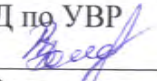


Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Основная общеобразовательная школа № 55» города Оренбурга

Согласовано

ЗД по УВР


/Володарская Т.В./

Принято

Педагогическим
советом

Протокол № 1
от «30» августа 2019г.

Утверждено
Директор

/Видай С.Л./

Приказ № 01/10 - 88
от «30» августа 2019г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технология

5-8 класс

(основное общее образование)

2019-2020

1. Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Технология» предназначена для изучения в 5,6,7,8 классах и составлена на основании следующих документов:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утверждённый приказом от 17.12.2010 г. №1897 (в ред. от 29.12.2015 N 1577) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» - далее ФГОС 2010 г.
2. Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 08.04.2015 № 1/15)
3. Основная образовательная программа основного общего образования МОБУ «ООШ №55».
4. Учебный план МОБУ «ООШ №55» на 2019-2020 учебный год
5. Локальный нормативный акт «Положение о рабочей программе учителя-предметника»

Рабочая программа учебного предмета «Технология» реализуется через следующие формы занятий:

Рабочая программа предусматривает следующие основные формы организации учебных занятий: традиционный урок, урок – исследование, урок творчества, практическая работа, творческая работа; урок – презентация.

1

Основными видами деятельности на учебных занятиях являются: практическая работа, творческая работа

При реализации рабочей программы по технологии в 5-8 классах используются следующие основные виды деятельности: упражнения, лабораторные работы, практические работы, выполнение проектов.

В соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом МОБУ «Основная общеобразовательная школа №55» города Оренбург на 2019-2020 учебный год рабочая программа по технологии рассчитана на 35 учебных недель: 2 часа в неделю, 70 часов в год.

. Из них: 5 класс – 2 часа в неделю, 70 часов за год, 7 практических работ, 2 творческих проекта, 3 контрольные работы.

6 класс – 2 часа в неделю, 70 часов за год, 10 практических работ, 2 творческих проекта, 3 контрольные работы.

7 класс – 2 часа в неделю, 70 часов за год, 13 практических работ, 1 творческий проект, 3 контрольные работы.

8 класс - 1 час в неделю, 35 часов в год, 3 контрольные работы, 8 практических работ, 1 творческий проект .

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА ОБУЧАЮЩИМИСЯ

:Личностные результаты освоения:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты освоения:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения: отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- 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;

-оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; 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 безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

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

- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследования;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта: распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах: оценка техно-логических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами научно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов, выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

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

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

-выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

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

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

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

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленения пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

7

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических движений;

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

- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

В результате изучения учебного предмета «Технология»:

Ученик 5,6,7 класса научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов. следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
- оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- разработку плана продвижения продукта;

- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

Ученик 5,6,7 класса получит возможность научиться

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.
- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

3.Содержание курса.

5 класс

Кулинария Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах, микроорганизм, инфекция, пищевые отравления. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Особенности кулинарного использования яиц. Диетическое яйцо, столовое, всмятку, «в мешочек», вкрутую. Виды овощей. Содержание в овощах и фруктах питательных веществ и витаминов. Методы определения качества овощей и фруктов. Назначение и виды первичной и тепловой обработок овощей и фруктов. Первичная и тепловая обработки овощей, салат, заправка. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Столовые приборы и правила пользования ими. Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов. Роль продовольственных запасов. Способы приготовления

домашних запасов. Правила сбора и хранения ягод, овощей и фруктов. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека

Создание изделий из текстильных, поделочных и конструкционных материалов Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Композиция; правила, приемы, средства композиции; статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции; Ритм, симметрия, ассиметрия; Фактура, текстура, колорит, стилизация. Узелковый батик как художественное ремесло. Фантазии в решении и особенности выполнения узелкового батика. Декоративные дополнения в вариативности росписи узелкового батика. Инструменты и приспособления. Классификация текстильных волокон. Понятия волокно, текстильное волокно, натуральные и химические волокна. Свойства хлопка, льна. Получение ткани. Определение пряжи, цель прядения, процесс прядения, ткань, определение нити основы и утка, полотняное ткацкое переплетение, лицевая и изнаночная сторона ткани. История создания швейной машины. Бытовая швейная машина. Детали швейной машины, виды приводов швейной машины. Практическая работа «Знакомство с бытовой швейной машиной». Подготовка к выполнению машинных работ. Правила техники безопасности при работе на швейной машине. Терминология машинных работ.

Конструирование и моделирование рабочей одежды Понятие об одежде, ее назначение, классификация, требования, предъявляемые к одежде. Виды рабочей одежды. Правила снятия мерок и их обозначение Измерение параметров фигуры человека. Инструменты и приспособления. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Элементы моделирования. Способы увеличения и уменьшения готовой выкройки. Правила расчета количества ткани для изготовления изделия. Наименование деталей кроя. Условные обозначения (направление долевой нити, припуски на швы, «сгиб»). Правила раскроя и рациональной раскладки деталей выкройки. ТБ.

Технология изготовления рабочей одежды. Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособления. Правила техники безопасности при выполнении ручных работ. Технология выполнения ручных работ. Понятия строчка, стежок, шов ,длина стежка . Терминология ручных работ. Виды ручных стежков и строчек. Требования, предъявляемые к выполнению ручных работ. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой. Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и

способы их устранения. Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.

Технология ведения дома Эстетика и экология жилища. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Мелкий ремонт и уход за одеждой и обувью.

Черчение и графика Организация рабочего места для выполнения графических работ.

Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чтение чертежей, схем, технологических карт. Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, Копирование и тиражирование графической документации. Использование стандартных графических объектов и конструирование графических объектов: выделение, объединение, геометрические преобразования фрагментов. Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.

Творческая, проектная деятельность Составляющие проектирования. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта.

Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор материалов по соответствующим критериям. Выбор модели проектного изделия. Разработка чертежа изделия Планирование процесса создания изделия. Выполнение проекта. Оформление проекта Оценка стоимости готового изделия. Составляющие проектирования. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта.

6 класс

Кулинария Планирование рационального питания. Пищевые продукты как источники белков жиров углеводов, витаминов, минеральных солей Знакомство с физиологией питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода; суточная потребность в солях. Расчет суточной потребности человека в минеральных солях и микроэлементах Хранение молочных продуктов. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Оформление блюд и правила их подачи к столу

Кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря. Приготовление холодных и горячих блюд из рыбы., Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов.

Условия хранения, методы определения качества рыбы. Кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление холодных и горячих блюд, Виды макаронных изделий, круп и бобовых. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких, жидких каш, макаронных изделий, бобовых. Кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление обеда в походных условиях. Хранение пищевых продуктов Домашняя заготовка пищевых продуктов. Значение заготовки овощей и фруктов на зиму. Процессы, происходящие при солении и квашении. Условия и сроки хранения. Приемы заготовки продуктов на зиму. Технология квашения капусты

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Симметрия и ассиметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, связь с направлениями современной моды. Подбор тканей для лоскутного шитья по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблона из плотной бумаги. Раскрой ткани с учетом долевой нити. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания. Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания. Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия. Народные промыслы России.

Краткие сведения из истории создания художественных ремёсел. Приёмы стилизации реальных форм. Элементы декоративных решений. Свободная роспись по ткани Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания. Разработка эскиза изделия с учетом композиционных решений. Колоритное решение рисунка. Подбор материалов и инструментов: кисточек, краски, ткани, резерва. Перевод рисунка на ткань. Фиксация контура рисунка

резервом. Правила ТБ. Выбор тканей, с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий. Натуральные волокна животного происхождения. Способы получения. Получение нитей из этих волокон. Саржевое, сатиновое и атласное ткацкие переплетения. Понятие о раппорте переплетения. Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. Регуляторы швейной машины их назначение, устройство и принцип действия. Регулировка качества машинной строчки. Правила безопасной работы на швейной машине. Устройство, регулировка и

обслуживание бытовых швейных машин, установка швейной иглы. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от ткани. неполадки в работе швейной машины и их устранение. Уход за швейной машиной, чистка и смазка. Конструирование и моделирование поясных швейных изделий Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Правила снятия мерок.

Конструирование и Моделирование простейших видов швейных изделий. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Раскрой изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения. Художественное оформление и отделка изделий Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия

Технология ведения дома Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений. Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений.

Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Приемы отпаривания и пришивания фурнитуры.

Электротехнические работы Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов. Электромагнит и его применение в электротехнических устройствах. Организация рабочего места. Условные обозначения электротехнических устройств. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Растениеводство Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство.

Характеристика основных типов почв. Выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий. Использование органических и минеральных удобрений, нетоксичных средств защиты растений от болезней и вредителей. Организация технологического цикла производства продукции растениеводства: выбор и подготовка посевного и посадочного материала, подготовка почвы и внесение удобрений, посев и посадка, уход за посевами и посадками, защита растений от болезней и вредителей, сбор урожая.

Выращивание растений в защищенном грунте, выбор вида защищенного грунта, покрывных материалов. Выращивание растений рассадным способом. Выбор способов хранения урожая. Подготовка хранилищ к закладке урожая. Подготовка урожая к закладке на хранение. Способы уменьшения потерь продукции при хранении. Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Правила безопасного труда в растениеводстве. Оценка влияния агротехнологий на окружающую среду. Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур.

Профессии, связанные с выращиванием растений.

Животноводство Основные направления животноводства. Характеристика технологического цикла производства продукции животноводства: содержание животных, кормление, разведение, ветеринарная защита, получение продукции.

Создание необходимых условий для содержания сельскохозяйственных животных: подготовка и оборудование помещения, поддержание микроклимата. Кормление: составление простых рационов, подготовка кормов к скармливанию, раздача кормов.

Характеристика ведущих пород сельскохозяйственных животных. Разведение мелких животных: планирование сроков получения приплода, подбор пар, подготовка животных к выходу приплода, выращивание молодняка. Проведение простых ветеринарно-профилактических мероприятий с применением нетоксичных препаратов. Получение одного из видов животноводческой продукции: молока, яиц, шерсти, меда. Выбор оборудования для механизации технологических процессов животноводства на небольших фермах. Организация и планирование технологической деятельности в личном подсобном хозяйстве и на школьной ферме. Ведение простого зоотехнического учета. Правила безопасного труда в животноводстве.. Первичная переработка и хранение продукции животноводства. Разработка учебного проекта по выращиванию сельскохозяйственных животных.. Оценка влияния технологий животноводства на окружающую среду. Профессии, связанные с животноводством.

Творческая, проектная деятельность Составляющие проектирования. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта.

Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор материалов по соответствующим критериям. Выбор модели проектного изделия. Разработка чертежа изделия Планирование процесса создания изделия. Выполнение проекта. Оформление проекта Оценка стоимости готового изделия. Составляющие проектирования. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта.

7 класс

Кулинария Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях. Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта. Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовление мороженого в домашних условиях. подача десерта к столу.

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и

мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Создание изделий из текстильных, поделочных и конструкционных материалов Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Инструменты и материалы для вязания крючком .Вязание крючком. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания. Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком. Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий. Классификация химических волокон. Технология производства. Свойства тканей. Нетканые материалы (подкладочные и утепляющие). Сложные переплетения нитей в тканях. Определение раппорта в сложных переплетениях. Уход за одеждой. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Универсальные и специальные швейные машины. Отличие бытовой от универсальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Механические и автоматические устройства, условные обозначения элементов на схемах. Прочтение схем Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия.

Конструирование и Моделирование простейших видов швейных изделий. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов. Технология соединения деталей в швейных изделиях. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения. Технология соединения деталей в швейных изделиях Обработка выреза горловины подкройной обтачкой

Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Художественное оформление и отделка изделий. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.

Технология ведения дома Понятие об экологии жилища. Современные приборы для поддержания температурного режима и влажности. Роль освещения в интерьере. Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. ТБ.

Комнатные растения в интерьере. Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновидности. Огород на подоконнике. Оформление балконов, лоджий.

Электротехнические работы Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов. Применение условных графических обозначений элементов электрических цепей для чтения и составления электрических схем. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Творческая, проектная деятельность Составляющие проектирования. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта.

Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор материалов по соответствующим критериям. Выбор модели проектного изделия. Разработка чертежа изделия. Планирование процесса создания изделия. Выполнение проекта. Оформление проекта. Оценка стоимости готового изделия. Составляющие проектирования. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта.

8 класс

Кулинария. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Безопасные приемы работы. Хранение пищевых продуктов. Кулинарная обработка птицы. Приготовление холодных и горячих блюд, Традиционные национальные (региональные) блюда. из птицы. Оформление

блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

Создание изделий из текстильных, поделочных и конструкционных материалов. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания. Вязание на спицах. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания. Оценка материальных затрат и качества изделия. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания. Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия. Элементы материаловедения. Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий. Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Конструирование и моделирование поясного изделия. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой. Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Современные материалы, текстильное швейное оборудование. Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия. Применение кулачковых, криво-шатунных и рычажных механизмов в машинах. Условные обозначения механизмов. Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.

Технология ведения дома. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. Применение основных инструментов

для ремонтно - отделочных работ. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей помещения к отделке нанесение на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев и пленок. Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.

Электротехнические работы. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов.

Применение электродвигателей в быту, промышленности и на транспорте. Общее представление о принципах работы двигателей постоянного и переменного тока. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств. Принципы работы и использование типовых средств управления и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности. Определение расхода и стоимости потребляемой энергии. Пути экономии электрической энергии.

Современное производство. Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и классификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Пути получения профессии. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.

4. Тематическое планирование с указанием часов, отводимых на изучение каждой темы

5 класс

№ урока	Дата	Тема урока	Количество часов	Минимальное содержание образовательного стандарта
		Кулинария	16	
1		Санитарные требования к помещению кухни, столовой	2	Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.
2		Физиология питания	2	Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания. Пищевая пирамида. Режим питания. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлении. Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ
3		Бутерброды. Входная контрольная работа.	2	Проектирование и приготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, из яиц. Оказание первой помощи при ожогах. Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, канапе, тартинки. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая. Их полезные свойства. Технология заваривания и подачи чая. Сорта и виды кофе. Технология приготовления и подачи кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления и подачи напитка какао. Профессия повар
4		Бутерброды	2	Проектирование и приготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, из яиц.

				Оказание первой помощи при ожогах. Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, канапе, тартинки. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая. Их полезные свойства. Технология заваривания и подачи чая. Сорта и виды кофе. Технология приготовления и подачи кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления и подачи напитка какао. Профессия повар
5		Блюда из яиц	2	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения их доброкачественности. Способы хранения. Технологии варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета. Подача готовых блюд
6		Блюда из овощей	2	Салаты. Понятие о пищевой ценности овощей. Способы хранения овощей и фруктов. Свежемороженые овощи. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления полезных витаминных салатов. Приготовление салатов из свежих овощей и фруктов. Формы нарезки. Приготовление блюд из варёных овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта. Оформление готовых блюд
7		Сервировка стола	2	Сервировка стола к воскресному завтраку. Соблюдение правил этикета за столом. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Оценка членами семьи проекта по приготовлению воскресного завтрака. Самооценка выполнения проекта. Способы улучшения проекта по приготовлению

				воскресного завтрака. Профессия официант
8		Заготовка продуктов	2	Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов. Роль продовольственных запасов. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора и хранения ягод, овощей и фруктов. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 32ч.				
9		Традиционные виды рукоделия.	2	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.
10		Виды вышивки	2	Композиция; правила, приемы, средства композиции; статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции; Ритм, симметрия, ассиметрия; Фактура, текстура, колорит, стилизация
11		Узелковый батик. Виды росписи по ткани	2	Узелковый батик как художественное ремесло. Фантазии в решении и особенности выполнения узелкового батика. Декоративные дополнения в вариативности росписи узелкового батика. Инструменты и приспособления
12		Элементы материаловедения	2	Классификация текстильных волокон. Понятия волокно, текстильное волокно, натуральные и химические волокна. Свойства хлопка, льна. Практическая работа. Получение ткани. Определение пряжи, цель прядения, процесс прядения, ткань, определение нити основы и утка, полотняное ткацкое переплетение, лицевая и изнаночная сторона ткани.
13		Элементы машиноведения Полугодовая контрольная	2	История создания швейной машины. Бытовая швейная машина. Детали швейной машины, виды приводов швейной машины. Практическая работа «Знакомство с

		работа.		бытовой швейной машиной» Подготовка к выполнению машинных работ. Правила техники безопасности при работе на швейной машине. Терминология машинных работ. Практическая работа
Конструирование и моделирование рабочей одежды 6ч.				
14		Виды рабочей одежды	2	Понятие об одежде, ее назначение, классификация, требования, предъявляемые к одежде. Виды рабочей одежды. Правила снятия мерок и их обозначение
15		Снятие мерок	2	Измерение параметров фигуры человека. Правила снятия мерок. Инструменты и приспособления.
16		Построение чертежа. Моделирование фартука.	2	Построение и оформление чертежей швейных изделий. Элементы моделирования. Способы увеличения и уменьшения готовой выкройки. Правила расчета количества ткани для изготовления изделия. Наименование деталей кроя. Условные обозначения (направление долевой нити, припуски на швы, «сгиб»). Правила раскроя и рациональной раскладки деталей выкройки. ТБ
Технология изготовления рабочей одежды. 8ч				
17		Ручные работы.	2	Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособления. Правила техники безопасности при выполнении ручных работ. Технология выполнения ручных работ. Понятия строчка, стежок, шов ,длина стежка . Терминология ручных работ. Виды ручных стежков и строчек. Требования, предъявляемые к выполнению ручных работ.
18		Снятие мерок	2	Снятие мерок. Практическая работа.
19		Конструирование и моделирование изделия	2	Конструирование и моделирование изделия. Практическая работа.

20		Раскрой изделия.	2	Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой. Практическая работа.
21		Обработка нагрудника и нижней части фартука.	2	Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Практическая работа.
22		Обработка карманов, пояса и бретелей.	2	Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения. Практическая работа.
23		Соединение деталей изделия.	2	Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Практическая работа.
24		Влажно-тепловая обработка. Контроль качества.	2	Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия. Практическая работа.
		Технология ведения дома	4	
25		Эстетика и экология жилища	2	Эстетика и экология жилища. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Правила безопасного пользования чистящими и дезинфицирующими средствами. Экологические аспекты применения современных химических средств в быту.
26		Мелкий ремонт и уход за одеждой и обувью	2	Мелкий ремонт и уход за одеждой и обувью. Правила безопасного пользования чистящими и дезинфицирующими средствами.
30		Черчение и графика	2	Организация рабочего места для выполнения графических работ.

				Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чтение чертежей, схем, технологических карт. Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ. Практическая работа.
		Творческая, проектная деятельность	9	
31		Выбор темы проекта.	2	Составляющие проектирования. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта.
32		Проектирование образцов будущего изделия.	2	Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор материалов по соответствующим критериям. Выбор модели проектного изделия. Разработка чертежа изделия Планирование процесса создания изделия
33		Выполнение проекта.	2	Выполнение проекта
34		Оформление проекта	2	Оформление проекта Оценка стоимости готового изделия
35		Защита проекта	1	Составляющие проектирования. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта.
35		Промежуточная аттестация. Итоговая контрольная	1	Промежуточная аттестация. Итоговая контрольная работа.

		работа.		
		Итого	70ч	

6 класс

№ урока	Дата	Тема урока	Количество часов	Минимальное содержание образовательного стандарта
		Кулинария	14	
1		Физиология питания.	2	Планирование рационального питания. Пищевые продукты как источники белков жиров углеводов, витаминов, минеральных солей Знакомство с физиологией питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода; суточная потребность в солях. Расчет суточной потребности человека в минеральных солях и микроэлементах
2		Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2	Хранение молочных продуктов. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Оформление блюд и правила их подачи к столу
3		Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Входная контрольная работа	2	Кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря. Приготовление холодных и горячих блюд из рыбы., Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Условия хранения, методы определения качества рыбы.
4		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	Кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление холодных и горячих блюд, Виды макаронных изделий, круп и бобовых. Правила

				варки крупяных рассыпчатых, вязких, жидких каш, макаронных изделий, бобовых. Кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий.
5		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	Кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление холодных и горячих блюд, Виды макаронных изделий, круп и бобовых. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких, жидких каш, макаронных изделий, бобовых. Кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий.
6		Приготовление обеда в походных условиях	2	Приготовление обеда в походных условиях. Хранение пищевых продуктов
7		Заготовка продуктов	2	Домашняя заготовка пищевых продуктов. Значение заготовки овощей и фруктов на зиму. Процессы, происходящие при солении и квашении. Условия и сроки хранения. Приемы заготовки продуктов на зиму. Технология квашения капусты
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 32ч				28
8		Лоскутное шитье	2	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.
9		Симметрия и ассиметрия в композиции	2	Симметрия и ассиметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, связь с направлениями современной моды.
10		Подбор тканей для лоскутного шитья	2	Подбор тканей для лоскутного шитья по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблона из плотной бумаги. Практическая работа.
11		Изготовление изделия технике лоскутного шитья	2	Раскрой ткани с учетом долевой нити. Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия. Практическая работа.

12		Изготовление изделия технике лоскутного шитья	2	Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания. Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.
13		Свободная роспись по ткани	2	Краткие сведения из истории создания художественных ремёсел. Приёмы стилизации реальных форм. Элементы декоративных решений. Свободная роспись по ткани. Практическая работа.
14		Приемы выполнения свободной росписи. Полугодовая контрольная работа	2	Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания. Разработка эскиза изделия с учетом композиционных решений. Колоритное решение рисунка. Подбор материалов и инструментов: кисточек, краски, ткани, резерва. Перевод рисунка на ткань. Фиксация контура рисунка резервом. Правила ТБ
15		Элементы материаловедения	2	Выбор тканей, с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий. Натуральные волокна животного происхождения. Способы получения. Получение нитей из этих волокон. Саржевое, сатиновое и атласное ткацкие переплетения. Понятие о раппорте переплетения. Практическая работа.
16		Элементы машиноведения	2	Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. Регуляторы швейной машины их назначение, устройство и принцип действия. Регулировка качества машинной строчки. Правила безопасной работы на швейной

				машине.
17		Уход за швейной машиной, чистка и смазка	2	Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин, установка швейной иглы. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от ткани. неполадки в работе швейной машины и их устранение. Уход за швейной машиной, чистка и смазка. Практическая работа.
Конструирование и моделирование поясных швейных изделий 12ч				
18		Снятие мерок	2	Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Правила снятия мерок. Практическая работа.
19		Конструирование и моделирование швейного изделия	2	Конструирование и Моделирование простейших видов швейных изделий. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов. Практическая работа.
20		Раскрой изделия	2	Раскрой изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Практическая работа.
21		Обработка деталей кроя.	2	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения. Практическая работа.
22		Обработка деталей кроя.	2	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения. Практическая работа.

23		Окончательная отделка изделия Сдача изделия	2	Художественное оформление и отделка изделий Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия. Практическая работа.
		Технология ведения дома	6	
24		Эстетика и экология жилища	2	Интерьер жилых помещений и их комфортность. Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений.
25		Уход за одеждой и обувью	2	Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Приемы отпарывания и пришивания фурнитуры.
26		Уход за одеждой и обувью	2	Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Приемы отпарывания и пришивания фурнитуры. Практическая работа.
		Электротехнические работы	4	
27		Электромонтажные работы	2	Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов.
28		Устройства с электромагнитом	2	Электромагнит и его применение в электротехнических устройствах. Организация рабочего места. Условные обозначения электротехнических устройств. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и

				электронных устройств.
29		Растениеводство	2	Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Характеристика основных типов почв. Использование органических и минеральных удобрений, нетоксичных средств защиты растений от болезней и вредителей. Выбор способов хранения урожая. Подготовка хранилищ к закладке урожая.. Подготовка урожая к закладке на хранение. Способы уменьшения потерь продукции при хранении. Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Правила безопасного труда в растениеводстве. Оценка влияния агротехнологий на окружающую среду. Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур. Профессии, связанные с выращиванием растений.
30		Животноводство	2	Основные направления животноводства. Характеристика технологического цикла производства продукции животноводства: содержание животных, кормление, разведение, ветеринарная защита, получение продукции. Создание необходимых условий для содержания сельскохозяйственных животных: подготовка и оборудование помещения, поддержание микроклимата. Выбор оборудования для механизации технологических процессов животноводства на небольших фермах. Организация и планирование технологической деятельности в личном подсобном хозяйстве и на школьной ферме. Ведение простого

				зоотехнического учета. Правила безопасного труда в животноводстве. Первичная переработка и хранение продукции животноводства. Разработка учебного проекта по выращиванию сельскохозяйственных животных. Оценка влияния технологий животноводства на окружающую среду. Профессии, связанные с животноводством.
		Творческая, проектная деятельность	9	
31		Выбор темы проекта.	2	Составляющие проектирования. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта.
32		Проектирование образцов будущего изделия.	2	Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор материалов по соответствующим критериям. Выбор модели проектного изделия. Разработка чертежа изделия Планирование процесса создания изделия
33		Выполнение проекта	2	Выполнение проекта
34		Оформление проекта	2	Оформление проекта Оценка стоимости готового изделия
35		Защита проекта	1	Составляющие проектирования. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта.
35		Промежуточная аттестация. Итоговая контрольная работа	1	
		Итого	70ч	

7 класс

№ урока	Дата	Тема урока	Количество часов	Минимальное содержание образовательного стандарта
		Кулинария	14	
1		Физиология питания	2	Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях. Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.
2		Изделия из дрожжевого, бисквитного и слоеного теста	2	Виды теста. Рецепттура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.
3		Изделия из дрожжевого,	2	Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов,

		бисквитного и слоеного теста Входная контрольная работа		пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).
4		Пельмени и вареники	2	Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.
5		Сладкие блюда и десерт	2	Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта. Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых 35 фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.
6		Сладкие блюда и десерт	2	Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта. Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к

				столу.
7		Заготовка продуктов	2	Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.
Создание изделий из текстильных, поделочных и конструкционных материалов 32ч				36
8		История старинного рукоделия	2	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.
9		Инструменты и материалы для вязания крючком	2	Инструменты и материалы для вязания крючком Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.
10		Вязание крючком	2	Вязание крючком. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания. Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Практическая работа
11		Вязание крючком	2	Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор

				петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком. Практическая работа
12		Элементы материаловедения	2	Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий. Классификация химических волокон. Технология производства. Свойства тканей. Нетканые материалы (подкладочные и утепляющие). Сложные переплетения нитей в тканях. Определение раппорта в сложных переплетениях. Уход за одеждой. Практическая работа
13		Элементы машиноведения	2	Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Универсальные и специальные швейные машины. Отличие бытовой от универсальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине. Практическая работа
14		Элементы машиноведения Полугодовая контрольная работа	2	Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Механические и автоматические устройства, условные обозначения элементов на схемах. Прочтение схем. Практическая работа
15		Снятие мерок		Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Практическая работа
16		Конструирование и моделирование швейных изделий		Конструирование и Моделирование простейших видов швейных изделий. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

				Практическая работа
17		Обработка проймы, горловины, застежек		Технология соединения деталей в швейных изделиях. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Практическая работа
18		Раскладка выкройки на ткани		Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Практическая работа
19		Обработка деталей кроя.		Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения. Практическая работа.
20		Обработка горловины подкройной обтачкой		Технология соединения деталей в швейных изделиях Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Практическая работа
21		Подготовка изделия к примерке.		Подготовка к примерке. Сметывание деталей кроя. Практическая работа
22		Проведение примерки		Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Практическая работа
23		Окончательная отделка изделия Сдача изделия		Художественное оформление и отделка изделий Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия. Практическая работа.
		Технология ведения дома	8	

24		Эстетика и экология жилища	2	Понятие об экологии жилища. Современные приборы для поддержания температурного режима и влажности.
25		Эстетика и экология жилища	2	Понятие об экологии жилища. Современные приборы для поддержания температурного режима и влажности.
26		Роль освещения в интерьере	2	Роль освещения в интерьере. Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. ТБ.
27		Комнатные растения в интерьере	2	Комнатные растения в интерьере. Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновидности. Огород на подоконнике. Оформление балконов, лоджий.
		Электротехнические работы	6	
28		Электроосветительные приборы	2	Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов.
29		Схемы электропроводки	2	Применение условных графических обозначений элементов электрических цепей для чтения и составления электрических схем.
30		Влияние электротехнических приборов на окружающую среду	2	Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

		Творческая, проектная деятельность	9	
31		Выбор темы проекта.	2	Составляющие проектирования. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта.
32		Проектирование образцов будущего изделия.	2	Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор материалов по соответствующим критериям. Выбор модели проектного изделия. Разработка чертежа изделия Планирование процесса создания изделия
33		Выполнение проекта	2	Выполнение проекта
34		Оформление проекта	2	Оформление проекта Оценка стоимости готового изделия
35		Защита проекта	1	Составляющие проектирования. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта.
35		Промежуточная аттестация. Итоговая контрольная работа.	1	Промежуточная аттестация. Итоговая контрольная работа.
		Итого	70ч	

40

8 класс

№ урока	Дата	Тема урока	Количество часов	Минимальное содержание образовательного стандарта
		Кулинария	4	
1		Блюда из птицы	1	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Безопасные приемы работы.
2		Блюда из птицы	1	Хранение пищевых продуктов. Кулинарная обработка птицы. Приготовление холодных и горячих блюд, Традиционные национальные (региональные) блюда из птицы.
3		Сервировка стола Входная контрольная работа	1	Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.
4		Заготовка продуктов	1	Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.
Создание изделий из текстильных, поделочных и конструкционных материалов 18ч.				
5		Художественные ремесла	1	Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.
6		Вязание на спицах	1	Практическая работа. Вязание на спицах. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.
7		Вязание на спицах	1	Практическая работа. Вязание на спицах. Изготовление изделий с использованием

				технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания. Оценка материальных затрат и качества изделия.
8		Художественная роспись по ткани	1	Практическая работа. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания. Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или подделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.
9		Элементы материаловедения	1	Элементы материаловедения. Практическая работа. Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.
10		Брюки в народном костюме	1	Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде.
11		Снятие мерок. Построение чертежа.	1	Практическая работа. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.
12		Конструирование и моделирование поясного изделия	1	Конструирование и моделирование поясного изделия. Практическая работа. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.
13		Конструирование и моделирование поясного изделия Полугодовая контрольная работа	1	Практическая работа. Конструирование и моделирование поясного изделия . Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.

14		Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой.	1	Подготовка текстильных материалов к раскрою. Практическая работа. Рациональный раскрой.
15		Технология соединения деталей в швейных изделиях.	1	Практическая работа. Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Современные материалы, текстильное и швейное оборудование.
16		Технология соединения деталей в швейных изделиях.	1	Практическая работа. Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.
17		Технология соединения деталей в швейных изделиях.	1	Практическая работа. Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.
18		Окончательная отделка изделия.	1	Практическая работа. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.
19		Виды декоративно-прикладного творчества России	1	Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России.
20		Изготовление изделий декоративно-прикладного назначения	1	Практическая работа. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.
21		Изготовление изделий декоративно-прикладного назначения	1	Практическая работа. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.
22		Изготовление изделий	1	Практическая работа. Изготовление изделий с использованием технологий одного

		декоративно-прикладного назначения		или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.
		Технология ведения дома	5	
23		Ремонт помещений	1	Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. Применение основных инструментов для ремонтно – отделочных работ. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей помещения к отделке. Нанесение на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев и пленок.
24		Санитарно-технические работы	1	Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.
25		Бюджет семьи	1	Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.
26		Покупки. Права потребителя и их защита.	1	Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.
27		Рациональное планирование расходов	1	Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.

		Электротехнические работы 4ч.		
28		Электротехнические работы	1	Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов.
29		Электропривод	1	Применение электродвигателей в быту, промышленности и на транспорте. Общее представление о принципах работы двигателей постоянного и переменного тока. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов.
30		Влияние электроприборов на окружающую среду	1	Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.
31		Расход и стоимость электрической энергии	1	Принципы работы и использование типовых средств управления и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности. Практическая работа. Определение расхода и стоимости потребляемой энергии. Пути экономии электрической энергии.
		Современное производство	3	
32		Роль профессии в жизни человека	1	Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Роль профессии в жизни

				человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура.
33		Сферы и отрасли современного производства	1	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда.
34		Профессия, специальность и классификация работника. Пути получения профессии	1	Понятие о профессии, специальности и классификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Пути получения профессии. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.
35		Промежуточная аттестация. Итоговая контрольная работа.	1	
		Итого	70ч	

46

Входная контрольная работа. 5 класс

- | | |
|----------------------|-------------|
| Способ приготовления | Время варки |
| 1) всмятку | а) 7-10мин |
| 2) в «мешочек» | б) 4-5 мин |
| 3) вкрутую | в) 2 мин |
| 1) 2) 3) | |

- 47

Полугодовая контрольная работа 5 класс

1. Волокна растительного происхождения получают из:
 - а) льна
 - б) шерсти
 - в) хлопка
2. Ткань это переплетение нитей:
 - а) нити основы
 - б) нити утка
 - в) нити для шитья
3. К технологическим свойствам ткани относятся:
 - а) осыпаемость
 - б) драпируемость
 - в) скольжение
4. По способу отделки ткань бывает:
 - а) суровой
 - б) с атласным рисунком
 - в) гладкокрашеной
5. Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется:
 - а) прядением
 - б) ткачеством
 - в) отделкой
6. Долевая нить при растяжении:
 - а) изменяет свою длину
 - б) не изменяет своей длины
7. В каком году была изобретена первая швейная машина?
 - а) 1776
 - б) 1755
 - в) 1855
8. Кто усовершенствовал швейную машину и довел её до современного вида?
 - а) И. Зингер
 - б) Э. Хоу
 - в) У. Хант
9. Швейные машины бывают с приводом ...

10. Конструирование это

11. Дайте развернутый ответ Назовите правила безопасной работы на швейной машине

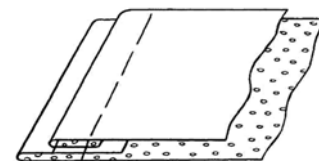
Итоговая контрольная работа 5 класс

1. Деятельность, направленная на преобразование материалов, энергии, информации в полезный для человека продукт, называется...
а) технология б) работа в) труд г) информация
2. Как называется деятельность, направленная на создание нового изделия, новой услуги?
а) проектная б) трудовая деятельность
в) учебная деятельность г) игровая деятельность
3. Выбор темы проекта относится к этапу:
а) поисковому
б) технологическому
в) аналитическому
г) заключительному
4. Этот напиток получают варкой, завариванием и/или настаиванием листа одноименного куста, который предварительно подготавливается специальным образом. Что это за напиток?
а) чай б) кофе в) коктейль г) какао
5. Какое свойство относят к свойствам уточной нити?
а) менее прочная
б) более звонкая
в) менее извитая
г) идет вдоль кромки
6. Какое свойство ткани относится к физическому?
а) гигроскопичность б) драпируемость в) осыпаемость г) скольжение
7. Определите, какая мерка не относится к мерке обхватов.
а) От б) Ог в) Ди г) Об
8. Мерки снимают с стороны фигуры.
а) правой
б) левой
9. Расшифруйте условные обозначения мерок:
Ст
Сб
Ди
10. Прямыми ручными стежками выполняют строчки:
а) сметочные
б) наметочные
в) копировальные
г) подшивочные
д) для образования сборок
11. Строчки временного назначения:
а) сметочная
б) обметочная
в) копировальная
г) подшивочная
12. Пуговица пришивается с ниточной ножкой, если
а) ткань толстая
б) ткань тонкая
13. Цвет ниток для выполнения строчек временного назначения должен быть:
а) контрастные

- б) соответствует цвету ткани
в) любой

14. К какой терминологии относится данное графическое изображение?

- а) обметать
б) заметать
в) выметать



15. Установите соответствие между термином и его определением.

Термин	Значение термина
1. Шов	А - переплетение ниток между двумя проколами иглы.
2. Строчка	Б - место соединения деталей
3. Стежок	В - расстояние от среза детали до строчки
4. Длина стежка	Г - ряд повторяющихся стежков.
5. Ширина шва	Д – край ткани
6. Срез	Е - расстояние между двумя последовательными проколами иглы.

Входная контрольная работа 6 класс

1. К минеральным веществам относятся:

- а) магний;
- б) железо;
- в) углеводы;
- г) натрий;
- д) жиры;
- е) витамины.

2. К кисломолочным продуктам относятся:

- а) квас;
- б) простокваша;
- в) морс;
- г) сметана;
- д) сыр;
- е) творог;
- ж) ацидофилин.

3. Определи, какую крупу получают из данной зерновой культуры:

Крупа, полученная из зерна

- | | |
|-------------|-----------------------|
| 1 – гречиха | А - пшено |
| 2 – просо | Б - манная |
| 3 – пшеница | В - перловая |
| 4 – ячмень | Г - ядрица |
| 5 – овес | Д - хлопья "Геркулес" |

4. По концентрации густоты каши делят на:

- а) твердые; б) рассыпчатые; в) мягкие; г) жидкие; д) зернистые; е) вязкие.

5. Определить какому виду соответствуют данные макаронные изделия:

Макаронные изделия

- | | |
|---------------|------------------------------------|
| 1 – трубчатые | А - узкая, широкая, гофрированная |
| 2 – фигурные | Б - обыкновенная, паутинка, яичная |
| 3 – вермишель | В - звездочки, ракушки, алфавит |
| 4 – лапша | Г - макароны, рожки, перья |

6. Макароны изделия при варке засыпают в кастрюлю:

- а) с холодной водой; б) с теплой водой; в) с горячей водой; г) с кипящей водой.

7. Определите правильную последовательность первичной обработки рыбы:

- а) промывание; б) разрезание брюшка; в) оттаивание; г) удаление внутренностей; д) очистка рыбы от чешуи; е) нарезание на порционные куски;
- ж) удаление головы, плавников, хвоста.

8. По каким характеристикам определяется доброкачественность рыбы:

- а) консистенция плотная; б) жабры серого цвета; в) чешую отстает от кожи; г) консистенция рыхлая; д) глаза мутные; е) жабры ярко-красного цвета;
- ж) чешуя просто прилегает к коже; з) глаза прозрачные.

9. К холодным сладким блюдам относятся:

- а) фрукты и ягоды; б) пудинги; в) суфле; г) кисели; д) мороженое; е) каши; ж) компоты.

10. Желирующим веществом для киселей является:

- а) пищевой желатин; б) картофельный крахмал; в) пшеничная мука; г) манная крупа.

Полугодовая контрольная работа 6 класс

1. Лоскутная пластика это ...
 - а) декоративное искусство
 - б) изобразительное искусство
 - в) отделка швейных изделий
2. Материалами для лоскутной пластики являются:
 - а) ткань
 - б) бумага
 - в) кружево
 - г) тюль
 - д) ленты
3. Подготовка материалов лоскутной пластики к работе включает в себя следующие процессы:
 - а) определение прочности окраски
 - б) стирка
 - в) кипячение
 - г) подбор по цвету
4. В технике лоскутной пластики можно изготовить:
 - а) декоративную салфетку
 - б) прихватку
 - в) банное полотенце
 - г) простынь
 - д) фартук для кухни
5. В лоскутной пластике шаблоны из картона используются для:
 - а) раскроя элементов изделия
 - б) для соединения деталей между собой
 - в) для соединения с подкладкой
6. В цветовой круг не входят цвета:
 - а) Красный
 - б) синий
 - в) белый
 - г) желтый
 - д) черный
 - е) фиолетовый
7. Цвета делятся на:
 - а) теплые
 - б) холодные
 - в) горячие
 - г) ледяные
8. Основные цвета:
 - а) красный
 - б) желтый
 - в) синий
 - г) зеленый
 - д) оранжевый
9. Нейтральные цвета:
 - а) черный
 - б) серый
 - в) белый
 - г) розовый
 - д) бордовый

10. Теплые цвета:

- а) красный
- б) оранжевый
- в) желтый
- г) зеленый
- д) фиолетовый

11. Холодные цвета:

- а) зеленый
- б) синий
- в) фиолетовый
- г) голубой
- д) черный

12. Гармонично сочетаются цвета:

- а) красный-зеленый
- б) красный-фиолетовый
- в) оранжевый-синий
- г) красный-оранжевый
- д) желтый-фиолетовый

13. Прямыми ручными стежками выполняют строчки:

- а) сметочные
- б) наметочные
- в) копировальные
- г) подшивочные
- д) для образования сборок

Итоговая контрольная работа 6 класс

1. К волокнам животного происхождения относятся:
А. шерсть Б. ситец В. шелк
2. Коконную нить вырабатывает:
А. бабочка Б. куколка В. гусеница
3. К искусственным волокнам относятся:
А. вискоза Б. ацетат В. нейлон
4. Ткань это переплетение нитей:
А. нити основы Б. нити утка В. нити для шитья
5. К технологическим свойствам ткани относятся:
А. осыпаемость Б. драпируемость В. скольжение
6. По способу отделки ткань бывает:
А. суровой Б. с атласным рисунком В. гладкокрашеной
7. Расшифруйте условные обозначения:
Ст
Сб
Ди
8. Длинный желобок иглы при ее установке в иглодержатель должен располагаться:
А. влево
Б. вправо
В. со стороны входа нитки в иглу
9. Поломка швейной иглы может произойти по причинам, если:
А. игла погнута
Б. игла вставлена в иглодержатель не до упора
В. игла вставлена в иглодержатель до упора
10. В бытовой швейной машине имеются регуляторы:
А. длины стежка Б. высоты стежка В. натяжения верхней нити
11. Дополните ответы
а. Петляние сверху – нижняя нитка образует на поверхности ткани петли,
а верхняя нитка туго затянута. Для исправления дефекта необходимо:

б. Петляние снизу – верхняя нитка образует петли на нижней стороне
ткани, верхняя нитка слишком слабо натянута. Для исправления
дефекта необходимо:

-
12. Дайте развернутый ответ
Назовите основные части машинной иглы. Как правильно установить машинную иглу в
иглодержатель швейной машины?

55

В - большое количество яиц

4 – Слоеное Г - готовят в два приема

10. Гигиена - это

- а) наука изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов;
- б) наука о здоровье человека, изучающая влияние внешней среды на его организм;
- в) практическое осуществление гигиенических норм и правил.

Полугодовая контрольная работа 7 класс

1. Столбик с накидом – это способ вязания...

- а) крючком
- б) спицами
- в) макраме
- г) верного ответа нет

2. Установите соответствие между неполадкой в работе швейной машины и вызывающей ее причиной:

Причина	Неполадка
неправильная установка иглы: игла установлена коротким желобком в сторону нитенаправителя	а) пропуск стежков, разрыв нити ткани
тупая игла	б) обрыв нити, отсутствие строчки
погнутая игла	в) поломка иглы, обрыв нити, пропуск стежков

3. Установите соответствие детали моталки ее назначению

Деталь моталки	Назначение
ось или шпиндель	а) фиксирует (поддерживает) положение шпульки на оси
штифт	б) для крепления шпульки
резиновое колесо	в) удерживает ось в нужном положении, прижимает моталку к шкиву махового колеса
защелка	г) придает плотное соприкосновение моталки с маховым колесом и включает его в работу

4. При установке иглы, заправке верхней и нижней нити на швейной машине с электрическим приводом ноги находятся на педали:

- а) да
- б) нет

5. Найдите в перечислении детали электрического привода:

- а) педаль
- б) рукав
- в) ремень
- г) стопор
- д) шатун
- е) платформа
- ж) пусковое колесо
- з) приводной рычаг
- и) шкив махового колеса

6. К нетканым утепляющим материалам в одежде относятся:

- а) дублерин
- б) синтепон
- в) вата
- г) пенопласт

7. Драпируемость – это:

- а) способность ткани образовывать мягкие складки под воздействием собственного веса
- б) способность ткани уменьшаться в размерах после замачивания и стирки
- в) способность ткани растягиваться под действием своего веса
- г) намачивание ткани с последующей стиркой перед раскроем

8. В каком переплетении ткацкий рисунок сдвигается в каждом ряду на одну нить основы?

- а) саржевом
- б) полотняном
- в) атласном
- г) сатиновом

9. При выборе ткани для зимнего пальто необходимо учитывать указанные ниже свойства:

- а) прочность
- б) осыпаемость
- в) теплозащитность
- г) драпируемость

10. Какое волокно обладает высокой эластичностью?

- а) капрон
- б) лайкра
- в) лен
- г) шелк

11. Где указывается номер машинной иглы?

- а) на стержне
- б) на колбе
- в) на острие
- г) нигде

12. Все детали швейной машины приводит в движение:

- а) игла
- б) приводное устройство
- в) маховое колесо
- г) нитепритягиватель

13. Какой вид масла используется для смазки швейной машины?

- а) специальное машинное масло
- б) растительное масло
- в) оливковое масло
- г) льняное масло

Итоговая контрольная работа 7 класс

1.Текстильные волокна делятся на группы:

А. натуральные; Б. химические; В. органические.

2. К волокнам животного происхождения относятся:

А. шерсть; Б. ситец; В. шелк;

3. Коконную нить вырабатывает:

А. бабочка; Б. куколка; В. гусеница.

4. К искусственным волокнам относятся:

А. вискоза; Б. ацетат; В. нейлон.

5. Ткань это переплетение нитей:

А. нити основы; Б. нити утка; В. нити для шитья.

6. По способу отделки ткань бывает:

А. суровой; Б. с атласным рисунком; В. гладкокрашеной.

7. Расшифруйте условные обозначения:

СтII

Ст

Сб

Оп

Ди

8. Стачивание – это:

А. соединение нескольких приблизительно равных по величине деталей машинной строчкой;

Б. соединение нескольких различных по величине деталей машинной строчкой;

В. прокладывание строчки для закрепления подогнутого края изделия.

9. После выполнения машинной строчки концы нитей:

А. выводят на изнаночную сторону и завязывают узелком;

Б. выводят на изнаночную сторону и закрепляют 34 ручными стежками;

В. закрепляют обратным ходом машины.

10.Что необходимо учитывать при раскрое изделия?

А. расположение рисунка на ткани;

Б. направление нитей основы;

В. направление нитей утка;

Г. величину припусков на швы.

11.Моделирование

12. Что такое вытачка и для чего она предназначена?. Дайте развернутый ответ: _____

13. Для того чтобы сшить плечевое изделие, необходимо снять мерки. Назовите данные мерки и запишите их условное обозначение.

Входная контрольная работа 8 класс

1. Включать и выключать электроприборы можно только:
а) в диэлектрических перчатках;
б) сухими руками, берясь за корпус вилки;
в) потянув за шнур;
2. Какое напряжение считается безопасным для человека?
а) 127 В; б) 220 В; в) 36 В; г) 12 В.
3. Украшение из ткани верхней части оконных проемов называется:
а) штора; б) карниз; в) ламбрекен; г) занавеска; д) ширма.
4. Сырьем для производства ткани из натуральных волокон служат:
а) шерсть животных; б) лен; в) уголь; г) древесина.
5. К технологическим свойствам ткани относится:
а) прочность; б) водопроницаемость; в) драпируемость;
г) осыпаемость; д) усадка.
6. Шерстяные волокна получают от:
а) овец; б) верблюдов; в) кенафа.
7. Расшифруйте обозначения мерок
а) Ст; б) Сб; в) Ди; г) Сш.
8. К швейным изделиям плечевой группы относятся:
а) юбка – брюки; б) сарафан; в) платье; г) шорты; д) комбинезон.
9. Моделирование - это:
а) создание различных фасонов швейных изделий на основе базовой выкройки;
б) построение чертежа деталей швейных изделий;
в) нанесение на базовую выкройку направление долевой нити.
10. Какой вид памяти важен для модельера:
а) слуховая; б) зрительная; в) двигательная; г) осязательная.
11. Напишите не менее четырех видов теста.
.....
12. Название овощей входящих в группу корнеплодов:
а) огурцы; б) редис; в) картофель; г) свекла; д) морковь; е) баклажаны.
13. В каком порядке подаются блюда на обед:
а) второе блюдо; б) закуски; в) сладкое; г) первое блюдо.
Ответ: 1 __, 2 __, 3 __, 4 __.
14. Установи последовательность первичной обработки овощей:
а) сортировка; б) нарезка; в) очистка; г) промывка; д) мойка.
Ответ: 1 __, 2 __, 3 __, 4 __, 5 __.
15. Отметьте способы консервирования фруктов и ягод.
а) мочение, б) копчение, в) маринование, г) квашение, д) стерилизация,
е) сушка, ж) соление, з) консервирование с помощью сахара.
16. . Винегрет - разновидность салата, в состав которого обязательно входит _____.

60

Полугодовая контрольная работа 8 класс

1. Этикет – это:

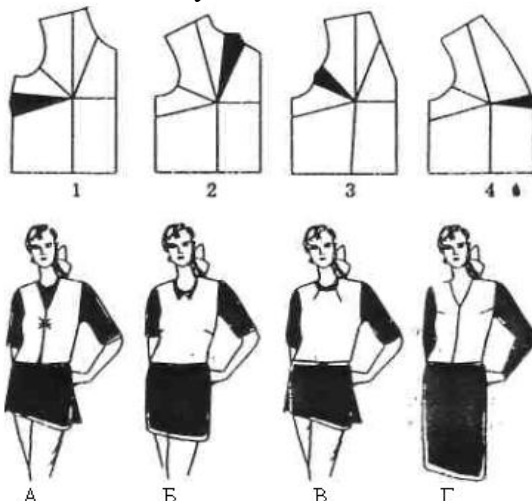
- а) наука о здоровье человека;
 - б) область науки, изучающая влияние пищи на организм человека;
 - в) строго установленный порядок поведения.
2. При ком из царей появилось первое печатное пособие по правилам поведения в России:
- а) при Петре I;
 - б) при Екатерине II;
 - в) при Иване Грозном;
 - г) при Николае II.
3. Пастеризованным называется молоко, подвергнутое термической обработке при температуре:
- а) 40 – 50 С°;
 - б) 80 – 85 С°;
 - в) 120 – 140 С°;
 - г) доведённое до кипения.
4. Хлопья «Геркулес» производят из:
- а) пшеницы;
 - б) овса;
 - в) гречихи;
 - г) пшена.
5. Процесс заготовки продуктов с использованием уксусной кислоты называется:
- а) солением;
 - б) копчением;
 - в) консервированием;
 - г) маринованием;
6. Наибольшую драпируемость имеют ткани, изготовленные переплетением:
- а) полотняным;
 - б) саржевым;
 - в) атласным;
 - г) сатиновым;
7. Усадка, осыпаемость, скольжение относятся к свойствам:
- а) физическим;
 - б) механическим;
 - в) технологическим;
 - г) гигиеническим;
8. Что надо сделать, чтобы цветное белье не полиняло?
- а) Подержать несколько минут в холодной воде с уксусом;
 - б) прокипятить с мылом и содой;
 - в) замочить на несколько минут в соленой воде.
9. Вышивание плоскости узора, частично или полностью застеленного прямыми или косыми стежками:
- а) крест;
 - б) гладь;
 - в) мережка;
 - г) тамбурный.
10. Ритмически повторяющийся элемент или несколько элементов, из которых складывается орнамент:
- а) мотив;
 - б) раппорт;
 - в) узор;
 - г) эскиз
11. Перенос линии с одной детали кроя на другую прокладывают стежками:
- а) сметочными;

- б) копировальными;
- в) косыми;
- г) прямыми;

12. При выполнении влажно-тепловой обработки концы вытачек:

- а) разутюживают;
- б) заутюживают к боковым швам;
- в) приутюживают;
- г) сутюживают

13. По положению основной вытачки установите соответствие чертежей выкройки



приведенным моделям:

--	--	--	--

14. При выкраивании подкройной обтачки её долевую нить располагают

- а) вдоль обтачки;
- б) поперёк обтачки;
- в) перпендикулярно направлению долевой нити основной детали;
- г) по направлению долевой нити основной детали.

15. Бытовая электрическая сеть может передавать электроэнергию мощностью 1,5 кВт. Можно ли подключить к этой сети одновременно чайник мощностью 1 кВт и пылесос мощностью 0,8 кВт?

- а) можно;
- б) нельзя;
- в) когда можно, когда нет;
- г) скорее можно.

1. Что изучает семейная экономика?
 - а) повседневную экономическую жизнь семьи;
 - б) межличностные отношения в семье;
 - в) расходы семьи;
 - б) доходы семьи.
2. Какие функции выполняет семья?
 - а) воспитательную;
 - б) коммуникативную;
 - в) а и б.
3. Что является видом инициативной деятельности человека, который, владея полностью или частично какими-либо материальными или культурными ценностями, использует их для производства товаров или услуг с целью получения прибыли?
 - а) предпринимательская деятельность;
 - б) личная деятельность;
 - в) семейная деятельность.
4. Что называется разницей между суммой денег от продажи товаров и услуг и затратами на их производство?
 - а) убыль;
 - б) прибыль;
 - в) доход;
 - г) расход.
5. Что называется осознанной необходимостью иметь что-либо материальное или духовное?
 - а) желание;
 - б) потребность;
 - в) жажда.
6. Потребности бывают:
 - а) материальные и духовные;
 - б) не материальные и духовные;
 - в) материальные.
7. Определите, что подразумевается под денежным выражением стоимости товара
 - а) товар,
 - б) цена,
 - в) себестоимость,
 - г) доход.
8. Устройство, преобразующее какую либо энергию в электрическую, называется... а)
 - а) ротором;
 - б) источником;
 - в) элементом;
 - г) генератором.
9. Закончите предложения.

Вещества, пропускающие электрический ток, называют

Вещества, не пропускающие электрический ток, называют
10. Как называется ток, если сила тока с течением времени не изменяется?
 - а) постоянный
 - б) переменный
 - в) временный.
11. Дополните ответ.

Бюджет семьи – это...
12. Объясните, с какой целью электрические провода покрывают слоем резины, пластмассы, лака и т.п. или обматывают бумажной пряжей, пропитанной парафином?

Дайте развернутый ответ.

Определите, к какому типу относится семейный бюджет семьи, если в семье из трех человек (отец, мать и сын школьник) совокупный доход составляет 37 тыс. руб. в месяц. Коммунальные платежи составляют $\approx 5,5$ тыс. руб. затраты на питание 8 тыс. руб., траты на непродовольственные товары 4 тыс. руб., культурные потребности 3,5 тыс.руб.

- а) дефицитный,
- б) избыточный,
- в) сбалансированный,
- г) оптимальный.

Методический материал

Литература для учителя.

1. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5- 7 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2015. – 64с.
2. пособие/Ф.А.Зуева. – Челябинск: Взгляд, 2016. – 143с.
3. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2016. – 128с.
4. Неделя технологии в начальной и средней школе: праздники, посиделки./Авт.-сост. Павлова О.В. – Волгоград: Учитель, 2007. – 127с.
5. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2015.
6. Обучение технологии в средней школе: 5-11 кл. /Методическое пособие. – М.: ВЛАДОС, 2013.-208с.
7. Основы конструирования швейных изделий: учебное пособие. – Челябинск: Юж.-Урал.кн.изд-во, Юж. – Урал. Изд. – торговый дом, 2010. – 63с.
8. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии/Сост. В.М.Казакевич, А.В.Марченко, - 2-е изд. – М.:Дрофа, 2011. – 256с.
9. Оценка качества подготовки выпускников средней (полной) школы по технологии. – М.: Дрофа, 2012. – 192с.
10. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2003.-296с.
11. Сборник нормативных документов. Технология /Сост. Э.Д.Днепров, А.Г.Аркадьев. – М.: Дрофа, 2004. – 120с.
12. Ставрова О.Б. Современный урок технологии с применением компьютера. Книга для учителя. – М.: Школьная пресса. 2014. – 80с.
13. Технология. 6-8 классы. Русские традиции для изготовления различных изделий: конспекты занятий/авт.-сост. И.Г.Норенко. – Волгоград: Учитель, 2007. – 107с.
14. Технология: конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс/Составитель Л.П.Барылкина, С.Е.Соколова. – М.: 5 за знания, 2006. – 208с.
15. Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): Развернутое тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко./авт.-сост. Е.А.Киселёва и др. – Волгоград: Учитель, 2009. – 111с.

16. Технология. 5-11 класс: предметные недели в школе/Авт.-сост. Володина Е.Д., Суслина В.Ю. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.
17. Учителю технологии о современных информационных технологиях/ Учебное пособие. – Киров: Изд-во ВПГУ, 2008. – 124с.

Литература для учащихся

1. Д.Г.Хессайон. Всё о комнатных растениях.- М.: «Кладезь - Букс», 2013. – 255с.
2. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2011. – 416с.
3. Молли Годард. Вязаные игрушки. – М.: КОНТЭНТ, 1994. – 79с.
4. Пиллан Н. Цветы/Пер. Л.Агаевой – М.: Изд-во ЭКСМО-ПРЕСС, 2012. – 80с.
5. Сад.Огород.Усадьба.: энциклопедия для начинающих./Сост. Т.И.Голованова, Г.П.Рудаков – М.: Мол.гвардия, 2010. – 286с.
6. Сюзи О.Рейли. Вязание на спицах и крючком. /Уроки детского творчества/ - СПб. «Полигон».2008. -31с.
7. Фомина Ю.А. Интерьер к торжеству. Украшаем дом к приему гостей и делаем подарки. – М.: ЭКСМО, 2012. – 64с.
8. Чернякова В.Н. Творческий проект по технологии обработки ткани. Тетрадь для учащихся 5-9 классов общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 2016.- 16с.

Интернет-ресурсы.

<http://www.alledu.ru> - Каталог «Все образование Интернета».

<http://www.1september.ru/ru/index.htm> - Объединение педагогических изданий "Первое сентября".

<http://www.catalog.alledu.ru/> - Все образование Интернета.

<http://www.websib.ru/noos/it/kons.htm> - Дистанционные консультации по общеобразовательным предметам.

<http://www.it-n.ru/> - Сеть творческих учителей.

http://umka.noonet.ru/met_raz.php - Методическая копилка.

<http://www.kokch.kts.ru/cdo/index.htm> - Тестирование по всем предметам с 5 по 11 класс.

<http://www.vestnik.edu.ru> - Сайт электронного журнала «Вестник образования»

<http://rusolymp.ru/> - Всероссийская олимпиада школьников