

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛИЦЕЙ №1» г. СЫКТЫВКАРА
«Сыктывкар» каркытшын муниципальной юкөнлөн администрацияса йöзöс велöдöмөн
веськöдланін «1 №-а лицей» Сыктывкарса муниципальной ашöрлунö велöдан
учреждение

РАССМОТРЕНО
МО учителей технологии, музыки, физкультуры,
ОБЖ, ИЗО
протокол № 7 от 31.05.2016 г.

ПРИНЯТО
педагогическим советом
протокол № 1 от 31.08.2016 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «Лицей №1»
г. Сыктывкар
Н.А. Полюнская
Приказ № 204 от 01.09.2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

«ТЕХНОЛОГИЯ»

5-8 классы
(девушки)

Уровень образования - основное общее
Срок реализации – 4 года

Сыктывкар
2016

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Технология» для 5-9 классов составлена на основе:

- Федерального Закона «Об образовании в РФ» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г,
- Приказа Минобрнауки РФ от 05.03.2004 г. № 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.08.2009 N 320, от 19.10.2009 N 427, от 10.11.2011 N 2643, от 24.01.2012 N 39, от 31.01.2012 N 69, от 23.06.2015 N 609),
- Приказа Минобрнауки России от 09.03.2004 № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»,
- Примерной программы общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение» 1- 4, 5 – 8 классы, рекомендованные Министерством образования Российской Федерации, издательства «Просвещение» г. Москва 2008 г.; Примерной программы общеобразовательных учреждений «Технология»: программы начального и основного общего образования /М.В. Хохлова, П.С. Самородский, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко – М., «Вентана - Граф», 2011.

В программе приводится распределение учебного времени между наиболее крупными разделами.

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы: **«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»**, **«Кулинария»**. Программа включает в себя также разделы: «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика».

В программе произведена замена тем пошива швейных изделий в 6 и 7 классах: 6 кл - ночная сорочка, 7 кл – юбка. Анализ работы показал, что данная замена оправдана, так как пошив ночной сорочки в 6 классе позволяет разнообразить и усложнить пошив юбки в 7 классе, что соответствует возрастным и физиологическим особенностям данного возраста.

Раздел «Черчение и графика» представлен отдельным разделом. Также дидактические единицы данного раздела представлены в учебном материале 5-7 классов и включены в разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» и «Технология ведения дома».

Как самостоятельный раздел «Современное производство и профессиональное образование» не представлен в программе, однако знакомство учащихся с профессиями и с современным производством осуществляется в каждом классе при изучении тем других разделов. Для формирования у учащихся понимания взаимосвязи учебного предмета «Технология» с особенностями профессий и профессиональной деятельности, а также для построения учащимися планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства, содержание РПУП обеспечивает знакомство с профессиями людей, работающих в сфере обслуживания, производства, строительных услуг, в сфере электроснабжения, в сфере услуг общественного питания и бытовых услуг.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). **Основной формой обучения** является учебно-практическая деятельность учащихся. На практическую часть отводится 70% учебного времени.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

Изучение технологии на уровне основного общего образования направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение опыта** применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Содержание учебного материала

5 класс

Обязательный минимум содержания основной образовательной программы по технологии в соответствии с требованиями ФКГОС	Содержание реализуемой программы учебного предмета технологии
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	
<i>Вводное занятие.</i>	
<p>Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. Инструменты и приспособления. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.</p>
<i>Швейные материалы</i>	
<p>Выбор тканей с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.</p> <p>Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.</p>	<p>Выбор тканей с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий. Классификация текстильных волокон. Виды растительных волокон. Производство ткани. Понятие о прядении, ткачестве и отделке тканей. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Определение лицевой стороны ткани. Производство и использование домотканой ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Профессия: ткач, оператор прядильного производства.</p>
<i>Бытовая швейная машина</i>	
<p>Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин.</p>	<p>Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. История создания швейной машины. Назначение и устройство бытовой швейной машины. Правила безопасного труда при</p>

<p>Выполнение машинных швов. Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.</p>	<p>выполнении машинных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка. Подготовка швейной машины к работе.</p> <p>Правила работы на швейной машине. Неполадки, связанные с неправильной заправкой верхней и нижней ниток. Регуляторы швейной машины. Технология выполнения соединительных швов.</p> <p>Профессия: швея.</p>
<p><i>Конструирование и моделирование</i></p>	
<p>Конструирование одежды.</p> <p>Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.</p> <p>Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий.</p> <p>Художественное оформление и отделка изделий.</p> <p>Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.</p>	<p>Конструирование одежды.</p> <p>Понятия «снятие мерок», «конструктивные линии», «моделирование». Мерки, необходимые для построения основы чертежа швейного изделия прямоугольной формы. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа швейного изделия прямоугольной формы (фартук, юбка). Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Способы моделирования выкроек. Подготовка выкройки швейного изделия к раскрою. Способы контроля качества выкройки. Художественное оформление и отделка изделий.</p> <p>Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов: конструктор, модельер.</p>
<p><i>Раскройные работы</i></p>	
<p>Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.</p> <p>Рациональный раскрой.</p>	<p>Понятия «раскрой», «выкраивание». Правила безопасного труда при выполнении раскройных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для раскроя. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкроек фартука на ткани в зависимости от модели и ширины ткани. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя. Последовательность раскроя швейного</p>

<p>Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.</p>	<p>изделия. Рациональный раскрой. Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов: закройщик.</p>
<p><i>Технология швейных работ</i></p>	
	<p>Технология соединения деталей в швейных изделиях. Правила безопасного труда при выполнении ручных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятия «стежок», «строчка» и «шов». Виды ручных стежков и строчек. Приемы выполнения ручных стежков и строчек. Способы контроля качества. Классификация ручных стежков. Требования, предъявляемые к выполнению ручных работ. Технология выполнения ручных операций (перенести линии выкройки на детали кроя, обметать, заметать деталь, сметать детали). Способы контроля качества. Требования, предъявляемые к выполнению машинных работ. Правила безопасного труда при выполнении влажно-тепловых работ. Организация рабочего места. Оборудование для влажно-тепловой обработки. Требования, предъявляемые к выполнению влажно-тепловых работ. Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Способы контроля качества. Типовая последовательность изготовления фартука: Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка накладных карманов. Соединение кармана с фартуком. Технология обработки бретели, поясов. Обработка боковых и нижнего срезов фартука, нагрудника. Соединение бретели и поясов с фартуком. Окончательная отделка изделия. Особенности отделки коми фартука. Способы контроля качества готового изделия. Критерии оценки изделия.</p>

	<p>Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения. Особенности отделки коми фартука.</p>
<p><i>Декоративно – прикладное творчество</i></p>	
<p>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.</p>	<p>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.</p> <p>История лоскутной техники. Материалы и инструменты, применяемые для лоскутной техники. Организация рабочего места. Подготовка материалов к работе. Подбор тканей по цвету, фактуре и рисунку. Шаблоны для раскроя элементов орнамента. Технология выполнения прихватки по шаблонам: составление эскиза; изготовление шаблонов; раскрой. Соединение деталей между собой и с подкладкой. Виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Инструменты, материалы и приспособления для вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке.</p>
<p>Технология выполнения простейших ручных швов</p>	<p>Технология выполнения простейших ручных швов. Технология выполнения ручных прямых, петельных, петлеобразных, косых и крестообразных стежков и швов на их основе. Разметка рисунка. Технологическая последовательность создания декоративного изделия, оформленного вышивкой. Способы окончательной обработки декоративного изделия.</p>
<p>Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.</p>	<p>Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов: вышивальщица.</p>
<p><i>Черчение и графика</i></p>	
<p>Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.</p>	<p>Понятие «эскиз». Виды эскизов. Организация рабочего места для выполнения графических работ. Материалы, инструменты, приспособления для выполнения эскизов. Эскиз швейного изделия. Последовательность работы с эскизами. Правила безопасного труда при выполнении чертежных работ. Профессии, связанные с выполнением чертежных и</p>

	графических работ: конструктор.
Проектирование и изготовление изделий	
<p>Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов.</p> <p>Оценка материальных затрат и качества изделия.</p>	<p>Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов.</p> <p>Понятие «творческий проект по технологии». Проектирование лично или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Поисковый, технологический и аналитический этапы выполнения проекта, их содержание.</p> <p>Понятия «одежда», «швейное изделие», «проектирование». Создание изделий из текстильных материалов в промышленности и по индивидуальным заказам. Алгоритм проектной деятельности. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому изделию.</p> <p>Оценка материальных затрат и качества изделия.</p> <p>Алгоритм защиты проектов.</p>
Кулинария.	
<p>Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.</p> <p>Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов</p> <p>Профилактика пищевых отравлений.</p> <p>Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.</p> <p>Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.</p>	<p>Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.</p> <p>Понятие о процессе питания, об усвояемости пищи. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ. Классификация витаминов. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах. Методы сохранения витаминов в пище.</p> <p>Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.</p> <p>Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.</p> <p>Понятие о пищевой ценности овощей, их</p>

<p>Кулинарная обработка различных видов продуктов.</p> <p>Хранение пищевых продуктов.</p> <p>Сервировка стола. Правила поведения за столом.</p> <p>Кулинарная обработка различных видов продуктов.</p> <p>Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.</p>	<p>классификации, условиях и сроках хранения, а так же о способах кулинарного использования.</p> <p>Первичная обработка овощей. Приготовление блюд из свежих и варёных овощей. Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Виды бутербродов. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Хранение пищевых продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения и подача к столу. Виды горячих напитков. Правила хранения кофе, какао, чая. Требования к качеству готовых напитков. Составление меню на завтрак. Приготовление завтрака, оформление готовых блюд и подача их к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Культура поведения в семье. Распределение обязанностей в семье.</p> <p>Кулинарная обработка различных видов продуктов. Заготовка продуктов: способы приготовления домашних запасов, условия и сроки хранения заготовленных продуктов.</p> <p>Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов: повар.</p>
Технологии ведения дома	
<i>Интерьер кухни, столовой.</i>	
<p>Рациональное размещение оборудования кухни. Санитарные требования к помещению кухни и столовой.</p>	<p>Краткие сведения из истории интерьера. Создание интерьера кухни. Требования, предъявляемые к интерьеру кухни. Рациональное размещение оборудования кухни. Санитарные требования к помещению кухни и столовой.</p>
<i>Уход за одеждой. Ремонт одежды.</i>	
<p>Выбор и использование современных</p>	<p>Выбор и использование современных средств ухода за обувью.</p>

<p>средств ухода за обувью.</p> <p>Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви.</p>	<p>Способы ремонта одежды.</p> <p>Уход за верхней одеждой, головными уборами. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви.</p> <p>Условия хранения одежды из различных материалов.</p>
---	--

6 класс

Обязательный минимум содержания основной образовательной программы по технологии	Содержание реализуемой программы учебного предмета технологии в соответствии с требованиями ФКГОС
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	
Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.	<p>Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.</p> <p>Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.</p>
Швейные материалы	
Выбор тканей с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.	<p>Выбор тканей с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.</p> <p>Натуральные волокна животного происхождения (шерсть, шёлк). Способы их получения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных шерстяных, шёлковых тканей. Краткие сведения об ассортименте тканей.</p>
Бытовая швейная машина	
Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин.	<p>Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин.</p> <p>Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины (высоты подъёма зубчатой рейки, длины стежка, натяжения верхней и нижней нитей). Виды приводов, их устройство, преимущества и недостатки.</p> <p>Подбор толщины нитей в зависимости от</p>

	вида тканей. Изготовление двойного и запошивочного швов. Их назначение, конструкция, технология выполнения и условные графические обозначения.
Конструирование и моделирование	
<p>Конструирование одежды.</p> <p>Измерение параметров фигуры человека.</p> <p>Построение и оформление чертежей швейных изделий.</p>	<p>Конструирование одежды. Виды женского лёгкого платья и бельевых изделий. Эксплуатационные, гигиенические, эстетические и экономические требования к лёгкому платью и бельевым швейным изделиям.</p> <p>Измерение параметров фигуры человека. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа ночной сорочки, их условные обозначения. Прибавки на свободу облегаия. Формулы, необходимые для расчёта конструкции ночной сорочки. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Последовательность построения чертежа основы ночной сорочки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.</p>
<p>Моделирование простейших видов швейных изделий.</p> <p>Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.</p> <p>Подготовка текстильных материалов к раскрою.</p> <p>Рациональный раскрой. Технология соединения деталей в швейных изделиях.</p>	<p>Особенности моделирования плечевых изделий с цельнокроеным рукавом Моделирования платья путём изменения выреза горловины, формы рукава, длины изделия. Выбор ткани и отделки изделия.</p> <p>Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Определение расхода ткани.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Рациональный раскрой. Технология соединения деталей в швейных изделиях. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке, обработка деталей: скалывание, сметывание. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Стачивание деталей. Обработка горловины, низа рукавов и низа изделия. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Требования к качеству готового изделия.</p>
Декоративно – прикладное творчество	
<p>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.</p>	<p>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Отделка изделий вышивкой. Определение места и узора вышивки на изделии.</p>

	Композиция, ритм, раппорт, орнамент. Цветовой тон. Технология выполнения счётных стежков (роспись, крест, счётная гладь).
<i>Черчение и графика</i>	
Чтение графической документации, отображающей конструкцию изделия и последовательность его изготовления. Условные обозначения на рисунках, чертежах, эскизах и схемах.	Чтение графической документации, отображающей конструкцию изделия и последовательность его изготовления. Условно-графическое изображение формы, структуры объектов и процессов. Условные графические обозначения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.
<i>Проектирование и изготовление изделий</i>	
Проектирование полезных изделий из конструкционных и поделочных материалов. Оценка затрат на изготовление продукта и возможности его реализации на рынке товаров и услуг.	Проектирование полезных изделий из конструкционных и поделочных материалов. Ассортимент женской одежды. Понятие «художественное моделирование». Зависимость модели от эстетических, экологических требований, народных традиций. Анализ моделей из банка творческих проектов. Выбор материалов и инструментов. Технологический этап выполнения проекта. Требования к готовому изделию. Оценка затрат на изготовление продукта и возможности его реализации на рынке товаров и услуг. Защита творческого проекта.
<i>Кулинария</i>	
Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.	Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Понятия «минеральные вещества», «макроэлементы» и «микроэлементы», их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Источники основных минеральных веществ. Суточная потребность в минеральных веществах. Пища коми охотников.
Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных	Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его

<p>солей. Профилактика пищевых отравлений. Профилактика пищевых отравлений.</p> <p>Кулинарная обработка различных видов продуктов. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.</p> <p>Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.</p> <p>Кулинарная обработка различных видов продуктов.</p> <p>Хранение пищевых продуктов.</p> <p>Требования к качеству готовых блюд. Оформление блюд и правила их подачи к столу.</p> <p>Приготовление напитков.</p>	<p>хранения. Домашние животные, молоко которых используется в питании человека. Виды молока и молочных продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Критерии определения качества молочных продуктов. Первичная обработка молока (кипячение, пастеризация, стерилизация). Технология приготовления молочных супов и каш. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Требования к качеству готовых блюд. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов.</p> <p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Соотношение в них крупы и жидкости. Подготовка и варка фасоли, гороха, сои, чечевицы. Способы варки макаронных изделий. Количество жидкости и время варки макаронных изделий и бобовых. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения их готовности. Подача блюд к столу.</p> <p>Кисломолочные продукты, их пищевая ценность и значение для организма человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Сроки хранения кисломолочных продуктов. Приготовление творога в домашних условиях. Приготовление блюд из творога. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд к столу. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления пресного, бисквитного, слоеного и песочного теста. Значение сладких блюд в питании человека. Продукты для их приготовления. Приготовление напитков. Ассортимент сладких блюд. Технология приготовления желе, мусса, суфле.</p>
<p>Профилактика пищевых отравлений.</p>	<p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Признаки доброкачественности рыбы и</p>

<p>Кулинарная обработка различных видов продуктов.</p> <p>Правила подачи блюд к столу.</p>	<p>сроки хранения рыбных продуктов и консервов. Шифр на консервных банках. Краткая характеристика мяса живой, охлажденной, мороженой и соленой рыбы. Правила оттаивания мороженой рыбы. Последовательность механической (первичной) обработки рыбы. Способы тепловой обработки рыбы (отваривание, припускание, жарение, запекание). Кулинарное использование нерыбных продуктов моря: креветок, кальмаров, мидий и др. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.</p>
<p>Домашняя заготовка пищевых продуктов.</p> <p>Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.</p>	<p>Домашняя заготовка пищевых продуктов. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.</p> <p>Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.</p> <p>Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов: кондитеры, пекари, повара.</p>
<p>Технологии ведения дома</p>	
<p><i>Уход за одеждой. Ремонт одежды.</i></p>	
<p>Уход за одеждой. Ремонт одежды.</p>	<p>Уход за одеждой из шерстяных и шёлковых тканей. Химическая чистка изделий. Значение символов, встречающихся на ярлыках одежды. Ремонт одежды. Уход за обувью.</p>
<p>Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений.</p> <p>Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.</p>	<p>Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений. Понятие композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещение жилого дома. Понятие коллекции, коллекционирования. Виды коллекций. Домашняя библиотека. Систематизация и хранение коллекций и книг.</p>

<p>Профессии, связанные с отраслью дизайна.</p>	<p>Картины, размещение их на стенах. Декоративное оформление помещения тканями. Изготовление макетов оформления тканями окон и дверей. Генеральная уборка кабинета технологии.</p> <p>Профессии, связанные с отраслью дизайна: дизайнер интерьера.</p>
---	--

Санитарно - технические работы

<p>Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.</p> <p>Простейший ремонт элементов систем водоснабжения.</p> <p>Профессии, связанные с</p>	<p>Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.</p> <p>Устройство и принцип действия простейшего водопроводного крана. Виды смесителей. Устройство и принцип действия смесителя для умывальника. Материалы для изготовления его деталей.</p> <p>Неисправности в работе смесителя и способы их устранения. Профессии, связанные с обслуживанием систем водоснабжения. Правила безопасной работы при ремонте санитарно-технического оборудования.</p>
--	--

7 класс

<p>Обязательный минимум содержания основной образовательной программы по технологии</p>	<p>Содержание реализуемой программы учебного предмета технологии в соответствии с требованиями ФКГОС</p>
<p align="center">Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</p>	
<p align="center"><i>Вводное занятие.</i></p>	
	<p>Загрязнение окружающей среды отходами промышленного производства, ядохимикатам, пестицидами, радионуклидами и т.п., их влияние на качество пищевых продуктов. Пищевые цепи. Добавки к продуктам (наполнители,</p>

<p>Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.</p>	<p>консерванты и др.) Производство экологически чистых продуктов.</p> <p>Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.</p>
<p><i>Элементы материаловедения.</i></p>	
<p>Выбор тканей с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.</p>	<p>Выбор тканей с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.</p> <p>Технология производства и свойства искусственных и синтетических волокон. Свойства тканей из искусственных и синтетических волокон. Использование тканей из искусственных и синтетических волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных и синтетических волокон.</p>
<p><i>Элементы машиноведения. Работа на швейной машине.</i></p>	
<p>Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин.</p>	<p>Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин.</p> <p>Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного челночного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.</p>
<p>Выполнение машинных швов.</p>	<p>Выполнение машинных швов.</p> <p>Назначение краевого (окантовочного с закрытым срезом) шва. Конструкция, условное графическое обозначение и технология выполнения.</p>
<p><i>Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе чертежа ночной сорочки.</i></p>	
<p>Конструирование одежды.</p> <p>Измерение параметров фигуры человека.</p>	<p><u>Конструирование ночной сорочки.</u></p> <p>Виды женского лёгкого платья и бельевых изделий. Эксплуатационные, гигиенические, эстетические и экономические требования к лёгкому платью и бельевым швейным изделиям.</p> <p>Измерение параметров фигуры человека. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа ночной сорочки, их условные обозначения.</p>

<p>Построение и оформление чертежей швейных изделий.</p>	<p>Прибавки на свободу облегаия. Формулы, необходимые для расчёта конструкции ночной сорочки. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Последовательность построения чертежа основы ночной сорочки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.</p>
<p>Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий.</p> <p>Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.</p> <p>Подготовка текстильных материалов к раскрою.</p> <p>Рациональный раскрой. Технология соединения деталей в швейных изделиях.</p>	<p><u>Моделирование плечевого изделия на основе чертежа ночной сорочки.</u></p> <p>Особенности моделирования плечевых изделий с цельнокроеным рукавом Моделирования платья путём изменения выреза горловины, формы рукава, длины изделия. Выбор ткани и отделки изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Определение расхода ткани.</p> <p>Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде.</p> <p><u>Технология обработки плечевого изделия.</u></p> <p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Рациональный раскрой. Технология соединения деталей в швейных изделиях. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке, обработка деталей: скалывание, смётывание. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия Стачивание деталей. Обработка горловины, низа рукавов и низа изделия. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Требования к качеству готового изделия. Расчёт себестоимости изделия.</p>
<p><i>Уход за одеждой. Ремонт одежды.</i></p>	
	<p>Уход за бельём, ремонт белья. Стирка и влажно-тепловая обработка изделий из химических волокон. Способы поднятия петель на трикотажных изделиях.</p>
<p><i>Рукоделие.</i></p>	
<p>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.</p>	<p>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.</p> <p>Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Условные</p>

<p>Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания. Профессии, связанные с обработкой текстильных и поделочных материалов.</p>	<p>обозначения, применяемые для вязания крючком. Приёмы работы, правильное положение рук. Технология выполнения различных петель. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания. Профессии, связанные с обработкой текстильных и поделочных материалов.</p>
<p>Кулинария.</p>	
<p>Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений.</p> <p>Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.</p> <p>Хранение пищевых продуктов.</p> <p>Приготовление горячих блюд.</p> <p>Правила подачи блюд к столу.</p> <p>Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.</p>	<p>Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Понятие о микроорганизмах. Понятие о пищевых инфекциях. Профилактика инфекций. Заболевания, передающиеся через пищу. Первая помощь при пищевых отравлениях.</p> <p>Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.</p> <p>Значение и место мясных блюд в питании. Способы определения качества мяса. Хранение пищевых продуктов. Сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы. Знакомство с составом котлетной массы. Правила варки мяса для вторых блюд. Приготовление горячих блюд. Приготовление блюд из варёного и жареного мяса, способы определения готовности блюда. Посуда и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.</p> <p>Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов, условия и сроки хранения. Ассортимент творожных изделий. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.</p> <p>Расчёт количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов.</p> <p>Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение правил санитарии и гигиены в</p>

<p>Оформление готовых блюд и подача их к столу. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.</p> <p>Оформление готовых блюд и подача их к столу. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.</p> <p>Сервировка стола. Правила поведения за столом.</p> <p>Домашняя заготовка пищевых продуктов.</p>	<p>походных условиях. Способы приготовления и разогрева пищи в походных условиях. Способы обеззараживания воды. Соблюдение мер противопожарной безопасности. Состав пресного теста и способы его приготовления. Технология приготовления блюд из пресного теста (пельмени, вареники). Правила варки пельменей и других изделий из пресного теста. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.</p> <p>Понятие о пищевой ценности фруктов и ягод, их классификация. Содержание во фруктах и ягодах минеральных веществ, углеводов, витаминов. Назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод. Приготовление блюд из фруктов и ягод. Оформление готовых блюд и подача их к столу.</p> <p>Продукты, необходимые для приготовления муссов и желе. Желирующие вещества. Технология приготовления муссов и желе. Оборудование, инструменты, посуда (миксер, соковыжималка, сбивалка...). Оформление готовых блюд и подача их к столу. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов: повар, кондитер, мясник.</p> <p>Сервировка стола к ужину. Приём гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.</p> <p>Домашняя заготовка пищевых продуктов.</p> <p>Приготовление варенья, повидла, цукатов. Характерные свойства готового варенья. Правила перекладывания варенья на хранение. Посуда и приспособления для первичной обработки ягод и фруктов, приготовления варенья.</p>
Технологии ведения дома.	
<p>Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений.</p>	<p>Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений.</p>

<p>Профессии, связанные с отраслью дизайна.</p>	<p>помещений. Роль комнатных растений в интерьере, способы их размещения в квартире. Эстетические требования к составлению букета. Профессии, связанные с отраслью дизайна: дизайнер интерьера.</p>
<p><i>Уход за ребёнком.</i></p>	
<p>Профессии, связанные с воспитанием детей.</p>	<p>Значение правильного ухода для воспитания здорового ребёнка. Общение с детьми, младшими по возрасту. Умение занять малыша. Организация праздника для младших братьев и сестёр. Составление сценария. Профессии, связанные с воспитанием детей: воспитатель детского сада.</p>

8 класс

<p>Обязательный минимум содержания основной образовательной программы по технологии</p>	<p>Содержание реализуемой программы учебного предмета технологии в соответствии с требованиями ФКГОС</p>
<p>Технологии ведения дома</p>	
<p><i>Вводное занятие.</i></p>	
<p>Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.</p>	<p>Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. Организация учебного процесса.</p>
<p><i>Семейная экономика.</i></p>	
<p>Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.</p>	<p>Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников. Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социальные. Потребности в безопасности и самореализации. Пирамида потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Ориентация на</p>

<p>Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.</p> <p>Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа рынка и потребностей местного населения товаров и услугах.</p> <p>Профессии, связанные с экономикой.</p>	<p>рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.</p> <p>Анализ необходимости покупки. Потребительский портрет вещи. Правила покупки. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа рынка и потребностей местного населения товаров и услугах. Понятие «культура питания». Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Учет потребления продуктов питания в семье, домашняя расходная книга.</p> <p>Профессии, связанные с экономикой: экономист, финансист.</p>
Ремонт помещений.	
<p>Современные стили в оформлении жилых помещений. Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.</p> <p>Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов.</p> <p>Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.</p>	<p>Основы технологии оклейки помещений обоями. Виды красок и инструментов. Современные стили в оформлении жилых помещений. Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.</p> <p>Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.</p> <p>Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.</p>

<p>Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.</p>	<p>Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ:</p>
<p>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</p>	
<p><i>Художественная обработка материалов.</i></p>	
<p>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.</p> <p>Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.</p>	<p>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Орнамент в вязаных изделиях. Коми национальный орнамент. Значение цвета в коми орнаменте. Технология вязания кофточки с рукавами реглан, связанной от горловины. Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов: штукатур-маляр.</p>
<p><i>Проектирование и изготовление изделий</i></p>	
<p>Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов.</p> <p>Оценка материальных затрат и качества изделия.</p>	<p>Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Составляющие проектирования. Выбор темы проекта. Проектирование образцов будущего изделия. Выбор материалов по соответствующим критериям. Дизайн-спецификация и дизайн-анализ проектируемого изделия. Разработка чертежа изделия. Планирование процесса создания изделия. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбранных решений. Оценка стоимости готового изделия. Выполнение проекта. Защита проекта.</p>
<p>Электротехнические работы</p>	
<p>Соблюдение правил электробезопасности,</p>	<p>Соблюдение правил</p>

<p>правил эксплуатации бытовых электроприборов.</p> <p>Виды источников и потребителей электрической энергии. Применение различных видов электротехнических материалов и изделий в приборах и устройствах.</p> <p>Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.</p> <p>Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.</p>	<p>электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов</p> <p>Виды источников и потребителей электрической энергии. Применение различных видов электротехнических материалов и изделий в приборах и устройствах. Бытовые электроприборы. Конструкция и принцип действия бытовых нагревательных приборов. Нагревательные элементы. Конструкция лампы накаливания. Пути экономии электроэнергии.</p> <p>Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.</p> <p>Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств: электрик, электромонтер, электротехник.</p>
--	--

Тематический план 5 класс

№ пп	Наименование разделов, тем	Количество часов	В т.ч. на лабораторные, практические занятия и контрольные работы
1.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов/ Черчение и графика/Современное производство и профессиональное образование.	34	17
2.	Черчение и графика.	2	1
3.	Проектирование и изготовление изделий	10	5
4.	Рукоделие/Современное производство и профессиональное образование.	12	6
5.	Кулинария/ Современное производство и профессиональное образование	10	5
6.	Технологии ведения дома./ Современное производство и профессиональное образование.	2	1
	Итого:	70	35

6 класс

№ пп	Наименование разделов, тем	Количество часов	В т.ч. на лабораторные, практические занятия и контрольные работы
1.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов/Современное производство и профессиональное образование	30	15
2.	Черчение и графика.	2	1
3.	Проектирование и изготовление изделий	14	7
4.	Рукоделие. /Современное производство и профессиональное образование.	12	6
5.	Кулинария./ Современное производство и профессиональное образование.	8	4
6.	Технологии ведения дома./ Современное производство и профессиональное образование.	4	2
	Итого:	70	35

7 класс

№ пп	Наименование разделов, тем	Количество часов	В т.ч. на лабораторные, практические занятия и контрольные работы
1.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов/ Черчение и графика./ Современное производство и профессиональное образование.	36	18
3.	Рукоделие./ Современное производство и профессиональное образование.	10	5
4.	Кулинария./ Современное производство и профессиональное образование.	14	7
5.	Технологии ведения дома. Современное производство и профессиональное образование.	10	5
	Итого:	70	35

8 класс

№ пп	Наименование разделов, тем	Количество часов	В т.ч. на лабораторные, практические занятия и контрольные работы
1.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Современное производство и профессиональное образование.	10	6
2.	Проектирование и изготовление изделий	12	11
3.	Технологии ведения дома./ Современное производство и профессиональное образование.	8	5
4.	Электротехнические работы./ Современное производство и профессиональное образование.	6	
	Итого:	36	22

Календарно-тематическое планирование 5 класс

Количество часов в неделю – 2

Количество часов за год – 70

№	Название раздела, тем.	Количество часов	
		всего	В том числе практ.
1.	Вводное занятие.	1	
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов		
	Элементы материаловедения.	4	2
2.	Ткани из натуральных растительных волокон. <i>Производство и использование домотканой ткани.</i>	2	1
3.	Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.	2	1
	Элементы машиноведения.	7	3
4.	Виды машин, применяемых в швейной промышленности.	1	
5.	Назначение и устройство бытовой швейной машины.	2	1
6.	Заправка швейной машины.	2	1
7.	Технология выполнения соединительных швов.	2	1
	Конструирование и моделирование.	8	4
8.	<i>Конструкции передников в коми costume.</i>	2	1

	Конструирование фартука.		
9.	Построение чертежа фартука в натуральную величину.	2	1
10.	Моделирование фартука.	2	1
11.	Раскрой ткани.	2	1
	Технология изготовления фартука.	12	6
12.	Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка накладных карманов.	2	1
13.	Соединение кармана с фартуком.	2	1
14.	Технология обработки бретели, поясов.	2	1
15.	Соединение бретели с фартуком. Обработка боковых срезов нагрудника.	2	1
16.	Соединение поясов с фартуком. Обработка боковых и нижнего срезов фартука.	2	1
17.	Окончательная отделка изделия. <i>Особенности отделки коми фартука.</i>	2	1
	Рукоделие.	12	5
18.	История лоскутной техники. Материалы и инструменты, применяемые для лоскутной техники.	2	
19.	Технология выполнения прихватки в лоскутной технике.	4	2
20.	Виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.	2	1
21.	Инструменты, материалы и приспособления для вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке.	2	1
22.	Способы перевода рисунка на ткань. Вышивка по рисованному контуру узора.	2	1
	Черчение и графика.	2	
23.	Виды эскизов. Чертежи швейных изделий.	2	1
	Проектирование и изготовление изделий.	10	5
24.	Творческий проект по технологии. Алгоритм проектной деятельности.	2	1
25.	Выбор модели проектного изделия.	2	1
26.	Выбор материалов и инструментов.	2	1
27.	Технологический этап выполнения проекта. Требования к готовому изделию.	2	1
28.	Защита творческого проекта.	2	1
	Кулинария.	12	6
	Культура питания.	2	
29.	Культура питания. Общие сведения о питании и приготовлении пищи.	2	1
	Технология приготовления блюд.	4	2
30.	Блюда из яиц. Бутерброды. Горячие напитки. <i>Традиционные напитки Коми края.</i>	2	1
31.	Роль овощей в питании человека. <i>Коми национальные блюда из овощей.</i>	2	1
	Домашние заготовки	2	1
32.	Заготовка продуктов. <i>Дары леса Коми края.</i>	2	1
	Творческое задание.	2	1
33.	Культура поведения за столом. Сервировка стола к завтраку.	2	1

	Технологии ведения дома	4	2
	Интерьер жилых помещений	2	1
34.	Интерьер кухни. <i>Интерьер коми крестьянской избы.</i>	2	1
35.	Уход за одеждой и обувью.	2	
	Итого:	70	35

6 класс

Количество часов в неделю – 2

Количество часов за год – 70

№	Название раздела	Количество часов	
		всего	В том числе практ.
1.	Вводное занятие.	1	
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов		
	Швейные материалы.	2	1
2-3	Шерстяные и шелковые ткани. Свойства шерстяных и шёлковых тканей.	2	1
	Бытовая швейная машина.	3	2
4	Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной.	1	1
5-6	Устройство ножного привода. Соединительные машинные швы.	2	1
	Конструирование и моделирование.	8	4
7-8	Требования к легкому женскому платью. <i>Коми костюм.</i>	2	1
9-10	Построение чертежа основы ночной сорочки в масштабе 1:4.	2	1
11-12	Построение чертежа основы ночной сорочки в масштабе 1:1.	2	1
13-14	Моделирование ночной сорочки. <i>Мужские и женские рубахи в коми национальном костюме.</i>	2	1
15-16	Раскладка выкройки на ткани. Раскрой.	2	1
	Технология швейных работ.	14	7
17-18	Проведение примерки. Обработка плечевых швов. Подготовка обтачки к обработке.	2	1
19-20	Обработка горловины подкройной обтачкой.	2	1
21-22	Обработка нижнего среза рукавов.	2	1
23-24	Обработка боковых швов.	2	1
25-26	Обработка нижнего среза изделия.	2	1
27-28	Окончательная отделка изделия.	2	1
29-30	Художественная отделка изделия.	2	1
	Декоративно – прикладное творчество.	12	5
31-32	История вязания на спицах. <i>Виды декоративно-прикладного искусства Коми.</i>	2	
33-34	Приемы вязания спицами.	2	1
35-36	Убавление и прибавление петель.	2	1
37-38	Изготовление декоративного изделия.	2	1

39-40	Изготовление декоративного изделия.	2	1
41-42	Окончательная обработка изделия.	2	1
	Черчение и графика.	2	1
43-44	Условно-графическое изображение формы, структуры объектов и процессов. Условные графические обозначения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.	2	1
	Проектирование и изготовление изделий.	14	7
45-46	Выбор модели проектного изделия.	2	1
47-48	Выбор материалов и инструментов.	2	1
49-50	Технологический этап выполнения проекта.	2	1
51-52	Требования к готовому изделию.	2	1
53-54	Выполнение творческого проекта.	2	1
55-56	Выполнение творческого проекта.	2	1
57-58	Защита творческого проекта.	2	1
	Кулинария	8	4
	Культура питания.		
59-60	Культура питания. <i>Пицца коми охотников.</i>	2	1
	Технология приготовления блюд.		
61-62	Блюда из молока. <i>Коми национальные блюда из молока.</i> Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	1
63-64	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. <i>Рыба в традиционной коми кухне.</i>	2	1
	Домашние заготовки		
65-66	Заготовка продуктов. Квашение капусты по коми. Сервировка стола к ужину. Элементы этикета	2	1
	Технологии ведения дома.	4	2
67	Уход за одеждой и обувью.	1	1
68	Уход за одеждой из шерстяных и шёлковых тканей. Ремонт одежды.	1	1
	Интерьер жилых помещений.	1	1
69	Понятие композиции в интерьере. Освещение жилого дома.	1	1
	Санитарно-технические работы.	2	
70	Устройство и принцип действия простейшего водопроводного крана. Виды смесителей.	2	
	Итого:	70	35

7 класс

Количество часов в неделю – 2

Количество часов за год – 70

№ пп	Наименование разделов, тем	Количество часов	В т.ч. на лабораторные, практические занятия и контрольные работы
1.	Вводное занятие.	2	1
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов		

	Элементы материаловедения.	2	1
2.	Ткани из химических волокон. Свойства тканей из химических волокон.	2	1
	Элементы машиноведения.	4	2
3.	Швейная машина с электроприводом.	2	1
4.	Принцип образования двухниточного машинного стежка.	2	1
	Уход за одеждой. Ремонт одежды.	4	2
5.	Уход за одеждой из химических волокон.	4	2
	Проектирование и изготовление юбки.	28	14
6.	Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения чертежа основы юбки. <i>Конструкции юбок в Коми одежде.</i>	2	1
7.	Построение чертежа основы юбки в масштабе 1:4.	2	1
8.	Построение чертежа основы юбки в масштабе 1:1.	2	1
9.	Моделирование прямой и клиньевой юбок.	2	1
10.	Раскладка выкройки на ткани. Раскрой юбки.	2	1
11.	Подготовка деталей кроя к обработке.	2	1
12.	Подготовка юбки к первой примерке. Примерка.	2	1
13.	Обработка вытачек.	2	1
14.	Обработка среднего шва, шлицы, складок.	2	1
15.	Обработка боковых швов.	2	1
16.	Обработка застежки юбки на «молнию».	2	1
17.	Обработка верхнего среза юбки.	2	1
18.	Обработка нижнего среза юбки.	2	1
19.	Окончательная отделка юбки.	2	1
	Рукоделие.	10	5
20.	История вязания крючком. Материалы и инструменты для вязания.	2	1
21.	Основные виды петель. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.	2	1
22.	Раппорт узора и его запись.	2	1
23.	Вязание простого полотна. Способы прибавления и убавления петель.	2	1
24.	<i>Вязаный орнамент Коми.</i>	2	1
	Кулинария.	14	8
25.	Физиология питания. Пищевые инфекции.	2	1
26.	Кисломолочные продукты и блюда из них.	2	1
27.	Пасхи.	2	1
28.	Изделия из пресного теста.	2	1
30.	Блюда из варёного и жареного мяса. <i>Коми блюда из мяса.</i>	2	2
31.	Блюда из фруктов и ягод. Сладкие блюда.	2	1
32.	Заготовка продуктов. <i>Дары леса на территории Коми края.</i>	2	1

	Интерьер жилого дома.	2	1
33.	Роль комнатных растений в интерьере. <i>Лекарственные растения севера.</i>	2	1
	Гигиена девушки. Косметика.	2	
34.	Косметические материалы. Знакомство с профессией визажиста.	2	
	Уход за ребенком.	2	1
35.	Организация праздника для младших братьев и сестер. Изготовление сувениров, подарков.	2	1
	Итого:	70	35

8 класс

Количество часов в неделю – 1

Количество часов за год – 36

№	Название раздела	Количество часов	
		всего	В том числе практ.
	Технологии ведения дома		
1.	Вводное занятие.	1	
	Семейная экономика.	6	5
2.	Семейная экономика как наука, ее задачи.	1	1
3.	Потребности семьи.	1	1
4.	Торговые символы, этикетки и штрихкод.	1	1
5.	Бюджет семьи.	1	1
6.	Рациональное питание.	1	1
7.	Права потребителя и их защита.	1	
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов		
	Художественная обработка материалов.	10	6
8.	Орнамент в вязаных изделиях.	1	1
9.	<i>Коми национальный орнамент. НРК</i>	1	
10.	<i>Значение цвета в Коми орнаменте. НРК</i>	1	
11.	Изделие с рукавами реглан.	1	
12.	Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.	1	
13.	Способы вязания основных деталей.	1	1
14.	Способы вязания основных деталей.	1	1
15.	Вязание изделия с рукавами реглан.	1	1
16.	Вязание изделия с рукавами реглан.	1	1
17.	Отделка изделия.	1	1
	Проектирование и изготовление изделий.	12	11
18.	Выбор темы проекта. Выявление потребностей.	1	1
19.	Анализ, оценивание вариантов идеи. Дизайнерская проработка проекта.	1	1
20.	Технологический этап выполнения проекта. Корректировка параметров изделия.	1	1
21.	Планирование процесса создания изделия.	1	1

	Технологическая карта изделия.		
22-26	Технологический этап выполнения проекта	5	4
27.	Экологическая оценка проекта.	1	1
28.	Экономическая оценка проекта.	1	1
29.	Защита творческого проекта.	1	1
	Технологии ведения дома		
	Ремонт помещений.	1	
30.	Основы технологии оклейки помещений обоями. Виды красок и инструментов.	1	
	Электротехнические работы	6	
31-32	Бытовые электроприборы	2	
33.	Электрические провода.	1	
34-35.	Электроосветительные приборы.	2	
36.	Электроэнергетика будущего.	1	
Итого		36	22

Перечень обязательных контрольных (лабораторных, практических) работ

5 класс

1. Определение долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
2. Изучение видов и свойств хлопчатобумажных и льняных тканей.
3. Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе.
4. Заправка швейной машины нитками.
5. Изготовление стачных швов взаутюжку и вразутюжку, накладного с закрытым срезом.
6. Снятие мерок. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4.
7. Построение чертежа фартука в масштабе 1:1.
8. Моделирование выкройки.
9. Подготовка выкройки к раскрою.
10. Раскладка выкройки изделия на ткани. Выкраивание изделия.
11. Подготовка деталей кроя к обработке. Выполнение ручных стежков и строчек.
12. Обработка накладных карманов.
13. Соединение кармана с фартуком.
14. Обработка бретели, поясов.
15. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.
16. Соединение бретели и поясов с фартуком.
17. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
18. Разработка эскиза лоскутного изделия (прихватки).
19. Раскрой деталей и соединение их между собой.
20. Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку», петельного.
21. Выполнение простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «козлик».
22. Перевод рисунка на ткань. Вышивка по рисованному контуру узора.

23. Выполнение чертежных и графических работ (эскизов, чертежей швейных изделий) от руки.
24. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей.
25. Выбор модели проектного швейного изделия.
26. Выбор материалов и инструментов.
27. Составление инструкционной карты.
28. Защита творческого проекта.
29. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
30. Определение доброкачественности продуктов по внешнему виду.
31. Промежуточная аттестация.
32. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
33. Сервировка стола к завтраку.
34. Зарисовка эскиза кухни.
35. Выбор вида ухода за одеждой в зависимости от волокнистого состава материала.

6 класс

1. Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств.
2. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.
3. Изготовление настрочного и расстрочного швов с открытыми срезами.
4. Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
5. Построение чертежа основы ночной сорочки в масштабе 1:4.
6. Расчёт и построение основы чертежа ночной сорочки в натуральную величину по своим меркам.
7. Моделирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою.
8. Раскладка выкройки изделия на ткани. Выкраивание изделия.
9. Проведение примерки.
10. Обработка плечевых швов.
11. Подготовка обтачки к обработке.
12. Обработка горловины подкройной обтачкой.
13. Обработка нижнего среза рукавов.
14. Обработка боковых швов.
15. Обработка нижнего среза изделия.
16. Окончательная отделка изделия.
17. Выбор пряжи в зависимости от требований к изделию.
18. Освоение приемов вязания на спицах.
19. Убавление и прибавление петель.
20. Изготовление декоративного изделия.
21. Окончательная обработка изделия.
22. Выполнение чертежных и графических работ (чертежей, эскизов, схем) с использованием чертежных инструментов; простановка размеров деталей на чертежах и эскизах в соответствии с требованиями стандарта.
23. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта.
24. Выполнение эскиза авторской модели или выбор модели из банка идей.

25. Выбор материалов и инструментов.
26. Составление инструкционной карты.
27. Разработка требований к готовому изделию.
28. Выполнение творческого проекта.
29. Защита творческого проекта.
30. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.
31. Приготовление молочной каши.
32. Приготовление салата из крабов или кальмаров.
33. Определение количества соли и специй для квашения капусты.
34. Расшифровка символов на ярлыках одежды.
35. Изготовление макетов оформления тканями окон и дверей. Генеральная уборка кабинета технологии.

7 класс

1. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета.
2. Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.
4. Изготовление образцов машинных швов. Устранение неполадок в работе швейной машины.
5. Штопка с применением швейной машины.
6. Расшифровка символов по уходу за текстильными изделиями из химических волокон.
7. Снятия мерок для построения чертежа прямой юбки.
8. Построение чертежа основы юбки в масштабе 1:4.
9. Построения чертежа прямой юбки в масштабе 1:1.
10. Моделирование прямой юбки.
11. Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскрой юбки.
12. Подготовка деталей кроя к обработке.
13. Подготовка юбки к примерке. Проведение примерки юбки и исправление недостатков.
14. Обработка вытачек.
15. Обработка среднего шва, шлицы, складок.
16. Обработка боковых швов.
17. Обработка застёжки юбки.
18. Обработка верхнего среза юбки.
19. Обработка нижнего среза юбки.
20. Окончательная отделка юбки.
21. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора.
22. Изготовление образцов вязания крючком.
23. Вязание узора.
24. Зарисовка орнаментов коми.
25. Запись раппорта узора.
26. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.
27. Приготовление сырников из творога.
28. Приготовление пасхи.
29. Приготовление изделия из пресного теста.
30. Приготовление жареного мяса.
31. Приготовление супа.
32. Промежуточная аттестация.
33. Варка варенья.
34. Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).

35. Изготовление сувениров и подарков к празднику.

8 класс

1. Потребности семьи. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
2. Определение положительных и отрицательных потребительских качеств вещей.
3. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.
4. Разработка этикетки.
5. Составление суточного меню.
6. Вязание с орнаментом.
7. Зарисовка коми узоров и орнаментов.
8. Изготовление образца вязания с коми орнаментом.
9. Расчет количества петель в изделии с рукавами реглан.
10. Изготовление образца изделия с рукавами реглан.
11. Выполнение отделки изделия.
12. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта.
13. Промежуточная аттестация.
14. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор модели проектного изделия.
15. Дизайнерская проработка проекта.
16. Корректировка параметров изделия.
17. Разработка технологической карты изделия.
18. Изготовление проектного изделия.
19. Изготовление проектного изделия.
20. Экологическая оценка проекта.
21. Расчёт себестоимости проекта.
22. Защита творческого проекта.

Требования к уровню подготовки учащихся

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

знать/ понимать

основные технологические понятия; 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.

уметь

рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для

выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать

требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали);

находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного 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:

получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Критерии и нормы оценки знаний и умений учащихся

Критерии и нормы оценок практической работы учащихся

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Примерные нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу

Оценка «5» ставится, если учащийся полностью освоил учебный материал, умеет изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки при его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если учащийся почти не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может подтвердить ответ конкретными примерами, не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Примерные нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ

Отметка «5» ставится, если учащийся творчески планирует выполнение работы, самостоятельно и полностью использует знания программного материала, правильно и аккуратно выполняет задание, умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «4» ставится, если учащийся правильно планирует выполнение работы, самостоятельно использует знания программного материала, в основном правильно и аккуратно выполняет задание, умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «3» ставится, если учащийся допускает ошибки при планировании выполнения работы, не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала, допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание, затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «2» ставится, если учащийся не может правильно спланировать выполнение работы, не может использовать знания программного материала, допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание, не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Критерии и нормы оценок при тестировании:

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| « 5 » (отлично) | - 90 – 100% правильных ответов; |
| « 4 » (хорошо) | - 77 – 89% правильных ответов; |
| « 3 » (удовлетворительно) | - 60 – 76% правильных ответов; |
| « 2 » (неудовлетворительно) | - менее 59% правильных ответов; |

Примерные критерии оценивания творческого проекта:

Общая оценка является среднеарифметической четырех оценок:

- за текущую работу;
- за изделие;

- за пояснительную записку;
- за защиту работы.

При оценке текущей работы учитывается правильность выполнения приемов и способов работы, рациональность выполнения труда и рабочего места, экономное расходование материалов, электроэнергии, соблюдение правил техники безопасности, добросовестность выполнения работы, осуществление самоконтроля.

При оценке изделия учитывается практическая направленность проекта, качество, оригинальность и законченность изделия, эстетическое оформление изделия, выполнение задания с элементами новизны, экономическая эффективность проекта, возможность его более широкого использования, уровень творчества и степень самостоятельности учащихся.

При оценке пояснительной записки следует обращать внимание на грамотность оформления, на оформление, на полноту раскрытия темы задания, оформление, четкость, аккуратность, правильность и качество выполнения графических заданий: схем, чертежей.

При оценке защиты творческого проекта учитывается аргументированность выбора темы, качество доклада (композиция, полнота представления работы, аргументированность выводов), качество ответов на вопросы (полнота, аргументированность, убедительность и убежденность), деловые и волевые качества выступающего (ответственное отношение, стремление к достижению высоких результатов, способность работать с перегрузкой).

"Отлично" выставляется, если требования к пояснительной записке полностью соблюдены. Она составлена в полном объеме, четко, аккуратно. Изделие выполнено технически грамотно с соблюдением стандартов, соответствует предъявляемым к нему эстетическим требованиям. Если это изделие декоративно-прикладного творчества, то тема работы должна быть интересна, в нее необходимо внести свою индивидуальность, свое творческое начало. Работа планировалась учащимися самостоятельно, решались задачи творческого характера с элементами новизны. Работа имеет высокую экономическую оценку, возможность широкого применения. Работу или полученные результаты исследования можно использовать как пособие на уроках технологии или на других уроках.

"Хорошо" выставляется, если пояснительная записка имеет небольшие отклонения от рекомендаций. Изделие выполнено технически грамотно с соблюдением стандартов, соответствует предъявляемым к нему эстетическим требованиям. Если это изделие декоративно-прикладного творчества, то оно выполнено аккуратно, добротное, но не содержит в себе исключительной новизны. Работа планировалась с незначительной помощью учителя, у учащегося наблюдается неустойчивое стремление решать задачи творческого характера. Проект имеет хорошую экономическую оценку, возможность индивидуального применения.

"Удовлетворительно" выставляется, если пояснительная записка выполнена с отклонениями от требований, не очень аккуратно. Есть замечания по выполнению изделия в плане его эстетического содержания, несоблюдения технологии изготовления, материала, формы. Планирование работы с помощью учителя, ситуационный (неустойчивый) интерес ученика к технике.

Более низкая оценка за проект не выставляется. Он подлежит переделке или доработке.

Учебно-методические средства обучения

1. Л.П. Барылкина «Технология», методическая библиотека, 5-9 класс, Москва. ООО «Пять за знания», 2006 год.
2. Н.Б. Голондарёва «Поурочные планы по учебнику «Технология» В.Д.Симоненко, часть 1 и часть 2; 5, 6, 8, 9 классы, Волгоград, «Учитель-АСТ», 2003 год.
3. В.И. Ермакова «Альбом плакатов по кулинарии», 10-11 класс, Москва, «Просвещение», 2002 год.
4. В.И. Ермакова «Основы кулинарии», 10-11 класс, Москва, «Просвещение», 2002 год.
В.М. Казакевич, А.В. Марченко «Оценка качества подготовки выпускников основной школы», Москва, «Дрофа», 2000 год.
5. Н.А. Козлова. Проект в школьном курсе «Технология» (5,8 классы). Методическое пособие.
6. С. И. Мелёхина Обучение учащихся 8-9 классов проектной деятельности на уроках технологии. Методическое пособие. – Киров: Изд-во Кировского областного ИУУ, 2002 г.
7. Л.Н. Морозова, Н. Г. Кравченко, О. В. Павлова Технология. 5-11 классы; проектная деятельность учащихся. – Волгоград, изд. «Учитель,» 2008 г.
8. Л.В. Осипова Практикум по обработке тканей: - М.: Просвещение, 1979 г.
9. Е.Н. Перова Уроки по курсу «Технология»: 5-9 классы (девочки). - Москва, «5 за знания», 2006 год.
10. Е.Н. Перова Уроки по курсу «Технология», 5-9 классы, девочки. Москва, «5 за знания», 2007 год.
11. Г. П. Попова Технология. 5 класс: поурочные планы по учебнику Ю. В. Крупской, Н. И. Лебедевой, Л. В. Литиковой, В. Д. Симоненко (обработка ткани, продуктов питания, рукоделие) / авт.-сост. Г. П. Попова – Волгоград: Учитель, 2007 г.
12. М.Б. Романовская. Метод проектов в контексте профильного обучения в старших классах: современные подходы: Научно-методическое пособие для повышения квалификации работников образования. – М.: АПКИПРО, 2002 г.
13. Л. В. Сидорова, В. М. Жураковская Портная индивидуальной мастерской. Методические рекомендации в помощь учителю. Научно-методический центр «Технология»- Брянск, 1997 г.
14. В. Д. Симоненко, В. М. Жураковская, С. Е. Чиркова, Л. В. Сидорова Творческие проекты старшеклассников по технологии обработки ткани. Учебно-методическое пособие для учителя. – Брянск: Издательство Брянского государственного педагогического университета. 1998 г.

Электронные образовательные ресурсы

- Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов, <http://school-collection.edu.ru/>,
- Сетевые образовательные сообщества «Открытый класс», <http://www.openclass.ru>,
- Социальная сеть работников образования, nsportal.ru,
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru/>,
- Электронные образовательные ресурсы, <http://eorhelp.ru/>
- Электронные образовательные ресурсы <http://pedsovet.su/publ/164-1-0-4139>

Сайт учителя технологии для девочек. Кулинария. Интерьер. Цветы. Этикет. Кожа. Литература. Афоризмы о труде. Фотографии. Проекты.

<http://news.kssl.ru/news.php?kodsh=scool>

Сценарии трех уроков технологии с использованием электронных ресурсов ("Энциклопедия Кирилла и Мефодия") по теме "Гостевой этикет".

http://edu.km.ru/opyt/kubysyka2002_k15.htm

Обобщающий урок по разделу "Технология обработки пищевых продуктов", "Электронные таблицы". Тема урока: "Исследование комплексного меню завтрака (ужина)".

<http://vlc.pedclub.ru/modules/wfsection/print.php?articleid=86>

Модели и уроки вязания крючком.

<http://www.knitting.east.ru/>

Сайт для тех, кто любит вышивать.

<http://www.rukodelie.ru>

<http://kuking.net/>

Кулинарный портал. <http://pembrok.narod.ru/sharsmain.html>

Сайт учителя технологии для девочек. <http://news.kssl.ru/news.php?kodsh=scool>

Книги по технологии и ДПИ, иллюстрации по всем разделам для мальчиков и девочек.

<http://remesla.ru/>

Все о вязании, рукоделии и кулинарии с рисунками.

<http://ad.adriver.ru/cgi->

bin/erle.cgi?sid=37653&bn=1&target=blank&bt=2&pz=0&rnd=782571600

Программа расшифровывает 13-разрядный штрих-код товаров и проверяет его правильность с помощью контрольного разряда.

<http://www.softodrom.ru/win/p857.shtml>

Кулинария. Рецепты, медиатека. Практикум по кулинарии. Материаловедение.

<http://sc1173.narod.ru/texn-med.html>

Декада технологии в школе.

<http://pages.marsu.ru/iac/school/sh2/sv/tehnol/index.html>

Пища: минеральные вещества и их значение. Макро- и микроэлементы, их роль в построении костной ткани и важнейших обменных процессах организма.

http://www.water.ru/bz/digest/min_subst.shtml

Декоративно-прикладное искусство

Задание творческого характера на уроках трудового обучения. Статья Ж.А. Мугаловой на страницах "Педагогического вестника".

http://www.yspu.yar.ru:8101/vestnik/pedagogicheskiy_opyt/6_1/

Ненаглядное пособие. Мастерская мягкой игрушки: работы, технология изготовления, эскизы, выкройки.

<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html>

Учебники по ДПИ. <http://remesla.ru/>

Возрождение ремесел: факультативный курс для учащихся: традиционные русские игрушки из глины, орнамент, матрешки.

<http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project798/index.htm>

Последовательность выполнения игрушки, эскиз игрушки, чертежи деталей.

http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/toy/

Изготовления изделий в стиле лоскутной техники «пэчворк». Работы: фотографии, описания изготовления.

http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl_dt/models1.html

Страница посвящена бисеру и работе с ним. Создание украшений и модных вещей. Галереи работ, ссылки на родственные сайты.

<http://ns.cg.ukrtel.net/~wowik/biser.htm>

Геометрия вышивки крестом. Советы начинающим, примеры рисунков, этапы вышивки. Инструкции, по которым можно сделать украшения для дома, подарки к праздникам, детские поделки.

<http://www.chat.ru/~krestom/>

Виртуальный музей палехской лаковой миниатюры. Лаковая миниатюра: технология, особенности изготовления, художники. Коллекция миниатюр. История Палеха.

<http://palekh.narod.ru/>

Сайт для тех, кто любит вышивать. Очень много цветных бесплатных схем, которые можно скачать.

<http://www.rukodelie.ru>

Волшебный лоскуток. Изготовления изделий в стиле лоскутной техники «пэчворк». Работы: фотографии, описания изготовления.

http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl_dt/models1.html

Вышивка крестом. Геометрия вышивки крестом. Советы начинающим, примеры рисунков, этапы вышивки. Инструкции, по которым можно сделать украшения для дома, подарки к праздникам, детские поделки.

<http://krestom.chat.ru/>

Декоративно-прикладное творчество. Раздел сайта Ярославского областного центра дистанционного обучения школьников.

<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/indexa.html>