

**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 создание 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 учетом общности 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 - это обобщенные действия, порождающие мотивацию к обучению и позволяющие учащимся ориентироваться в различных предметных областях познания.

Сегодня УУД - это совокупность способов действий обучающегося, которая обеспечивает его способность к самостоятельному усвоению новых знаний, включая и организацию самого процесса усвоения. Универсальные учебные действия - это навыки, которые надо закладывать в начальной школе на всех уроках и продолжать в основной школе.

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 VI классе (базовый уровень).

Новизна рабочей программы: Программа рассчитана на 68 часов. Занятия проходят в разновозрастной группе, состоящей из учениц 5 и 6 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 5 классе был повторением для 6 класса.В рабочую программу по предмету «Технология» в 6 классе внесены следующие изменения- последовательность и количество часов изучения разделов :

|  |  |
| --- | --- |
| Раздел | Кол-во часов |
| Введение. | 1 |
| Раздел 1. Кулинария | 15 |
| Раздел 2. Технология ведения дома. | 4 |
| Раздел 3. Элементы материаловедения. | 6 |
| Раздел 4. Ручные работы. | 2 |
| Раздел 5.Элементы машиноведения. | 4 |
| Раздел 6. Влажно-тепловые работы. | 2 |
| Раздел 7. Конструирование и моделирование одежды. | 6 |
| Раздел 8. Технология изготовления одежды. | 11 |
| Раздел 9. Рукоделие. Вышивка | 8 |
| Раздел 10. Уход за одеждой и ремонт. | 4 |
| Раздел 11. Творческий проект. | 5 |
| Итого 68 часов. | |

Содержание учебного предмета.

Вводное занятие. 1 ч.

Кулинария. 15 ч.

Физиология питания. Минеральные вещества. Блюда из молока. Блюда из рыбы и морепродуктов. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Блины, оладьи, блинчики. Сервировка стола к ужину. Культура поведения за столом. Зачет-игра по «Кулинарии».

Технология ведения дома. 4 ч.

Понятие о композиции в интерьере. Освещение жилого дома. Отделка квартиры. Гигиена жилища.

Основы материаловедения. 6 ч.

Классификация волокон. Натуральные животные волокна. Ткацкие переплетения.

Ручные работы. 2ч.

Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособления. Правила ТБ при ручных работах.

Основы машиноведения. 4 ч.

Регуляторы швейной машины. Правила ТБ при работе на ШМ. Устройство и установка машинной иглы. Виды машинных швов.

Влажно-тепловые работы. 2ч.

Организация рабочего места. Правила ТБ.

Конструирование и моделирование швейного изделия (юбки). 6ч.

Мерки. Масштаб. Построение чертежа выкройки в масштабе 1:4, 1:1. Моделирование.

Технология изготовления швейного изделия (юбки). 11ч.

Технологическая последовательность изготовления юбки. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой.Подготовка деталей кроя к сметыванию. Подготовка к примерке. Примерка. Обработка вытачек, складок, боковых срезов. Обработка застежки – молнии в боковом срезе. Обработка пояса. Обработка нижнего среза юбки.

Технология вышивания. 8ч.

Организация рабочего места. Правила ТБ. Счетные швы. Изготовление образцов ручных швов.

Уход за одеждой.4ч.

Ремонт одежды. Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Изучение символов.

Творческий проект по выбору учащихся. 5 ч.

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

*Учащиеся должны знать:*

 возможности использования ЭВМ в информационных технологиях;

 санитарные требования к помещению кухни и столовой, правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;

 общие требования о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технология приготовления молочных супов и каш;

 общие сведения о пищевой ценности рыбы и рыбных продуктов моря, о возможности кулинарного использования рыбы разных пород, методы определения качества раба;

 способы первичной обработки рыбы, технология приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;

 виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуда и инвентарь для жаренья;

 технология приготовления кулинарных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, способы определения готовности и правила подачи рыбных блюд к столу;

 правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;

 способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технология выпечки блинов, оладий, блинчиков:

 виды и кулинарные свойства крахмала, технология приготовления компотов и киселей, правила сервировки стола к ужину;

 общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении овощей, технология квашения капусты, засолки огурцов, помидоров, грибов, зелени, мочения яблок;

 значение композиции в интерьере, способы оформления интерьера, роль освещения в интерьере, санитарно-гигиенические требования к уборке жилых и производственных помещений;

 правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;

 способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нитей их этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения;

 принцип действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах; назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;

 традиционные обряды и семейные праздники, композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке, холодные, тёплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка;

 эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к лёгкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приёмы моделирования конических и клиновых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;

 назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приёмы обработки юбок;

 правила подготовки ткани к раскрою и технология раскроя ткани, технологическая последовательность обработки юбки;

 основные требования по уходу за одеждой и обувью;

 санитарно-гигиенические требования к предметам и средствам ухода за волосами, требования к причёске школьницы

*Учащиеся должны уметь:*

 работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду, применять моющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды;

 определять качество молока, очищать молоко и проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;

 определять качество рыбы, оттаивать мороженную и вымачивать солёную рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки, варить и жарить рыбу и рыбные полуфабрикаты, готовить блюда из рыбной котлетной массы, определять готовность рыбных блюд, подавать их к столу;

 проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий; варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия;

 приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели;

 готовить ужин, сервировать стол к ужину, принимать гостей;

 квасить капусту, проводить первичную обработку и засолку огурцов, томатов, зелени, грибов;

 выполнять эскизы интерьера детской комнаты, проводить сухую и влажную уборку, пользоваться пылесосом и другими электробытовыми приборами;

 определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;

 регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину;

 подбирать одежду к традиционным праздникам, строить симметричный узор, орнамент в квадрате, в полосе, определять размер и место узора на изделии, подбирать нитки по цвету, тональности, насыщенности, выполнять счётные швы и свободную вышивку по рисованному контуру;

 подбирать ткань и отделки для изготовления юбки, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи конической и клиновой юбок, моделировать конические и клиновые юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;

 выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать клиновую и коническую юбки (обработка пояса юбки корсажной тесьмой, обработка застёжки тесьмой «молния», застежки на крючки и петли, обработка низа юбки

ручным и машинным способом, обметывание швов);

 готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать коническую и клиновую юбки, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия;

 выполнять простейший ремонт подкладки и карманов, отпарывать и пришивать фурнитуру, подшивать низ брюк тесьмой, ухаживать за обувью.

*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 6 класса

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  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 | Домашнее зада-ние | Дата  провед | Факт |
| 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 6 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.**  Общие сведения о питании и приготовлении пищи. | УИНМ | Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к приго-товлению и хранению пищи, посуде и кухонному инвентарю. 1-я помощь при пищевом отравлении. | Питание, макроэ-лементы, микроэ-лементы | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи; составить суточное меню со сбалансированным соотношением минеральных веществ. | конспект | §20, |  |  |
| 3-4 | 2 | Блюда из молока. | УИНМ | Правила кулинарной обработки молока, ассортимент молочных продуктов, сроки хранения. Правила безопасной работы с электроплитой и горячими жидкостями. | Молоко | Определять доброкачественность молока; выполнять блюдо из молока; 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 | §21,  сооб-щение «Профессия-повар, офици-ант» |  |  |
| 5-6  7-8 | 2  2 | Рыба и морепродукты.  Обработка рыбы.  Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. | БУ  БУ | Технология приготовления рыбы. Определение доброкачест-венности рыбы. | Рыба, пластование, филе | Читать технологическую документацию; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить блюдо из рыбы | **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. | §22, 23, 24, |  |  |
| 9-  10 | 2 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.  Тест  »Зерновые культуры и крупы» | УИНМ | Значение круп в питании человека. Механическая обработка круп. Ассортимент блюд. | Крупы, виды каши | Изучать способы механической обработки круп; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить блюда из макарон (крупы, бобовых) | **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. | §25, И.П. Арефьев З.М. 6 класс  Стр.24 |  |  |
| 11-12 | 2 | Изделия из жидкого теста.  Сладкие блюда и напитки. | УИНМ | Продукты, употребляемые для приготовления жидкого теста. Значение изделий из теста в питании человека.  Значение фруктов и ягод в питании человека, группы фруктов. | Мука, виды блинов,  Группы фруктов | Анализировать рецептуру и кулинарное использование жидкого теста. Готовить тесто для блинов, выпекать блины. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной 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. | §26 , 27, |  |  |
| 13-14 | 2 | Сервировка стола к ужину. Элементы этикета. | УИНМ,  УКУН | Особености сервировки стола к ужину. Правила поведения за столом | Сервировка, этикет, подарок | Выполнять сервировку стола к ужину; подбирать столовое белье для сервировки, столовую посуду и приборы; овладеть навыками эстетического оформления стола. Приготовить ужин по зараннее определенному меню. | **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. | §28, принести формуподелку из овощей |  |  |
| 15-16 | 2 | Зачет- игра по разделу «Кулинария» | УОСЗУН,  УКУН | Проверить ЗУНы по разделу «Кулинария». |  | Развивать познавательную активность, самостоятельность, чувство коллективизма, расширять кругозор, сосредоточенность, внимание. | **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 мнения  умение полно и точно выражать свои мысли, участие в коллективном обсуждении проблем и принятии решений | работа в группах | Учеб-ник, цв.-каран-даши, линей-ку, альбом |  |  |
| 17-18 | 2 | **Технология ведения дома.4 ч.**  Понятие о композиции в интерьере. Освещение жилого дома. | УИНМ | Характерные особенности жилища, виды освещения. | Интерьер, компози-ция, качества интерь-ера, освеще-ние | Выполнять эскиз художественного оформления интерьера гостиной, спальни, прихожей по выбору учащихся | **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. | §29, 30, картонножни-цы, клей, лоскут-ки ткани |  |  |
| 19-20 | 2 | Отделка квартиры. Коллекции.Гигиена жилища. Тест «Интерьер» | УОСЗУН,  УКУН | Отделка квартиры. Материалы для отделки квартиры. Декоративные ткани. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к уборке жилых помещений. | Шторы, гардины портьеры,  Жалюзивиды уборки | Использовать варианты возможной отделки и декоративного украшения окна, двери.  Самостоятельно добывать знания при работе с учебником. Выполнять макет оформления из ткани окна, двери. | **Л.**осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства**,** развивать эстетический вкус, логическое мышление.  **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., тест | §31,3233  И.П. Аре-фьев З.М. 6 класс  Стр.31 |  |  |
| 21-22 | 2 | **Основы материаловедения. 6 ч**.  Натуральные волокна животного происхождения. | УИНМ | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон. | Материа-ловеде-ние, шерсть, руно, шелк | Изучать характеристики различных видов волокон животного происхождения и тканей по коллекциям; исследовать свойства тканей из натуральных животных волокон; распознавать виды 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.  **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. | §1, цв. бумагу, клей, ножни-цы |  |  |
| 23-  24 | 2 | Ткацкие переплетения.  Тест »Классы ткацкий переплетений» | УИНМ,  УКУН | Виды переплетений нити в тканях.  Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства шерстяных и шелковых такней | Раппортткацкие дефекты, свойства тканей | Определять саржевое, сатиновое, атласное переплетение нитей в ткани, ткацкие дефекты, дефекты печати; выполнять макет переплетений; исследовать признаки лицевой и изнаночной сторон ткани; направление долевой и уточной нити, проводить сравнительный анализ, оформлять результаты 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. | §2, ножни-цы, ткань шерсть, шелк  И.П. Аре-фьев З.М. 6 класс  Стр.33 |  |  |
| 25-26 | 2 | Лицевая и изнаночная стороны тканей. Свойства тканей. | УИНМ,  УКУН | Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства шерстяных и шелковых такней | свойства тканей | исследовать признаки лицевой и изнаночной сторон ткани; направление долевой и уточной нити, проводить сравнительный анализ, оформлять результаты 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. | §3, соста-витьколек-циюобраз-цов ткани |  |  |
| 27-  28 | 2 | **Ручные работы. 2ч.**  Повторение технологии выполнения ручных работ.  Тест «Выполнение ручных работ» | БУ | Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособленияПравила ТБ при ручных работах. | Ручные работы, стежок, строчка, длина стежка | Выполнять образцы ручных стежков и строчек, отработать точность движений, координацию и глазомер при выполнении ручных строчек. | **Л.** осмысление темы нового ма-териала и основных вопросов, подлежащих усвоению, приме-нение на практике и последующее повторение нового мате-риала.  **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, прини-мает и сохраняет учебную задачу.  **П.** развитие и углубление по-требностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать инфо-рмацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме.  **К.** умение полно и точно выра-жать свои мысли. | Пр.р.  Тест | И.П. Аре-фьев 5 класс  Стр.18 |  |  |
| 29-  30 | 2 | **Основы машинове-дения**. **4ч.**  Регуляторы швейной машины. Правила ТБ при работе на ШМ. Устройство и установка машинной иглы. | УИНМ,  УКУН | Организация рабочего места для выполнения машинных работ, ТБ при работе на ШМ. Дефекты машинной строчки.  Устройство и установка машинной иглы. | Качественная строчка.машин-ная игла | Изучать устройство современной бытовой ШМ., выполнять качественные машинные строчки на ткани, подбирать иглу по номеру и устанавливать ее. | **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. | §4, 5 |  |  |
| 31-32 | 2 | Пр.р. «Выполнение образцов машинных швов».  Тест «Виды машинных швов» | УИНМ,  УКУН | Виды машинных швов. Формирование первоначальных навыков работы на ШМ. | Шов, ширина шва | Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины. 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-контрольвыполнения 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 | §5.6  И.П. Аре-фьев 5 класс  Стр.10 |  |  |
| 33-  34 | 2 | **Влажно-тепловые работы. 2 ч.**  Правила ТБ при выполнении ВТО. Организация рабочего места при ВТО. Тест «ВТР» | УИНМ,  УКУН | ТБ при выполнении ручных операций.  Правила ТБ при работе на ШМ.  Правила ТБ при выполнении ВТО. | Правила ТБ | Овладевать безопасными приемами труда. | **Л.**осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике.  **Р.**принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль 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 умений полно и точно выражать свои мысли | Тест | санти-метр  И.П. Аре-фьев 5 класс  Стр.18 |  |  |
| 35-  36 | 2 | **Конструирование и моделирование швейного изделия (юбки). 6ч.**  Одежда и требования к ней.  Снятие мерок для построения чертежа юбки. | УИНМ | Краткие сведения из истории одежды. Одежда и требования к ней. | Мерки, одежда, требова-ния к одежде, проек-тирова-ние, конст-руиро-вание | 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. | §7,8 линей-ку |  |  |
| 37-  38-  39-40 | 2  2 | Конструирование юбок.  Моделирование юбок.  Тест «Конструирование и моделирова-ние» | УИНМ,  УКУН | Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Моделирование. | Масш-таб, конструирование, модели-рованиемодель | Строить чертежи юбка в масштабе 1:4. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа юбки. Разрабатывать эскизы различных моделей юбок. | **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.**формирование умений выражать свою точку зрения | Пр.р.  Пр. р.  Тест | §9 цв.бумагу, клей, ножницы.  §10 линей-ку.  С.Э. Маркуцкая стр.51 |  |  |
| 41-42-43-44-45-46-47-48 | 2  2  2  2 | **Технология изготовления швейного изделия (юбки). 11 ч.**  Выполнение образцов поузловой обработки деталей юбки. | УИНМ | Правила выполнения технологических операций. | Вытачка, складка.  Застежка-молния.  Пояс.  Нижний срез юбки. | Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки юбки. 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 | §11 Стр.67-72  Ткань,иголканитки, ножницы, молния.  Стр.73-76.  Стр.77-79.  Стр.79-81. |  |  |
| 49-50 | 2 | Раскрой юбки.  Тест «Раскрой» | УИНМ | Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка, ворса. Инструменты и приспособления для раскроя | Декати-рование детали кроя, раскрой | 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 и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;  **К.**оценка и самооценка учебной деятельности | Конт-роль качества.  Тест | §12, детали кроя.иголка нитки, ножни-цы.  С.Э. Маркуцкая стр.55 |  |  |
| 51-  52 | 1  1 | Технологическая последовательность изготовления прямой юбки.  **Творческий проект5ч**.  Творческий проект «Юбка». | БУ | Последователь-ность изготовления юбки.  Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила выполнения примерки. Исправление дефектов. Обработка боковых срезов |  | Переводить контурные и контрольные линии выкройки на детали кроя, читать технологическую документацию, выполнять образцы поузловой обработки юбки. Овладевать безопасными приемами труда. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.Обобщить изученный материал, совершенствовать умения и навыки, полученные на занятиях | **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; умеет организовывать своё рабочее место и работу.  **П.**владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;  **К**.оценка и самооценка учебной деятельности**;** | Конт-роль качества | §13  Детали кроя, иголкуНитки, ножницы  Стр.176-182. |  |  |
| 53-54-55-56 | 3  1 | Творческий проект «Юбка».  Зачет-игра по разделу «Технология изготовления швейного изделия» | УИНМ,  БУ,  УОСЗУН | Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.  Обобщение ЗУН. | Творчес-кий проект | Читать технологическую документацию, выполнять поузловую обработку юбки, стачивать детали и выполнять отделочные работы, овладевать безопасными приемами труда. | **Л.**применение знаний на практике, 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; умение полно и точно выражать свои мысли, участие в коллективном обсуждении проблем и принятии решений. | Конт-роль качества.  Опрос. | Стр. 176-182, ткань, иголкуножницы, мулине, пяльцы |  |  |
| 57-58 | 2 | **Технология вышивания. 8 ч.**  Подготовка к вышивке.  Счетные швы. | УИНМ | Вышивка как вид рукоделия. Подготовка ткани к работе. Разметка размера рисунка. Перевод рисунка на ткань | Счетные швы, канва, схема для вышивания | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства на базе школьного музея; познакомиться с основными счетными швами: набор, гладь, роспись, гобеленовый шов, крест. | **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. | §14, 15 Ткань, пяльцы, иголкамулине, нож-ницы |  |  |
| 59-60-  61-62-  63-64 | 2  2  2 | Пр.р. «Выполнение образцов вышивки» | УСЗУН | Счетные швы. | Композиция | Перевести рисунок на ткань, Применять счетные швы для композиции панно. | **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 | §15, 16 Ткань, пяльцы, иголкамулине, нож-ницы.  линейку |  |  |
| 65-66-  67-68 | 2  2 | **Уход за одеждой. 4ч.**  Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей.  Уход за обувью.  Ремонт одежды.  Викторина «Швейные принадлежности» | УИНМ | Как правильно ухаживать за одеждой?  Фурнитура. Способы ремонта одежды.  Обобщение. | Товарный ярлык, маркиро-вочная лента Фурни-тура, пугови-цы, кнопки, крючки, петли. | Находить информацию о правилах ухода за одеждой, распознавать символы ухода за одеждой.  Ремонтировать одежду. Овладевать безопасными приемами труда.  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,  **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации;  **К.**оценка и самооценка учебной деятельности | опрос | §17-18. Линейку.  Пуговицы, иголкуткань, ножницы. |  |  |

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.