ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Рабочая программа разработана на основе Проекта « Стандарты второго поколения. Примерные программы по учебным предметам «Технология 5-9 классы». Москва издательство «Просвещение» 2010 год. И Программы общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение. 1-4, 5-11 классы», Научные руководители: Ю.Л. Хотунцов, В.Д. , Симоненко. Москва: «Просвещение», 2008 год.

При разработке рабочей программы учтены следующие нормативные документы:

 Закон РФ «Об образовании» 2012 г.;

 Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях;

 Учебный план МОУ «Радищевская СОШ» на 2014-2015 учебный год. Образовательная область «Технология» призвана познакомить учащихся 5-11 классов с основными технологическими процессами современного производства материальных и духовных ценностей и обеспечить их подготовку, необходимую для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

Технология - это наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов. В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, транспорте и других направлениях деятельности человека.

Изучение интегративной образовательной области «Технология», включающей базовые (наиболее распространенные и перспективные) технологии и предусматривающей творческое развитие обучающихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общетрудовые и частично специальные знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям. Это может быть достигнуто, если необходимое внимание будет уделено политехническому, экономическому и экологическому аспектам деятельности, ознакомлению с информационными и высокими технологиями, качественному выполнению работ и готовности к самообразованию, восстановлению и сохранению семейных, национальных и региональных традиций и общечеловеческих ценностей.

Цель учебного предмета.

Главная цель образовательной области «Технология» — подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

Это предполагает:

I. Формирование у обучающихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, которые необходимы для деятельности в новых социально экономических условиях, начиная от определения потребностей в продукции до ее реализации.

Для этого обучающиеся должны быть способны:

а) определять потребности в той или иной продукции и возможности своего участия в ее производстве;

б) находить и использовать необходимую информацию;

в) выдвигать идеи решения возникающих задач (разработка конструкции и выбор технологии);

г) планировать, организовывать и выполнять работу (наладка оборудования);

д) оценивать результаты работы на каждом из этапов, корректировать свою деятельность и выявлять условия реализации продукции.

II. Формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии и информации в конечный потребительский продукт или услуги в условиях ограниченности ресурсов и свободы выбора.

III. Подготовку обучающихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей.

IV. Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.

V. Развитие разносторонних качеств личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям.

Задачи учебного предмета.

В процессе преподавания предмета «Технология» должны быть решены следующие задачи:

а) формирование политехнических знаний и экологической культуры;

б) привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;

в) ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;

г) развитие самостоятельности и способности обучающихся решать творческие и изобретательские задачи;

д) обеспечение обучающимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;

е) воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;

ж) овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;

з) использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетомтребований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Место предмета в базисном учебном плане.

Для изучения образовательной области «Технология» учебным планом ОУ отведено в 5, 6, 7, 8 классах по 68 часов, из расчёта 2 учебных часа в неделю, в 9 и 11 классах по 33 часа, в 10 классе - 34 часа, из расчёта 1 час в неделю.

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность - овладение общетрудовыми умениями и навыками. Наряду с традиционными методами обучения рекомендуется применять метод проектов и кооперированную деятельность учащихся. В течение всего периода обучения «Технологии» каждый обучающийся выполняет 4 проекта (по одному в четверть). Под проектом понимается творческая, завершенная работа, соответствующая возрастным возможностям учащегося. Важно, чтобы при выполнении проектов, школьники участвовали в выявлении потребностей семьи, школы, общества в той или иной продукции и услугах, оценке имеющихся технических возможностей и экономической целесообразности, в выдвижении идей разработки конструкции и технологии изготовления продукции (изделия), их осуществлении и оценке, в том числе возможностей реализации.

Базовыми для программы по направлению «Технологии ведения дома» являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» и «Кулинария». Программа включает также разделы: Введение. Культура дома. Интерьер дома*.* Уход за одеждой. Ремонт одежды*.* Рукоделие: (Вышивка.Лоскутная техника*.* Вязание крючком*.* Вязание на спицах*.)* Элементы машиноведения*.* Элементы материаловедения*.* Конструирование и моделирование одежды*.* Технология изготовления изделий*.* Домашняя экономика и основы предпринимательства*.* Профессиональное самоопределение*.* Электротехника*.* Техническое творчество (Развитие и закрепление творческих способностей и навыков)*.* Введение в художественное конструирование*.* Творческие проектные работы*.*

В 5-11 классах раздел «Кулинария» экономически целесообразно изучать в начале учебного года (сезон сбора урожая).

В 5-11 классах в рамках предмета «Технология» рекомендуется проведение работы по профессиональному самоопределению и социальной адаптации обучающихся.

На занятиях по образовательной области «Технология» необходимо самое серьезное внимание уделять охране здоровья учащихся. Устанавливаемое оборудование, инструменты и приспособления должны удовлетворять психофизиологические особенности и

познавательные возможности учащихся, обеспечивать нормы безопасности труда при выполнении технологических процессов.

Должна быть обеспечена личная и пожарная безопасность при работе учащихся с тепловыми приборами, утюгами и т.д. Все термические процессы и пользование нагревательными приборами школьникам разрешается осуществлять только под наблюдение учителя. Серьезное внимание должно быть уделено соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены. Обучающихся необходимо обучать безопасным приемам труда с инструментами и оборудованием. Их следует периодически инструктировать по правилам ТБ, кабинеты и мастерские должны иметь соответствующий наглядно-инструкционный материал.

Важно обращать внимание учащихся на экологические аспекты их трудовой деятельности. Акценты могут быть сделаны на уменьшение отходов производства, их утилизацию или вторичное использование, экономию сырья, энергии, труда. Экологическая подготовка должна производиться на основе конкретной предметной деятельности.

С позиции формирования у учащихся гражданских качеств личности особое внимание следует обратить на формирование у них умений давать оценку социальной значимости процесса и результатов труда. Школьники должны научиться прогнозировать потребительскую ценность для общества того, что они делают, оценивать возможные негативные влияния этого на окружающих людей. При формировании гражданских качеств необходимо развивать у учащихся культуру труда и делового общения.

Программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уровня. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требованиями, уделяется большое внимание требованиям эстетическим, экологическим и эргономическим.

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллективно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания обучающихся, раскрытие их творческих способностей.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Организация образовательного процесса

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций, с химией при характеристике свойств материалов, с физикой при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, современных технологий, с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. Обучение строится с учетом внутрипредметных связей, логики учебного процесса и возрастных особенностей учащихся.

Реализовать программу планируется в условиях классно-урочной, системы обучения. Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Выбор методов, средств, технологий обучения должен опираться на требования к качеству современного образования, определяющемуся образовательными достижениями учащихся, под которыми ученые и практики понимают:

 освоение предметных знаний;

 умение применять эти знания на практике (в контексте учебной дисциплины и в реальной жизненной ситуации);

 овладение междисциплинарными умениями;

 коммуникативными умениями;

 умениями работать с информацией, представленной в различном виде;

 овладение информационными технологиями и их использование при решении различных задач;

 умения сотрудничать и работать в группах, учиться и самосовершенствоваться, решать проблемы и др.

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

Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок (бинарный).

Формы организации работы учащихся: индивидуальная, фронтальная, групповая.

Формы учебных занятий: ролевые игры, урок-лекция, лабораторные

работы, практическое занятие, проектные работы, экскурсия, презентации.

Виды деятельности учащихся: устные сообщения, защита презентаций, защита проектов, лабораторная работа, практическая работа, тестирование, рефлексия.

Методика проведения урока «Технологии» отличается от уроков гуманитарного и естественно-математического циклов, в нем предусматривается взаимодействие теоретической и практической деятельности учащихся в учебных мастерских и составляет сдвоенность уроков.

Типы уроков:

 урок изучение нового материала;

 урок совершенствования знаний, умений и навыков;

 урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков;

 бинарный урок;

 урок контроля умений и навыков.

Виды уроков:

 урок – беседа

 лабораторно-практическое занятие

 урок – экскурсия

 урок – игра

 выполнение учебного проекта.

Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:

1. Словесные, наглядные, практические.

2. Индуктивные, дедуктивные.

3. Репродуктивные, проблемно-поисковые.

4. Самостоятельные, несамостоятельные.

Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:

1. Стимулирование и мотивация интереса к учению.

2. Стимулирование долга и ответственности в учении.

Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:

1. Устного контроля и самоконтроля.

2. Письменного контроля и самоконтроля.

3. Лабораторно-практического (практического) контроля и самоконтроля.

Педагогические технологии:

1. Дифференцированное обучение.

2. Практические методы обучения.

3. Решение технических и технологических задач.

4. Учебно-практические или практические работы.

5. Обучение учащихся работе с технологическими и инструкционными картами.

6. Опытно-экспериментальная работа.

7. Проектные творческие технологии.

9. ИКТ.

10. Системно-деятельностный подход.

Критерий оценки качества знаний и умений по технологии(теория и практика совместно).

Оценивание по направлению «Технологии ведения дома» выявляет соответствие уровня подготовки обучающихся требованиям ГОС.

В критерии оценки, определяющие подготовку учащегося, входят:

 общая подготовленность, организация рабочего места, научность, технологичность и логика изложения материала;

 уровень освоения теоретического материала, предусмотренного программой по предмету;

 умения использовать теоретические знания при выполнении текущих заданий практических работ, упражнений;

 соблюдение этапов технологии изготовления, норм времени, качество выполнения технологических операций и приёмов;

 соблюдение правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

Уровень подготовки оценивается в баллах: 5 – «отлично»; 4 – «хорошо»; 3 – «удовлетворительно»; 2 – «неудовлетворительно».

Балл «5» (отлично) ставится, если учащийся:

 подготовлен и организует рабочее место, согласно требованиям научной организации труда; обстоятельно, технологически грамотно излагает материал, пользуется понятийным аппаратом;

 показывает научно обоснованные знания и умения по эксплуатации и наладке технологического оборудования;

 представляет изделие, соответствующее наименованию, эскизу, техническому описанию, технологии изготовления, санитарно-гигиеническим требованиям и требованиям к качеству и оформлению;

 выполняет практическую работу в соответствии с требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

Балл «4» (хорошо) ставится, если учащийся:

 подготовлен, допускает ошибки в организации рабочего места, но исправляет их; излагает материал, пользуясь понятийным аппаратом;

 допускает единичные ошибки при ответе, но исправляет их; не достаточно убедительно обосновывает свои суждения;

 показывает знания и умения по эксплуатации технологического оборудования;

 представляет изделие, соответствующее наименованию, нормативным и технологическим требованиям;

 выполняет практическую работу в соответствии с требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

Балл «3» (удовлетворительно) ставится, если учащийся:

 подготовлен, допускает ошибки в организации рабочего места; обнаруживает знание и понимание основных теоретических положений, излагает материал не достаточно понятно и допускает неточности в определении понятий;

 не может обосновать свои суждения и привести примеры, нарушает последовательность в изложении материала;

 использует технологическое оборудование с нарушением принципов эксплуатации не приводящих к травме;

 представляет изделие согласно наименованию, с нарушением нормативных и технологических требований;

 выполняет практическую работу с частичным нарушением требований правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

Балл «2» (неудовлетворительно) ставится, если учащийся:

 неподготовлен, не может организовать рабочее место; обнаруживает незнание большей части теории вопроса, искажает смысл при формулировке определений; материал излагает беспорядочно, неуверенно, допускает много речевых ошибок;

 использует технологическое оборудование с нарушением принципов эксплуатации, приводящих к травме; или не имеет знаний и умений по его эксплуатации;

 представляет изделие, не соответствующее теме проекта, нормативным и технологическим требованиям (или не представляет изделие);

 выполняет практическую работу с грубым нарушением требований правил санитарии, гигиены, техники безопасности, приводящим к травмам.

Примерные нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу (теория).

Балл «5» ставится, если учащийся:

 полностью освоил учебный материал;

 умеет изложить его своими словами;

 самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;

 правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Балл «4» ставится, если учащийся:

 в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;

 подтверждает ответ конкретными примерами;

 правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Балл «3» ставится, если учащийся:

 не усвоил существенную часть учебного материала;

 допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;

 затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

 слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Балл «2» ставится, если учащийся:

 почти не усвоил учебный материал;

 не может изложить его своими словами;

 не может подтвердить ответ конкретными примерами;

 не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Примерные нормы оценок выполнения учащимися графических заданий илабораторно-практических работ.

Балл «5» ставится, если учащийся:

 творчески планирует выполнение работы;

 самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

 правильно и аккуратно выполняет задание;

 умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Балл «4» ставится, если учащийся:

 правильно планирует выполнение работы;

 самостоятельно использует знания программного материала;

 в основном правильно и аккуратно выполняет задание;

 умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Балл «3» ставится, если учащийся:

 допускает ошибки при планировании выполнения работы;

 не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

 допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;

 затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Балл «2» ставится, если учащийся:

 не может правильно спланировать выполнение работы;

 не может использовать знания программного материала;

 допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;

 не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Проверка и оценка практической работы учащихся.

Балл «5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески, в соответствии с требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности;

Балл «4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный, выполняет практическую работу в соответствии с требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности;

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

санитарии, гигиены, техники безопасности;

Балл «2» - ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид, выполняет практическую работу с нарушением требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

Балл «5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

Балл «4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

Балл «3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

Исходя из Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения, основная цель образовательной области «Технология» в системе общего образования – формирование представлений о составляющих техносферы о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Технология как предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматических ориентированно мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

В процессе обучения технологии в рамках проекта «Разработка, адаптация и внедрение ФГОС общего образования второго поколения» учащиеся:

познакомятся:

• с предметами потребления, потребительской стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

• с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой;

• с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;

• с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;

• рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью, бюджетом семьи;

• с экологичностью технологий производства;

• с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);

• с устройством, сборкой,управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (шв. машин, механизмов, инструментов);

• с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

• навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

• навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;

• основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;

• умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;

• умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;

• навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;

• навыками организации рабочего места;

• умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека.

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Образование в современных условиях (в развитии по ФГОС) призвано обеспечить функциональную грамотность и социальную адаптацию обучающихся на основе приобретения ими компетентностного опыта в сфере учения, познания, профессионально- трудового выбора, личностного развития, ценностных ориентаций и смыслотворчества. Это предопределяет направленность целей обучения на формирование компетентной личности, способной к жизнедеятельности и самоопределению в информационном обществе, ясно представляющей свои потенциальные возможности, ресурсы и способы реализации выбранного жизненного пути.

Главной целью образования является развитие ребенка как компетентной личности путем включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учеба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности. С этих позиций обучение рассматривается как процесс овладения не только определенной суммой знаний и системой соответствующих умений и навыков, но и как процесс овладения компетенциями.

Это определило цель обучения технологии:

• освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

• овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

• развитие познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

• воспитания трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

• получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Результаты изучения предмета «Технология».

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

*Личностные результаты*:

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

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

• развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

• овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

• самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

• становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

• планирование образовательной и профессиональной карьеры;

• осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

• бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

• готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

• проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

• самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

*Метапредметные результаты*:

• 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;

• проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

• поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

• самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

• виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;

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

• выявление потребностей, проектирование и создани объектов, имеющих потребительную стоимость;

• выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

• использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

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

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

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

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

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

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

• соблюдение приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

*Предметные результаты:*

в познавательной сфере:

• рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

• оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

• ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

• владение алгоритмами и методами решения организационных и технико- технологических задач;

• классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

• распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

• владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

• применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

• владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

• применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

в трудовой сфере:

• планирование технологического процесса и процессе труда;

• подбор материалов с учетом характера объекта труда технологии;

• проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;

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

• проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

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

• соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

• соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

• обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

• выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей сферой и ситуацией общения;

• подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

• контроль промежуточных и конечных результатов тру да 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;

• расчет себестоимости продукта труда;

• примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

в мотивационной сфере:

• оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

• оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

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

• выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

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

• осознание ответственности за качество результатов труда;

• наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

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

в эстетической сфере:

• дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

• моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

• разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;

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

• рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

в коммуникативной сфере:

• формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетомобщности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

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

• оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;

• публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

• разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;

• потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы

в физиолого-психологической сфере:

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

• достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

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

• сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Система универсальных учебных действий (УУД).

Приоритетной целью школьного образования, вместо простой передачи знаний, умений и навыков от учителя к ученику, становится развитие способности ученика самостоятельно ставить учебные цели, проектировать пути их реализации, контролировать и оценивать свои достижения, иначе говоря - формирование умения учиться. Учащийся сам должен стать "архитектором и строителем" образовательного процесса. Достижение этой цели становится возможным благодаря формированию системы универсальных учебных действий (УУД) (ФГОС 2 поколения).

Овладение универсальными учебными действиями дает учащимся возможность самостоятельного успешного усвоения новых знаний, умений и компетентностей на основе формирования умения учиться. Эта возможность обеспечивается тем, что УУД - этообобщенные действия, порождающие мотивацию к обучению и позволяющие учащимся ориентироваться в различных предметных областях познания.

Личностные действия позволяют сделать учение осмысленным, увязывая их с реальными жизненными целями и ситуациями. Личностные действия направлены на осознание, исследование и принятие жизненных ценностей, позволяют сориентироваться в нравственных нормах и правилах, выработать свою жизненную позицию в отношении мира. Регулятивные действия обеспечивают возможность управления познавательной и учебной деятельностью посредством постановки целей, планирования, контроля, коррекции своих действий, оценки успешности усвоения. Познавательные действия включают действия исследования, поиска, отбора и структурирования необходимой информации, моделирование изучаемого содержания. Коммуникативные действия обеспечивают возможности сотрудничества: умение слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно выполнять совместную деятельность, распределять роли, взаимно контролировать действия друг друга, уметь договариваться, вести дискуссию, правильно выражать свои мысли, оказывать поддержку друг другу и эффективно сотрудничать как с учителем, так и со сверстниками.

Организация технологической деятельности с учетомздоровьесберегающих ресурсов.

Культура труда включает планирование и организацию трудового процесса, как репродуктивного, так и творческого; выбор инструментов и оборудования, организацию рабочего места, обеспечение безопасности труда, технологической и трудовой дисциплины, контроль качества продукции, необходимые для выполнения социальных функций труженика. В процессе организации классно-урочной системы, на основе модульного подхода структурирования содержания учебного материала (разделы), необходимо акцентировать внимание обучающихся на соблюдение требований здоровье сберегающих ресурсов: безопасные приемы работы при работе с различными инструментами, материалами, бытовой техникой, компьютером, соблюдение правил личной гигиены.

В направление «Технологии ведения дома»:

• Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.

• Экологическая безопасность материалов и технологий при выполнении работ.

• Правила безопасности труда, гигиены и пожаробезопасности при выполнении работ.

• Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.

• Правила безопасного пользования бытовой техникой.

• Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Модуль (Раздел) «Кулинария»:

• Санитарные требования к помещениям кухни и столовой.

• Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

• Профилактика пищевых отравлений: оказание первой помощи при пищевых отравлениях.

• Рациональное размещение оборудования кухни, столовой.

• Безопасные приемы выполнения технологий обработки пищевых продуктов.

• Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

• Физиология питания, пищевые продукты, источники рационального питания.

• Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.

• Экологическая оценка технологий.

Модуль (Раздел) «Машиноведение»

• Правила безопасной работы с колющими, режущими инструментами.

• Правила электробезопасности.

• Правила эксплуатации электрооборудования и бытовых приборов.

• Принципы работы и использование типовых средств управления и защиты электрооборудования и бытовых приборов.

• Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека .

• Влияние электромагнитного излучения на окружающую среду и здоровье человека.

Содержание обучения по направлению «Технологии ведения дома»в VII классе (базовый уровень).

Новизна рабочей программы: Программа рассчитана на 68 часов. Занятия проходят в разновозрастной группе, состоящей из учениц 7 и 8 классов. Поэтому темы подобраны в соответствии с трудностью подачи нового материала учащимся, из-за различной скорости усвоения знаний, умений и навыков. Последовательность изучения тем и разделов построена так, чтобы новый материал урока в 7 классе был повторением для 8 класса.В рабочую программу по предмету «Технология» в 7 классе внесены следующие изменения- последовательность и количество часов изучения разделов :

|  |  |
| --- | --- |
| Раздел | Кол-во часов |
| Введение. | 1 |
| Раздел 1. Кулинария | 15 |
| Раздел 2. Элементы материаловедения. Уход за одеждой. | 4 |
| Раздел 3.Элементы машиноведения. | 4 |
| Раздел 4. Конструирование и моделирование одежды. | 10 |
| Раздел 5. Технология изготовления одежды. | 18 |
| Раздел 6. Рукоделие. Вязание крючком | 8 |
| Раздел 7. Интерьер жилого дома | 4 |
| Раздел 8. Творческий проект | 4 |
| Итого 68 часов. | |

Содержание учебного предмета.

Вводный урок 1ч.

Кулинария. 15 ч. Физиология питания. Правила ТБ при кулинарных работах. Мясо и мясные продукты. Механическая и тепловая обработка мяса. Приготовление блюд из мяса. Кисломолочные продукты. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов. Мучные изделия. Приготовление изделий из пресного теста. Фрукты и ягоды. Горячее блюдо из фруктов и ягод. Холодное блюдо из фруктов и ягод. Заготовка продуктов. Домашнее консервирование. Приготовление цукатов. Тест «Кулинария». Приготовление обеда в походных условиях.

Технология ведения дома. 4 ч. Роль комнатных растений в жизни человека. Комнатные растения в интерьере квартиры. Проект. Тест «Интерьер».

Основы материаловедения. 4 ч. Определение состава тканей и изучение их свойств. Нетканые материалы из химических волокон. Изучение символов по уходу за одеждой из химических волокон. Тест «Материаловедение».

Основы Машиноведения. 4ч. Правила ТБ при работе на ШМ. Приспособления к ШМ. Применение зигзагообразной строчки. К.р. «Машиноведение». Изготовление образцов машинных швов. Тест «Машинные швы».

Конструирование и моделирование плечевого швейного изделия. 10 ч. Мерки для построения чертежа. Плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Построение основы чертежа в масштабе 1:4, 1:1. Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Тест «Конструирование и моделирование». Подготовка выкройки к раскрою.

Технология изготовления плечевого изделия. 18 ч. Подготовка ткани к раскрою. Выполнение раскроя изделия. Тест «Раскрой». Дублирование деталей. Подготовка изделия к примерке. Примерка. Исправление дефектов. Обработка вытачек, среднего шва спинки, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой. Обработка срезов косой бейкой. Обработка боковых срезов. Обработка горловины и борта изделия отрезного по линии талии. Обработка нижнего среза изделия. Отделка. Творческий проект.4ч. Плечевое изделие.

Технология вязания крючком. 8ч. Тб и организация рабочего места для вязания крючком. Вывязывание основных видов петель. Вязание полотна рядами. Вязание полотна в форме круга. Вязание полотна в форме квадрата. Вязание полотна в форме шестиугольника.

Требования к уровню подготовки учащихся VII класса (базовый уровень).

*Учащиеся должны знать:*

 о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т. п.;

 общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;

 правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях;

 виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;

 санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;

 способы первичной обработки мяса и приготовления мясных полуфабрикатов, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы;

 правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;

 общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления;

 кухонный и столовый инвентарь, посуду, природные источники воды, способы обеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях;

 способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, способы определения готовности;

 общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;

 назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре, сиропов из ягод и фруктов, горячих и холодных фруктовых супов, желе и муссов;

 сервировку стола («Сибирские пельмени»); правила поведения в гостях, за столом;

 технологии приготовления варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья, значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, способы определения готовности варенья, способы засахаривания ягод и фруктов без стерилизации;

 санитарно-гигиенические требования к детской комнате;

 возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения;

 роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат помещения, правила составления букета, искусство дарить цветы;

 основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;

 виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;

 устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;

 виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки и трусов, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки, способы моделирования купальников;

 назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой, кружевом, обработки ластовицы и соединения ее с изделием, обработки застежки планкой, притачивания кулиски;

 экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;

 правила ухода за бельевыми изделиями, применение швейной машины для ремонта швейных изделий, способы поднятия петель на трикотажных изделиях;

 единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера;

 правила пользования средствами косметики; свойства естественных красителей; правила нанесения и снятия масок, выполнения макияжа;

 условия труда и требования к дизайнерам и специалистам по технологии обработки тканей и пищевых продуктов.

*Учащиеся должны уметь:*

 оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, пищевых отравлениях;

 определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;

 приготавливать простоквашу, кефир, творог и другие кисломолочные продукты в домашних условиях, блюда из творога;

 рассчитывать количество и состав продуктов для похода, обеспечивать сохранность продуктов, соблюдать правила санитарии и гигиены в походных условиях, готовить пищу и обеззараживать воду в походных условиях, соблюдать меры противопожарной безопасности;

 приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;

 проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы;

 варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение;

 оборудовать детский уголок;

 выращивать комнатные растения и размещать их;

 подготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по записи;

 соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;

 применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;

 определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;

 разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

 работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны платья и купальника;

 выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой, кружевом, тесьмой, обрабатывать ластовицу и соединять ее с изделием, обрабатывать застежку планкой, притачивать кулиску;

 выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья и выреза трусов косой обтачкой или тесьмой, обрабатывать край купальника под резинку, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.

*Способны решать следующие жизненно-практические задачи*:

 вести экологически здоровый образ жизни;

 использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

 планировать и оформлять интерьер комнаты, участка;

 проводить уборку квартиры;

 ухаживать за одеждой и обувью; соблюдать гигиену;

 выражать уважение и заботу к членам семьи;

 принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

 проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

Типы уроков:

 урок изучение нового материала -УИНМ

 урок совершенствования знаний, умений и навыков -УСЗУН

 урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков -УОСЗУН

 бинарный урок -БУ

 урок контроля умений и навыков -УКУН

Календарно – тематическое планирование по технологии для 7 класса в 2016-2017 уч.г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п,  дата | Кол-во  ча-сов | Тема урока | Тип  уро-  ка/  мето-ды | Решаемые проблемы | Понятия | ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ  (в соответствии с ФГОС) | | Вид конт- роля | Домаш-нее зада-ние |
| Предметные результаты | УУД  Личностные результаты |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 1 | 1 | **Вводный урок. 1 ч.**  Вводный инструктаж по ТБ. | УИНМ | Правила поведения в кабинете «Технология», санитарно-гигиенические требования. | Техно-логия | Познакомиться с правилами поведения и техники безопасности при работе в кабинете, с программой курса «Технология» в 7 классе; соблюдать правила ТБ и санитарно-гигиенические требования | **Л.**учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи,  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.**усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации  **К.** задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности. | опрос | Выу-чить правила ТБ |
| 2 | 1 | **Кулинария 15 ч.**  Физиология питания. Правила ТБ при кулинарных работах. | УИНМ | Санитарно-гигиеническиетре-бования, предъ-являемые к приго-товлению и хране-нию пищи, посуде и кухонному инвентарю. 1-я помощь при пищевом отравлении. | Микро-организ-мы, пищевые отравле-ния | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи; изучать основы физиологии питания человека; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях. | конспект | §1, прине-сти форму, продук-ты |
| 3-4 | 2 | Мясо и мясные продукты. Пр.р. «Блюдо из рубленого мяса» | УИНМ, | Виды мяса. Признаки доброкачествен-ности мяса. | Мясо | Определять доброкачественность мяса; выполнять блюдо из рубленого мяса; овладевать навыками безопасной работы. | **Л.** активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему,  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.**усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации.  **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. | Пр. работа | §2, прине-сти  проду-кты, сооб-щение «Профессия-повар, офици-ант» |
| 5-6 | 2 | Механическая и тепловая обработка мяса.  Пр.р. «Приготовление борща» | БУ | Механическая обработка мяса. Термическоесостяние мяса. Ассортимент и кулинарное использование мясных полуфабрикатов. Тепловая обработка мяса. | Термиче-ское состояние мяса, виды тепловойобработ-ки | Читать технологическую документацию; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить первые блюда из мяса | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта.  **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. | Пр.р. | §3, принес-типроду-кты |
| 7-8 | 2 | Кисломолочные продукты и блюда из них. | УИНМ | Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент продуктов. | Кисло-молочныепродукты | Органолептически оценивать качество кисломолочных продуктов; готовить блюда из творога; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционой карте. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта.  **К.**  формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. | Пр.р. | §4, принес-типродук-ты |
| 9-10 | 2 | Мучные изделия.  Приготовление изделий из пресного теста. | УИНМ | Инструменты и приспособления для приготовления теста в домашних условиях. Продукты, употребляемые для приготовления пресного теста. Значение изделий из теста в питании человека.  . | Мука, виды пресного теста | Анализировать рецептуру и кулинарное использование пресного теста. Готовить тесто, выпекать. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционой карте. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.**развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта.  **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. | Пр.р. | §5, 6 принес-типродук-ты |
| 11-12 | 2 | Фрукты и ягоды.  Сладкие блюда. | УИНМ, | Группы фруктов. Субтропические и тропические плоды. Ягоды. Орехоплодные. Хранение фруктов и ягод. Десерты из фруктов и ягод. | Плоды, ягодные культуры, орехи, желе, муссы, самбук, суфле, крем | Осваивать приемы механической и тепловой обработки фруктов и ягод; готовить горячее или холодное блюдо из фруктов и ягод; овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.**развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слу-шают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта.  **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. | Пр.р. | §7, 8 принес-типродук-ты |
| 13-14 | 2 | Заготовка продуктов. Домашнее консервирование.  Тест «Кулинария» | УИНМ,  УКУН | Подготовка к консервированию. Консервирование. Пастеризация, стерилизация, укупорка и хранение консервов. Консервирование с помощью сахара. Правила консервирования и сушки плодов. | Консе-рвирова-ние, компоты, варенье, джем, конфи-тюр, цукаты, марме-лад, су-шка, | Осваивать приемы консервирования фруктов и ягод; готовить цукаты фруктов; овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. | **Л.** активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации  **К.** продолжение развития умения использовать простые речевые средства для передачи своего мненияумение полно и точно выражать свои мысли, участие в коллективном обсуждении проблем и принятии решений | работа в группах  тест | §9, 10  Прине-стипроду-кты.  С.Э. Маркуцкая стр.15 |
| 15-16 | 2 | Приготовле-ние обеда в походных условиях | УИНМ | Расчетколичес-тва и состава продуктов для похода, сохран-ностьпродук-тов. Соблюдение правил сани-тарии и гигие-ны в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походныхусло-виях. Соблюдение мер противопо-жарнойбезопасности. | Правила поведе-ния на природе | Рассчитывать количество и состав продуктов для похода. Готовить пищу в походных условиях. Соблюдать меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слу-шают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта.  **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. | работа в группах | §11, альбом |
| 17-18 | 2 | **Основы материаловедения. 4 ч**.  Химические волокна.  Пр.р. «Определение состава тканей и изучение их свойств» | УИНМ | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства химических волокон. | Материа-ловеде-ние, волокно, вискоза, ацетат, синтетика | Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям; исследовать свойства тканей из химических волокон; распознавать виды ткани; проводить сравнительный анализ волокон; оформлять исследования. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слу-шают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя, осуществляют оценку технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;  **К.**  формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. | Пр.р. | §12, 13 ярлыки от одежды |
| 19-20 | 2 | Нетканые материалы из химических волокон.  Уход за одеждой из химических волокон.  Тест «Материало-ведение**»** | УИНМ,  УКУН | Прокладочные материалы. Утепляющие материалы. Уход за одеждой из химических волокон. Маркировка символов по уходу. | Клеевая прокла-дка, флизо-фикс, синтепон,  символы ухода | Находить информацию о правилах ухода за одеждой, распознавать символы ухода за одеждой. Развивать устную речь. | **Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.  **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятель-ность.  **П.** владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;  **К.** оценка и самооценка учебной деятельности | Пр.р. | §14, 15, ножни-цы, ткань  С.Э. Маркуцкаястр.26 |
| 21-  22 | 2 | **Основы машинове-дения**. **4ч.**  Правила ТБ при работе на ШМ. Применение зигзагообра-зной строчки.  Приспособления к швейной машине. | УИНМ | Организация рабочего места для выполнения машинных работ, ТБ при работе на ШМ. Обметывание срезов, выпол-нение аппликации. Приспособления к швейной машине. | Апплика-ция, зигзаго-образная строчка, штопка | Изучать устройство современной бытовой ШМ, выполнять качественные зигзагообразные строчки на ткани, произвести машинную штопку на ткани. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, само-контроль выполнения задания,  взаимоконтроль и внесение корректив в учебно- познавательную деятельность**.**  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме.  **К.**  формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. | Опрос, пр.р. | §16, 17 ножни-цы, ткань, нитки, клей |
| 23-24 | 2 | Пр.р. «Изготовление образцов машинных швов».  Тест «Машинные швы» | УИНМ,  УКУН | Виды машинных швов. Формирование навыков работы на ШМ. | Шов, ширина шва | Выполнять машинные швы соединительные: настрочной, расстрочной, двойной, запошивочный и краевые: обтачной, окантовочный.  Овладевать безопасными приемами труда на ШМ. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, само-контроль выполнения задания,  взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность.  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме.  **К.**  задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности. | Конт-роль качества,  тест | §18 ,  С.Э. Маркуцкая стр.65  Цв. карандаши, альбом |
| 25-26 | 2 | **Конструирование и моделиро-вание плечевого швейного изделия. 10 ч.**  Силуэт и стиль в оде-жде. Требования, предъявляемые к одежде. | УИНМ | Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. | Силуэт, стиль,  Плечевые изделия | Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Находить информацию в журналах мод, развивать творческое мышление, устную речь.  Выполнять эскизы одежды. | **Л.** учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи, развитие эстетического вкуса, творческого мышления.  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации.  **К.** развивать умение слушать, самооценку учебной деятельности. | Пр.р. | §19 , санти-метр |
| 27-28 | 2 | Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроенным рукавом.  Тест «Конструирование» | УИНМ,  УКУН | Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды. Основные точки и линии измерения фигуры человека. | Мерки, конструирование | Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме.  **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. | Пр.р.  тест | § 20 линей-ку, газету  С.Э. Маркуцкая стр.61 |
| 29-30-  31-32 | 2  2 | Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроенным рукавом. | УИНМ | Прибавки на свободное облегание. | Прибавки, конструктивные линии,  Масштаб 1:1, 1:4 | Строить чертежи основы плечевого изделия с цельнокроенным рукавом в масштабе 1:4, 1:1. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике,  **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность.  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме.  **К.** задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности | Опрос,  Контроль качества | §21 линей-ку, треугольник, газету.  Цв. бумага цв. каран-даши, клей, ножн-цы,  Чер-тежосно-вы |
| 33-34 | 2 | Моделирование плечевого изделия с цельнокроенным рукавом. | УИНМ | Моделирование изменением длины изделия, формы выреза горловины, кокетки. Художественное оформление одежды. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек или журнала мод (доп.) | модели-рование модель | Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы. Выполнять эскизные зарисовки, макеты изменения фасона одежды из цв. бумаги. Подготовить выкройку к раскрою. | **Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.  **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятель-ность.  **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации;  **К.** оценка и самооценка учебной деятельности. | Пр.р. | §22,23,  Ножницы, выкройка, ткань |
| 35-36 | 2 | **Технология изготов-ленияпле-чевого из-делия.18 ч.**  Раскрой изделия.  Пр.р. «Раскрой изделия» | УИНМ | Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. | Раскрой  Декати-рованиедетали кроя | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять раскладку выкроек на различных тканях. | **Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.  **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность.  **П.**  владение методами чтения способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;  **К.**оценка и самооценка учебной деятельности | Пр.р. | §24  Ножницы, детали кроя, иголкунитки, клеевую |
| 37-38 | 2 | Дублирование деталей.  Подготовка изделия к примерке. | УИНМ | Выкраивание деталей из прокладки. Соединение детали с клеевой прокладкой.  Перенос линий выкройки на детали кроя. Сметывание изделия для первой примерки. | Дублирование | Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Переводить контурные и контрольные линии выкройки на детали кроя, читать технологическую документацию, подготавливать изделие к примерке. | **Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.  **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятель-ность.  **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации;  **К.**оценка и самооценка учебной деятельности**.** | Пр.р. | §25, 26 иголканитки, ножни-цы, детали кроя |
| 39-40 | 2 | Проведение примерки. Устранение дефектов. | УИНМ | Правила выполнения примерки. Исправление дефектов. | Примерка, дефекты | Читать технологическую документацию, подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты, овладевать безопасными приемами труда. | **Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.  **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятель-ность  **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации;  **К.**оценка и самооценка учебной деятельности**.** | Конт-роль качества | §27 иголканитки, ножни-цы, детали кроя |
| 41-42 | 2 | Обработка вытачек, среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов. | УИНМ | Правила выполнения технологических операций. | Вытач-ка, шов | Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки. Овладевать безопасными приемами труда. | **Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.  **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятель-ность.  **П.**  владение методами чтения технологической и инструктивной информации;  **К.**оценка и самооценка учебной деятельности**.** | Пр.р. | §28, иголка нитки, ножни-цы, детали кроя |
| 43-44-  45-46-  47-48-  49-50-  51-52 | 2  2  2  2  2 | Обработка срезов подкройной обтачкой.  Обработка срезов косой бейкой.  Обработка боковых срезов.  Обработка горловины и борта. Обработка отрезного изделия.  Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. | УИНМ | Правила выполнения технологических операций. | Обтачка  Бейка.  Оттягивание.  Подборт.  Окончательная отделка. | Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки. Овладевать безопасными приемами труда. | **Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.  **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятель-ность, организовывает рабочее место.  **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации;  **К.**оценка и самооценка учебной деятельности | Пр.р. | §29 иголканитки, ножни-цы, детали кроя.  §30.  §31.  §32.  §33. |
| 53-54-  55-56 | 2  2 | **Творческий проект. 4 ч.**  Аналитический этап проекта «Плечевое изделие».  Технологический этап проекта «Плечевое изделие».  Контрольный этап.  Презента-ция творческого проекта «Плечевое изделие». | УИНМ,  УОСЗУН,  УКУН | Учебная проектная деятельность. Последовательность выполнения поекта.  Оценка качества изделия. Защита проекта. | Проект, проектирование | Читать технологическую документацию, выполнять обработку плечевого изделия, стачивать детали и выполнять отделочные работы, овладевать безопасными приемами труда.  Подготовить проектную документацию. Рассказать о процессе проектирования изделия. Оценить качество изделия. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства**,** развитие эстетического вкуса, логического мышления, творчества.  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.**развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя,  **К.** публичная защита проекта | Пр.р.  Выступление | §34-35  Изделие, документация  §36 крючокпряжу |
| 57-58-  59-60  61-62-63-64 | 2  2  4 | **Технология вязания крючком. 8 ч.**  Правила ТБ при вязании крючком.  Инструменты и материалы.  Основные виды петель.  Пр.р. «Вязание полотна».  Пр.р.» Вязание по кругу» | УИНМ  БУ  БУ | Декоративно – прикладное творчество. Виды крючков. Материалы для вязания. Подготовка к работе материалов, бывших в употреблении. Основные виды петель.  Вязание рядами.  Основное кольцо. Способы вязания по кругу. | Фасонная пряжа, меланжевая пряжа.  Петля поворо-та | Подбирать крючок и нитки для вязания. Отработать точность движений, координацию и глазомер при выполнении основных петель вязания крючком. | **Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.  **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятель-ность.  **П.**  развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций;  **К.**оценка и самооценка учебной деятельности**.** | Пр.р.  Конт-роль качества | §37, 38 нож-ницы, крючок пряжу  §39  §40 |
| 65-66-  67-68 | 2  2 | **Технология ведения дома.4 ч.**  Роль комнатных растений в жизни человека.  Уход за комнатнымирастени-ями.  Тест «Интерьер».  Разновидности комнатных растений.  Комнатные растения в интерьере квартиры. | УИНМ,  УКУН  УОСЗУН | История появления растений в жилище человека. Роль растений в жизни человека. Уход за комнатными растениями.  Разновидности комнатных растений  Одиночные растения. Композиция из горшечных растений. Комнатный садик. Террариум. | Интерь-ер,  Теплицаоранже-рея, жарди-ньерка, виды полива, кашпо, горшок, контей-нер | Пересаживать растения, правильно ухаживать за ними.  Использовать варианты оформления интерьера растениями Самостоятельно добывать знания при работе с учебником. Выполнять эскиз аранжировки интерьера. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства**,** развитие эстетического вкуса.  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.**развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя,  **К.** овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. | Пр.р.  тест | §41, 42, цв. карандаши  О.Ю. Перцева стр.65  §43-44 |

Материально-техническое и информационное обеспечение по направлению««ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА».

1. Учебно-методическая литература по технологии (учебники, тетради, дидактические материалы, справочная литература).

2. Технические средства обучения (проектор, ПК).

3. Экранно-звуковые средства (видеофильмы, компакт-диски)

4. Печатные пособия (таблицы, раздаточные пособия, альбомы).

5. Коллекции (натуральных волокон, искусственных волокон, тканей).

6. Оборудование и приспособления (машины швейные, утюг, доска гладильная, ножницы, манекен, лента сантиметровая, линейки, резец портновский, иглы швейные, иглы машинные, наперстки, угольники и тд.).

7. Интерактивные средства обучения (учебные электронные мультимедио издания на компакт-дисках).

8. Образовательные ресурсы сети Интернет.

Учебно-методическое обеспечение рабочей программы для 5-11 классов.

1.Программы средних образовательных учреждений. Трудовое обучение. 1-4 кл. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2008.

2. Стандарты второго поколения. Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы. Проект-М.: Просвещение, 2010.

3. Программы общеобразовательных учреждений. Основы кулинарии.10-11 классы. В.И. Ермакова. 2-е изд. М.: Просвещение,2007.

4. Технология. Программы начального и основного общего образования. Хохлова М.В., Самородский П.С., Синица Н.В., Симоненко В.Д.- М.: Вентата-Граф, 2008.

Учебники:

1.Технология. Обслуживающий труд. Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений/ Ю.В. Крупская, Н.И. Лебедева, Л.В. Литикова и др. – 4-е изд., перераб./Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2010.

2. Технология. Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений. Ю.В. Крупская, О.А. Кожина, Н.В. Синица – 3-е изд., перераб./Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2010.

3.Технология. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений. Н.В. Синица, О.В. Табарчук, О.А. Кождина. – 3-е изд., перераб./ Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2010.

4.Технология. Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений. Б.А. Гончаров, Е.В. Елисеева, А.А. Электов. – 2-е изд., перераб./Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2010.

5.Технология. 9 класс: учебник для учащихся ощеобразовательных учреждений.-2-е изд., перераб./А.Н. Богатырев, О.П. Очинин, П.С. Самородский.; под ред. В.Д. Симоненко.-М.: Вентата-Граф, 2010.

6.Технология: базовый уровень: 10-11 классы: учебник для общеобразовательных учреждений/ В.Д. Симоненко, О.П. Очинин, Н.В. Матяш; под ред. В.Д. Симоненко-М.: Вентата-Граф, 2010.

Учебные пособия

1.В.И. Ермакова. Кулинария. М.: Просвещение, 1993.

2.А.Т. Труханова, В.В. Исаев, Е.В. Рейнова. Основы швейного производства. Учебное пособие для учащихся 8-9 классов средней школы. М.: Просвещение, 1989.

Методическое обеспечение

1. Технология.6 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко/авт-составитель О.В. Павлова, Г.П. Попова. - Волгоград: Учитель, 2008.
2. Технология.7 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко/авт-составитель О.В. Павлова- Волгоград: Учитель, 2009.
3. Технология.8 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко/авт-составитель О.В. Павлова - Волгоград: Учитель, 2010..
4. Технология.8 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко, часть 2./авт-составитель Н.Б. Голондарева.- Волгоград: Учитель, 2006.
5. Технология.9 класс (девушки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко/авт-составитель О.В. Павлова- Волгоград: Учитель, 2010.
6. Технология. Материалы к урокам раздела «Профессиональное самоопределение» по программе В.Д. Симоненко. 9 класс. Авт.-сост. А.Н. Бобровская. Волгоград: Учитель, 2009.
7. Технология. Предметные недели в школе 5-11 класс. Авт.-сост. Е.Д. Володина, В.Ю. Суслина. Волгоград: Учитель. 2008.
8. Предметные недели в школе. Неделя технологии в начальной и средней школе. Авт.-сост. О.В. Павлова. Волгоград: Учитель, 2009.
9. Технология. Русские традиции при изготовлении различных изделий. Конспекты занятий 6-8 классы. Авт.-сост. И.Г.Норенко. Волгоград: Учитель, 2007.
10. Технология. Проектная деятельность учащихся 5-11 классы. Авт.-сост. Л.Н. Морозова и др. Волгоград: Учитель, 2008.
11. Технология. Практико-ориентированные проекты. 7-11 классы. Авт.-сост В.П. Боровых. Волгоград: Учитель, 2009.
12. Технология. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Под ред. И.А. Сасовой. М.: Вентата-Граф, 2003.

Литература для учителя

1.Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 80с.

2.Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 6 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 48с.

3.Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 7 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 64с.

4.Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.

5.Маркуцкая С.Э. Технология в схемах, таблицах, рисунках. «Обслуживающий труд» 5-9 классы (к любому учебнику). М.: Изд-во «Экзамен», 2008.

6.Методические рекомендации по курсу «Теория и методика обучения технологии и предпринимательству» (Занимательный материал для уроков технологии). Авт.-сост. О.Ю. Перцева, Е.А. Малиновская. Иркутск, 2003.