделий. — М. : Академия, 2012.
- Банакина Л. В. Лоскутное шитьё : техника : приёмы : изделия. — М.: АСТ-Пресс Книга, 2011.
- Визгалова Н.А. Технология швейных изделий по индивидуальным заказам: цифровая книга, 2011.
- Дайн Г., Дайн М. Русская тряпичная кукла: культура, традиции, технология. – М.: «Культура и традиции», 2007. – 112с.

- Кухня: планировка и оформление. — М. :Ниола-Пресс, 2009. '
- Кухня: коллекция лучших идей журнала «Квартирный ответ на квартирный вопрос». — М. :Эксмо, 2011.
- Сборник нормативно-методических материалов по технологии./ Автор-составитель: Марченко А.В., Сасова И.А., - М.: Вентана-Графф, 2002.
- Технология. Сборник творческих проектов учащихся. (Номинация «Обслуживающий труд»),./сост Кравцова Е.Н. Белгород 2008.
- Технология. Сборник творческих проектов учащихся. (Номинация «Обслуживающий труд»),./сост Кравцова Е.Н. Белгород 2010.
- Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2001
- Савостицкий Н.А., Амирова Э.К. Материаловедение швейного производства. — М.: Академия, 2012.
- Ставрова О.Б. Современный урок технологии с применением компьютера. Книга для учителя. – М.: Школьная пресса. 2004.
- Учителю технологии о современных информационных технологиях/ Учебное пособие. – Киров: Изд-во ВПГУ, 1998. – 124с.
- Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий: пособие для учителя / (А.Г.Асмолов и др.) ; под редакцией А.Г.Асмолова.-2-е изд.: Просвещение, 2011.-159с.
- Чернякова В.Н. Творческий проект по технологии обработки ткани. Тетрадь для учащихся 5-9 классов общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 2006.
- Этикет от А до Я. /Автор составитель Н.В.Чудакова. М.: ООО «Изд-во АСТ», 1999.
- Я познаю мир: История ремесел. Энциклопедия /Пономарева Е., Пономарева Т. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2004.
- Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.