**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Борковская основная общеобразовательная школа» Суджанского района Курской области**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рассмотрено на заседании МО учителей художественно-эстетического цикла, физической культуры и ОБЖ. Протокол №1 от 26.08.\_2015г.****Руководитель МО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** **Шалиманова С.В.** | **Утверждено на заседании педагогического совета Протокол №1 от 31.08.2015г.****Председатель педсовета \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Урывко И.А.** | **Введено в действие.** **Приказ №1-81 от 31.08.2015г.****Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Урывко И.А.** |

**Рабочая программа**

**по технологии**

**6 класс (70 часов)**

**Составитель: учитель технологии**

**первой категории Переверзева Лариса Евгеньевна**

**с.Борки**

**АННОТАЦИЯ**

 Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана на основе следующих нормативно-правовых документов:

1. Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12 2012 года: (статьи 7, 9, 32)ФЗ;

2. Федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования (приказ Минобразования РФ принятый 05.03. 2004 г № 1089 «Об утверждении Федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»);

3. Федерального переченя учебников, рекомендованных Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в общеобразовательном процессе в образовательных учреждениях от 31.03.2014 года № 253.

4. Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России.- М.: Просвещение, 2011.

5. СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях". Постановление № 189 от 29.12.2010г.

6. Примерных программ по «Технологии» начального, основного и среднего (полного) общего образования ( Письмо департамента государственной политики в образовании Минобрнауки РФ от 07.07.2005 года № 03-1263);

7. Авторской программы начального и основного общего образования/ М.В. Хохлова, П.С. Самородский, Н.В. Синица и др. – М: Вента – Граф, 2010

8. Основной образовательной программы основного общего образования для 6-9 кл МКОУ «Борковская основная общеобразовательная школа» приказ №1-81 от 31.08.2015г

9.Положения о рабочей программе МКОУ «Борковская основная общеобразовательная школа» по учебным предметам, утвержденное приказом № 88а от 01.09.2010 года.

 Для реализации программы используется следующий учебно-методический комплект:
Учебник. Технология. Обслуживающий труд 6 класс под редакцией В.Д. Симоненко (М.: Вента-Граф, 2010);
Рабочая тетрадь Технология. Обслуживающий труд 6 класс под редакцией В.Д. Симоненко (М.: Вента-Граф, 2010);

 Программа рассчитана на 70 часов (2 часа в неделю). Согласно федеральному базисному учебному плану для общеобразовательных учреждений Российской Федерации на изучение технологии в 6 классе отводится 70 часов (2 часа в неделю). Столько же часов отводится в школьном учебном плане на изучение данного предмета в 6 классе.

Программа состоит из 5 разделов:

1. Агротехника сельского хозяйства (растениеводство)
2. Творческое проектирование
3. Создание изделий из поделочных материалов (вышивка)
4. Создание изделий из текстильных материалов (материаловедение, машиноведение, технология обработки ткани)
5. Кулинария

 В реализации программы отводится место методу проектов для вовлечения обучающихся в исследовательскую деятельность, что формирует привычку к анализу потребительских , экономических, экологических и технологических ситуаций.

 Программа предполагает широкое использование нетрадиционных форм уроков, которые позволяют решить задачу совмещения профориентационной работы с предметным обучением, используя «ключевые компетенции» в меняющихся социальных, экономических и культурных условиях; за счет получения обучающимися профессиональных знаний и умений, облегчающих процесс социальной адаптации, помогают активизировать и углубить познавательную деятельность, при этом избежать пагубных перегрузок, сопоставить требования избранного вида труда к здоровью профессионала и собственный медицинский прогноз.

 **Цели и задачи программы:**

- освоение технологических знаний; основ культуры по созданию личностно или общественно значимых изделий;

- 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 приёмами труда;

- развитие познавательных интересов, технического мышления; сенсорных и моторных навыков, умений учебного труда; волевой и эмоциональной сферы;

- воспитание патриотизма, мотивов учения и труда, гуманности и коллективизма, дисциплинированности, эстетических взглядов, творческого начала личности, трудолюбия, предприимчивости.

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана на основе следующих нормативно-правовых документов:

1. Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12 2012 года: (статьи 7, 9, 32)ФЗ;

2. Федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования (приказ Минобразования РФ принятый 05.03. 2004 г № 1089 «Об утверждении Федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»);

3. Федерального переченя учебников, рекомендованных Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в общеобразовательном процессе в образовательных учреждениях от 31.03.2014 года № 253.

4. Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России.- М.: Просвещение, 2011.

5. СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях". Постановление № 189 от 29.12.2010г.

6. Примерных программ по «Технологии» начального, основного и среднего (полного) общего образования ( Письмо департамента государственной политики в образовании Минобрнауки РФ от 07.07.2005 года № 03-1263);

7. Авторской программы начального и основного общего образования/ М.В. Хохлова, П.С. Самородский, Н.В. Синица и др. – М: Вента – Граф, 2010

8. Основной образовательной программы основного общего образования для 6-9 кл МКОУ «Борковская основная общеобразовательная школа» приказ №1-81 от 31.08.2015г

9.Положения о рабочей программе МКОУ «Борковская основная общеобразовательная школа» по учебным предметам, утвержденное приказом № 88а от 01.09.2010 года.

 Для реализации программы используется следующий учебно-методический комплект:
Учебник. Технология. Обслуживающий труд 6 класс под редакцией В.Д. Симоненко (М.: Вента-Граф, 2010);
Рабочая тетрадь Технология. Обслуживающий труд 6 класс под редакцией В.Д. Симоненко (М.: Вента-Граф, 2010);

 Программа рассчитана на 70 часов (2 часа в неделю). Согласно федеральному базисному учебному плану для общеобразовательных учреждений Российской Федерации на изучение технологии в 6 классе отводится 70 часов (2 часа в неделю). Столько же часов отводится в школьном учебном плане на изучение данного предмета в 6 классе.

 Данная программа обеспечивает непрерывность технологического образования. Она позволяет учителю получить представление о целях, содержании, воспитании и развитии обучающихся средствами данного учебного предмета, а также конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, отражает распределение учебных часов по разделам и темам курса. Программа носит рекомендуемую последовательность с учетом внутрипредметных и межпредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей обучающихся и учитывает оснащенность школы, материальные возможности обучающихся и социальной востребованности.

 Данная программа предусматривает проведение занятий в неделимых классах. Опыт работы в неделимых классах показал целесообразность линейного подхода к преподаванию разделов, способствующих решению современных образовательных задач.

 Базовыми являются разделы: «Кулинария», «Создание изделий из поделочных материалов (вышивка)», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технологии ведения дома», «Творческое проектирование», каждый из которых предусматривает использование общепедагогических дидактических принципов: связь теории с практикой, научность, сознательность и активность усвоения знаний, а значит, достижение дидактической цели, которую надо понять и осознать.

 Особый акцент сделан на раздел «Агротехника сельского хозяйства». Его актуальность заключается в том, что в последнее время большое внимание уделяется экологическому и эстетическому воспитанию обучающихся, а также привитие трудовых навыков. Растениеводство имеет огромное эстетическое, воспитательное и санитарно-гигиеническое значение. При этом в процессе изучения данного раздела обучающиеся осваивают не только варианты озеленения школьного участка (двора жилого дома), но и знакомятся с различными видами художественного оформления участка из недорогих, практически «бросовых» материалов. Инициатива, самостоятельность, творческий подход, совершенствование умений работы в коллективе при выполнении творческих проектов – это лишь часть задач, которые решаются в процессе изучения данного раздела. А положительные отзывы, полученные от жителей прилегающих к школе домов, позволяют обучающимся оценить социальную значимость выполняемых ими проектов.

 В реализации программы должное место отводится методу проектов для вовлечения обучающихся в исследовательскую деятельность, что формирует привычку к анализу потребительских , экономических, экологических и технологических ситуаций.

 В данной программе прослеживается модернизация раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Предлагаемое содержание раздела позволяет познакомить обучающихся с конструкционными изделиями из бросового материала, свойствами и технологиями его обработки с учетом экономического и экологического аспектов, направленных на освоение нового практического опыта.

 Программа предполагает широкое использование нетрадиционных форм уроков, которые позволяют решить задачу совмещения профориентационной работы с предметным обучением, используя «ключевые компетенции» в меняющихся социальных, экономических и культурных условиях; за счет получения обучающимися профессиональных знаний и умений, облегчающих процесс социальной адаптации, помогают активизировать и углубить познавательную деятельность, при этом избежать пагубных перегрузок, сопоставить требования избранного вида труда к здоровью профессионала и собственный медицинский прогноз.

**Цели и задачи программы:**

- освоение технологических знаний; основ культуры по созданию личностно или общественно значимых изделий;

- 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 приёмами труда;

- развитие познавательных интересов, технического мышления; сенсорных и моторных навыков, умений учебного труда; волевой и эмоциональной сферы;

- воспитание патриотизма, мотивов учения и труда, гуманности и коллективизма, дисциплинированности, эстетических взглядов, творческого начала личности, трудолюбия, предприимчивости.

**В результате обучения обучающиеся**

**должны знать:**

- правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования;

- технологию приготовления и требования к качеству готовых блюд, правила подачи к столу;

- правила оказания первой помощи при ожогах и поражениях током, пищевых отравлениях;

- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в художественных ремеслах;

- основные свойства волокон и тканей из них, виды пород древесины;

- основные виды механизмов по выполняемым функциям, а также по используемым в них рабочим частям;

- виды ремонтно-отделочных работ, материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; виды санитарно-технических работ, оборудования; принципы ухода за одеждой и обувью; цели и значение семейной экономики;

- пути экономии электрической энергии в быту, правила работы с электроприборами; каково влияние электрических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека;

- сферы современного производства, пути получения профессионального образования;

- основные методы и приёмы выращивания и проектирования зелёных насаждений, историю развития «зеленого строительства», этапы и правила озеленения пришкольной территории;

**должны уметь:**

- рационально организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены, оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;

- определять качество продуктов, готовность блюд, способы подачи готовых блюд к столу; заготавливать на зиму овощи и фрукты;

- владеть простейшими способами технологии художественной отделки изделий;

- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

- понимать содержание инструкционно-технологических карт и пользоваться ими при выполнении работ;

-находить необходимую информацию; осуществлять контроль качества изготовляемых изделий;

- выполнять технологические операции с использованием инструментов, приспособлений, оборудования;

- планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;

- применять политехнические и технологические знания и умения к самостоятельной практической деятельности;

- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального трудоустройства;

**использовать знания и умения, приобретенные в практической деятельности и повседневной жизни:**

- для консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

- проектирования и изготовления полезных изделий из конструкторских и поделочных материалов;

- выполнение различных видов художественного оформления изделий;

- планирования и оформления интерьера комнаты;

- ухода за одеждой и обувью;

- безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; ведения экологически здорового образа жизни;

- построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования и трудоустройства;

*использовать ПЭВМ как источник информации для решения технологических, экономических задач.*

## Перечень знаний и умений, формируемых у обучающихся

## VI класс

## обучающиеся должны знать:

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

общие сведения 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, технологию приготовления молочных супов и каш;

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

виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;

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, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков;

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

способы получения натуральных волокон животного проис­хождения, получение нитей из 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;

композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивке, холод­ные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требова­ния; к легкому женскому платью, материалы и отделки, приме­няемые при изготовлении клиньевых и конических юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;

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

правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки сорочки;

## обучающиеся должны уметь:

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

определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачи­вать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, при­готавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки;

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;

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 ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи юбок, моделировать 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 юбку;

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

## 6 класс

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела | Количество часов |
| 1  | Агротехника сельского хозяйства (растениеводство) | 12 |
| 2 | Творческое проектирование | 4 |
| 3 | Создание изделий из поделочных материалов (вышивка) | 10 |
| 4 | Создание изделий из текстильных материалов (материаловедение, машиноведение, технология обработки ткани) | 32 |
| 5 | Кулинария | 12 |
|  | Итого: | 70 |

# ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

# 6 класс (70 часов)

## Раздел 1. Агротехника сельского хозяйства (6 часа)

**Тема 1. Понятие о сорте *(1 час)***

Сорт. Местные и интродуцированные сорта. Селекция. Требования к современным сортам. Почвенно-климатическая зона. Ученые селекционеры.

**Основное понятие темы:** сорт, селекция, урожайность, хозяйственно-биологические признаки, местные сорта.

**Тема 2. Овощи семейства паслёновых. *(1 час)***

Овощные растения семейства паслёновые. Столоны и клубни. Баклажан, томат, перец, картофель – характеристика. Типы кустов томатов. Местные сорта.

**Основные понятия темы:** паслёновые, баклажан, перец, томат, штамбовый, картофель, столоны, клубни.

**Тема 3. Семеноводство овощных культур *(1 час)***

Что такое семеноводство. Семенники и семенные плоды. Семенной материал. Степень созревания семян. Уборка и хранение семенников, семян.

**Основные понятия темы:** семеноводство, семенники, семенные плоды, семенной материал, степень созревания семян, дозаривание.

**Тема 4. Овощи семейства тыквенных *(1 час)***

Растения семейства тыквенных. Разновидности тыквы. Группы кабачков. Отличие огурцов и кабачков. Патиссоны.

**Основные понятия темы:** тыквенные, зеленоплодные и белоплодные кабачки, патиссон, цуккини, огурец.

**Тема 5. Что такое полевой опыт? *(1 час)***

Понятие полевого опыта. Виды полевых опытов. Делянка. Опытный и контрольный варианты. Пробы. Дегустация.

**Основные понятия темы:** полевой опыт, делянка, схема полевого опыта, опытный вариант, контрольный вариант, средняя проба, дегустация.

**Тема 6. Овощные капустные растения *(1 час)***

Разновидности капусты. Продуктивные органы капусты. Стеблеплоды и кочаны. Оптимальная температура роста и развития капусты. Подкормка удобрениями.

**Основные понятия темы:** виды капусты: савойская, брокколи, кольраби, цветная, пекинская, китайская; стеблеплод, кочан.

## Раздел 2. Творческое проектирование (2 часа)

**Тема 7. Проектные творческие работы *(2 часа)***

Тематика творческих проектов. Правила оформления пояснительной записки. Критерии оценивания. Сроки выполнения и защиты.

**Основные понятия темы:**  пояснительная записка.

## Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов (31 часа)

**Тема 8. Натуральные волокна животного происхождения. *(2 часа)***

Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть, пух). Способы их получения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

**Основные понятия темы:**  шерсть, шелк, пух, шелкопряд, ангора,

**Тема 9. Ткацкие переплетения. Свойства тканей *(2 часа)***

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Дефекты ткани. Сравнительная характеристика свойств х/б, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Краткие сведения об ассортименте тканей.

**Основные понятия темы:** переплетения: саржевое и атласное, раппорт, дефекты.

**Тема 10. Регуляторы швейной машины *(2 часа)***

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины (длина стежка, прижима лапки, натяжения верхней и нижней нитей, регулятора строчки, ширины «зиг-зага»). Регулировка качества машинной строчки путем изменения силы натяжения верхней и нижней нитей.

**Основные понятия темы:** регулятор длины стежка, регулятор вида строчки, регулятор натяжения верхней нити, регулятор натяжения нижней нити.

**Тема 11. Устройство и установка машинной иглы *(1 час)***

Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной её установкой.

**Основное понятие темы:** машинная игла, длинный желобок, короткий желобок, острие, ушко, колба, лыска.

**Тема 12. Уход за швейной машиной *(1 час)***

Правила ухода за швейной машиной. Чистка и смазка. Основные узлы для смазки.

**Основные понятия темы:**  разборка челночного устройства, смазка.

**Тема 13. Машинные швы *(2 часа)***

Назначение соединительных швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами. Их конструкция, технология выполнения и условные графические обозначения.

**Основные понятия темы:** швы: настрочной, встык, накладной.

**Тема 14. Одежда и требования к ней *(2 часа)***

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок (прямые, клиньевые, конические).

**Основные понятия темы:** эксплуатационные, гигиенические, эстетические требования.

**Тема 15. Снятие мерок для построения чертежа юбки *(1 час)***

Мерки необходимые для построения основы чертежа конической или клиньевой юбки. Условные обозначения мерок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Зависимость величины прибавок от назначения изделия, силуэта, ткани.

**Основные понятия темы:** мерки, условные обозначения, прибавки на свободу облегания.

**Тема 16. Построение конической юбки *(2 часа)***

Последовательность построения чертежа основы конической юбки. Выбор модели конической юбки. Расчетные формулы. Построение чертежа основы юбки в масштабе 1:4 в рабочей тетради и в натуральную величину.

**Основные понятия темы:** коническая юбка, расчетная формула, масштаб.

**Тема 17. Построение чертежа клиньевой юбки. *(2 часа)***

Последовательность построения чертежа основы клиньевой юбки. Выбор числа клиньев в клиньевой юбке. Расчетные формулы. Построение чертежа основы юбки в масштабе 1:4 в рабочей тетради и в натуральную величину.

**Основные понятия темы:** клиньевая юбка, число клиньев, масштаб.

**Тема 18. Моделирование конической юбки *(2 часа)***

Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные книзу, длинные и короткие, в форме колокола). Способы моделирования конической юбки (горизонтальные разрезы, расширение или сужение клина от линии бедер, расширение клина от линии талии, расширение дополнительными клиньями). Выбор модели юбки. Моделирование юбки. Выбор ткани и отделки. Подготовка выкройки к раскрою.

**Основные понятия темы:** расширение, заужение

**Тема 19. Моделирование клиньевой юбки *(2 часа)***

 Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные книзу, длинные и короткие, в форме колокола). Способы моделирования клиньевой юбки (горизонтальные разрезы, расширение или сужение клина от линии бедер, расширение клина от линии талии, расширение дополнительными клиньями). Выбор модели юбки. Моделирование юбки. Выбор ткани и отделки. Подготовка выкройки к раскрою.

**Основные понятия темы:** дополнительный клин.

**Тема 20. Раскройные работы *(2 часа)***

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка. Раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке.

**Основные понятия темы:** раскладка, обмеловка, раскрой.

**Тема 21. Обработка вытачек и складок *(2 часа)***

Технология обработки вытачек. Зависимость величины вытачек от модели и от размера фигуры. Складки - как разновидность вытачек. Односторонние, встречные, банктовые. Технология обработки складок.

**Основные понятия темы:** вытачки, складки.

**Тема 22. Обработка застежки в боковом шве *(2 часа)***

Различные способы обработки застежки. Расположение застёжек. Замок-молния. Способы обработки застежки на тесьму-молния.

**Основные понятия темы:** застежка в боковом шве, тесьма-молния.

**Тема 23. Обработка пояса и верхнего среза юбки *(2 часа)***

Технология обработки верхнего среза юбок. Формы поясов. Расчет длины пояса. Обработка пояса. Соединение пояса с верхним срезом юбки.

**Основные понятия темы:** пояс, прокладочный материал, обтачивание пояса.

**Тема 24. Обработка нижнего среза юбки *(2 часа)***

Способы обработки нижнего среза юбок. Необходимость осноровки юбки. Обработка нижнего среза юбки швом вподгибку с закрытым срезом. ТУ на обработку низа. Пришивание пуговицы, обработка петли. Художественная отделка изделия. ВТО. Контроль качества готового изделия.

**Основные понятия темы:** осноровка, ВТО, контроль качества.

## Раздел 4. Создание изделий из поделочных материалов (9 часов)

**Тема 25. Подготовка к вышивке *(1 час)***

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой. Инструменты и материалы для вышивки. Уменьшение и увеличение рисунка. Нанесение рисунка на ткань.

**Основные понятия темы:** пяльца, мулине, пасма, ленты, бисер, пайетки.

**Тема 26. Композиционное построение узоров *(1 час)***

 Композиция, ритм, раппорт, орнамент. Симметричное построение узора в художественной вышивке. Определение места и размера узора на изделии или его частях.

**Основные понятия темы:** канва, композиция, ритм, раппорт, орнамент.

**Тема 27. Счетные швы *(2 часа)***

Технология выполнения счетных швов (роспись, крест, набор, счетная гладь, косая стежка).

**Основные понятия темы:** канва, счетные швы.

**Тема 28. Изучение цвета. Художественная гладь *(2 часа)***

Теплые и холодные цвета. Цветовой тон. Яркость и насыщенность цвета. Хроматические и ахроматеические цвета. Технология выполнения двухсторонней и цветной художественной глади. Техника смещенной глади.

**Основные понятия темы:** тон, теплый и холодный цвет, насыщенность, хроматические и ахроматические цвета, гладь.

**Тема 29. Использование компьютера для вышивания *(1 час)***

Преимущества современной техники для создания авторских рисунков для вышивки счетными швами. Компьютерные программы для выполнения схем.

**Основные понятия темы:** сканирование, растр.

**Тема 30. Окончательная обработка изделия *(2 часа)***

Свободная вышивка по рисованному контуру или схеме. Изготовление паспарту. Оформление работы в рамку. Уход за вышитым изделием.

**Основные понятия темы:** паспарту, рамка.

##  Раздел 5. Творческое проектирование (2 часа)

**Тема 31. Проект *(2 часа)***

Обобщение полученных знаний. Представление собственной работы. Обоснование выбора материалов, технологий. Экологическая и экономическая оценка. Рекламный проспект.

**Основные понятия темы:** обоснование, рекламный проспект.

## Раздел 6. Кулинария (9 часов)

**Тема 32. Физиология питания. *(1 час)***

Минеральные соли, микроэлементы и макроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Соли кальция, калия, натрия, железа, йода. Их значение для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

**Основные понятия темы:** минеральные соли, микроэлементы, макроэлементы, суточная потребность.

**Тема 33. Блюда из молока *(1 час)***

 Значение молока и молочных продуктов в питании. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока и химический состав. Способы определения качества молока. Условия и способы его хранения. Первичная обработка молока. Приготовление блюд из молока. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами. Санитарно-гигиенические требования. Посуда для варки молочных блюд.

**Основные понятия темы:** молочные продукты, стерилизация, пастеризация, кисломолочные продукты.

**Тема 34. Блюда из рыбы и морепродуктов *(2 часа)***

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Возможности кулинарного использования рыбы и морепродуктов. Условия и сроки хранения рыбы: живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, солёной и рыбных консервов. Методы определения качества рыбы. Первичная обработка рыбы. Приготовление блюд из вареной, жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Тепловая обработка. Виды жаренья. Правила подачи рыбных блюд. Сервировка стола к ужину.

**Основные понятия темы:** нерыбные продукты моря, условия и сроки хранения, методы определения качества.

**Тема 35. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий *(2 часа)***

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для варки каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу

**Основные понятия темы:** каши, бобовые, макаронные изделия.

**Тема 36. Изделия из жидкого теста *(1 час)***

Первичная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Блины на опаре. Блины скороспелые. Технология выпечки блинов, оладий, блинчиков. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

**Основные понятия темы:** блины, опара, оладьи, дрожжи, пищевая сода.

**Тема 37. Сладкие блюда и напитки *(1 час)***

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Виды крахмала и его свойства. Приготовление киселей различной консистенции. Условия сохранения витаминов при первичной и тепловой обработке фруктов и ягод.

**Основные понятия темы:** компот, кисель, крахмал, консистенция.

**Тема 38. Сервировка стола к ужину*(1 час)***

 Расположение приборов при сервировке стола к ужину. Музыкальное оформление ужина. Правила приема гостей.

 **Основные понятия темы**: сервировка.

## Раздел 7. Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды (2 часа)

**Тема 39. Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей *(1 час)***

 Способы ухода за одеждой в зависимости от свойств тканей. Особенности стирки шелковых и шерстяных изделий. ВТО шелковых и шерстяных изделий.

 **Основные понятия темы:** уход, стирка, ВТО.

**Тема 40. Уход за обувью. Ремонт одежды. *(1 час)***

 Основные правила ухода за кожаной и резиновой обувью. Правила сушки обуви. Средства ухода за обувью. Понятие фурнитура. Виды пуговиц и способы их пришивания. Виды застежек.

 **Основные понятия темы:** уход за обувью, фурнитура, застежки.

## Раздел 8. Технология ведения дома. Интерьер жилого помещения (3 часа)

**Тема 41. Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. *(1 час)***

 Понятия интерьер квартиры, композиция интерьера. Основные качества интерьера. Функциональные зоны квартиры. Декоративное убранство жилища.

 **Основные понятия темы**: интерьер, функциональные зоны**,** композиция,декоративноеубранство.

**Тема 42. Освещение жилого дома. Отделка квартиры. *(1 час)***

 Роль и назначение освещения в интерьере. Виды освещения. Понятия отделка квартиры, декоративные ткани. Шторы, гардины, портьеры, жалюзи и их применение.

 **Основные понятия темы:** освещение, отделка квартиры, шторы, гардины, портьеры, жалюзи.

**Тема 43. Коллекции. Домашняя библиотека. Картины. Гигиена жилища. *(1 час)***

 Понятие коллекционирование. Систематизация и хранение коллекции. Домашняя библиотека. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к уборке жилых помещений. Виды уборки. Последовательность мытья окон.

 **Основные понятия темы:** коллекционирование,систематизация и хранение картин, санитарно-гигиенические требования.

##  Раздел 9. Агротехника сельскохозяйственного производства (6 часов)

**Тема 44. Сооружения защищенного грунта *(1 час)***

Сооружения защищенного грунта, виды сооружений. Обогрев защищенного грунта. Потребность в рассаде овощного севооборота. Парники. Теплицы. Утепленный грунт.

**Основные понятия темы:** зимние и весенние теплицы, парник, утепленный грунт, солнечный и технический обогрев.

**Тема 45. Выращивание рассады овощных культур *(1 час)***

Рассада. Способы выращивания рассады. Пикировка. Температура воды для полива рассады. Закаливание рассады. Технология пикировки сеянцев. Притенение распикированных растений.

**Основные понятия темы:** пикировка, режим температуры и влажности, питательные кубики.

**Тема 46. Выращивание огурца в условиях защищённого грунта *(1 час)***

Укладка биотоплива в весенней плёночной теплице, схема посадки огурца. Применение шпалеры. Сорта и гибриды огурцов для пленочных теплиц. Прищипка, её применение. Предшественники огурца в теплице.

**Основные понятия темы:** шпалера, прищипка, биотопливо.

**Тема 47. Выращивание томата *(1 час)***

Размещение томатов в плёночной теплице. Формирование растений. Подкормка томатов. Полив растений. Сорта. Удаление пасынков.

**Основные понятия темы:** стебель, пасынок, соцветие.

**Тема 48. Выращивание огурца в открытом грунте *(1 час)***

Почвы необходимые для огурца. Культуры-предшественники. Сроки и схема посева семян огурца. Проращивание семян. Сорта огурца для посева в открытый грунт

**Основные понятия темы:** открытый грунт, проращивание.

**Тема 49. Выращивание капусты белокочанной *(1 час)***

Двулетнее растение. Способы выращивания капусты. Сроки посадки белокочанной капусты. Требования к рассаде. Полив. Схема посадки. Полив.

**Основные понятия темы:** маточные растения, окучивание.

**Защита проекта (2 часов)**

**Календарно - тематическо планирование 6-й класс**

**70 часов (2 часа в неделю).**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование раздела.****Тема урока.** | **Кол- во часов** | **Теоретические знания, задачи обучения, межпредметные знания, умения и навыки.** | **Практическая работа.** | **Дата**  | **Приме****чание**  |
| **По плану** | **Факти****ческая** |
| 1 | 2 | 3 | 5 | 6 | 7 |  |  |
| 1 | **Агротехника сельского хозяйства.**Понятие о сорте. ПТБ на уроках технологии (ТСШ -§1) | 1 | Понятие сорта. Интродуцированные и местные сорта. Требования к современным сортам. Наука селекция. Известные учёные – селекционеры. ПТБ на уроках технологии. | Пр/р №1 «Изучение сортов капусты белокочанной» |  |  |  |
| 2 | Овощи из семейства паслёновых.ПТБ(ТСШ - §2) | 1 | Характеристика овощных растений семейства паслёновых. Сорта. ПТБ при уборке картофеля. | Пр/р №2 «Технология уборки картофеля» |  |  |  |
| 3 | Семеноводство овощных культур. (ТСШ -§3) | 1 | Понятие семеноводства. Семенной материал. Семенники и семенные плоды. Уборка и хранение семенников и семян. | Пр/р №3 «Технология уборки семенников капусты, свеклы и моркови». |  |  |  |
| 4 | Овощи из семейства тыквенных.ПТБ (ТСШ -§4) | 1 | Характеристика растений семейства тыквенных. Разновидности тыквы. ПТБ при сборе урожая. | Пр/р №4 «Сбор урожая тыквы, патиссонов и кабачков» |  |  |  |
| 5 | Что такое полевой опыт? ПТБ(ТСШ -§ 5) | 1 | Понятие полевого опыта. Виды полевых опытов. Варианты опытов. ПТБ при проведении полевых опытов. | Пр/р №5 «Технология уборки урожая корнеплодов моркови и свеклы» |  |  |  |
| 6 | Овощные капустные растения. ПТБ(ТСШ-§ 6) | 1 | Разновидности капусты. Химический состав. Продуктивные органы капусты. ПТБ при подготовке участка.  | Пр/р №6 «Подготовка участка под посадку капусты» |  |  |  |
| 7/8 | Проектные творческие работы. | 2 | Понятие творческого проекта. Знакомство с творческими проектами учащихся. Этапы выполнения творческого проекта. Требования к оформлению. Примерная тематика проектов. | Пр/ р № 7 «Алгоритм творческого проекта» |  |  |  |
| 9/10 | **Материаловедение.**Натуральные волокна животного происхождения.(Т - §1)  | 2 | Натуральные волокна животного происхождения. Различие волокон по составу. Ассортимент шерстяных тканей. Ассортимент шёлковых тканей. Свойства шерстяных и шёлковых волокон. | Пр/р № 8 «Сравнение волокон шерсти и натурального шелка» |  |  |  |
| 11/12 | Ткацкие переплетения. Дефекты тканей. Лицевая и изнаночная стороны тканей. Свойства тканей.(Т - §2,3)  | 2 | Текстильные дефекты тканей. Признаки образования ткацкого саржевого, сатинового и атласного переплетения. Определение лицевой стороны у шелковых и шерстяных тканей. Основные свойства тканей. | Пр/р №9 «Выполнение макетов саржевого, сатинового и атласного переплетений»Пр/р №10 «Определение лицевой и изнаночной сторон тканей» |  |  |  |
| 13/14 | **Машиноведение.** Регуляторы швейной машины.(Т - §4)  | 2 | Причины возникновения дефектов машинной строчки. Регуляторы длины стежка, регулятор натяжения верхней (игольной) нити, регулятор натяжения нижней (челночной) нити. Устранение дефектов плохой строчки. | Пр/р №11 «Регулировка качества машинной строчки» |  |  |  |
| 15 | Устройство и установка машинной иглы(Т - §5)  | 1 | Устройство швейной иглы. правильный подбор иглы для шитья. Разновидность и номера швейных ниток и игл. | Пр/р №12 «Подбор и установка швейной иглы» |  |  |  |
| 16 | Уход за швейной машиной(Т - §6)  | 1 | Инструменты и приспособления для чистки и смазки швейной машины. | Пр/р № 13 «Чистка и смазка швейной машины» |  |  |  |
| 17/18 | Машинные швы. ПТБ и ОРМ(Т - §5)  | 2 | ОРМ и ПТБ. ТУ и технология выполнения соединительных и краевых швов. | Пр/р № 14 «Выполнение образцов машинных швов» |  |  |  |
| 19/20 | **Создание изделий из текстильных материалов.**Одежда и требования к ней.(Т - §7)  | 2 | Классификация одежды. Требования предъявляемые к одежде. История юбки в русском костюме.  | Пр/р № 15 «Зарисовка моделей юбки» |  |  |  |
| 21 | Снятие мерок для построения чертежа юбки(Т - §8)  | 1 | Мерки необходимые для построения чертежа юбки. Правила снятия и записи мерок. Основные антропометрические точки | Пр/р №16 «Снятие мерок для построения чертежа» |  |  |  |
| 22/23 | Конструирование конической юбки(Т - §9, стр.39-45)  | 2 | Чертежные инструменты. ОРМ. Выполнение расчетов. Построение чертежа конической юбки. Построение чертежа клиньевой юбки. | Пр/р №17 «Построение чертежа конической юбки»Пр/р №18 «Построение чертежа клиньевой юбки» |  |  |  |
| 24/25 | Построение чертежа клиньевой юбки (Т - §9, стр. 46-50)  | 2 | Внешний вид и конструкция прямой юбки. Детали прямой юбки.  | Пр/р № 19 «Построение чертежа клиньевой юбки» |  |  |  |
| 26/27 | Моделирование конической юбки(Т - §10стр. 52-53, 54-55)  | 2 | Процесс моделирования одежды. Моделирование конической юбки. | Пр/р № 20 «Моделирование конической юбки» |  |  |  |
| 28/29 | Моделирование клиньевой юбки(Т - §10, стр.56-66)  | 2 | Процесс моделирования одежды. Моделирование конической юбки. | Пр/р № 21 «Моделирование клиньевой юбки» Пр/р №22 «Изготовление лекал»Пр/р № 23 «Подготовка ткани» |  |  |  |
| 30/31 | Раскройные работы. ПТБ(Т - §12)  | 2 | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка лекал юбки на ткани. Разметка припусков на швы. | Пр/р № 24 «Раскладка деталей юбки на ткани и раскрой» |  |  |  |
| 32/33 | Обработка выточек и складокПТБ. (Т - §11 стр. 67-73)  | 2 | Роль вытачек и складок. Зависимость величины вытачек от модели. Последовательность обработки вытачек. Виды складок. Технология обработки складок.  | Пр/р № 25 « Обработка вытачек»Пр/р № 26 «Обработка складок» |  |  |  |
| 34/35 | Обработка застежки в боковом шве. ПТБ(Т - §11, стр.74-77)  | 2 | Основные способы обработки застежки на юбке. ПТБ | Пр/р № 27 «Обработка застежки в боковом шве юбки тесьмой-молния» |  |  |  |
| 36/37 | Обработка пояса, верхнего среза юбки(Т - §11 стр. 78-81;стр. 92-94)  | 2 | Формы пояса. Обработка притачного пояса. Обработка верхнего среза юбки притачным поясом.  | Пр/р № 28 «Обработка пояса»Пр/р №29 «Обработка верхнего среза юбки» |  |  |  |
| 38/39 | Обработка нижнего среза юбки(Т - §11 стр.81-82)  | 2 | Различные способы обработки нижнего среза юбки. Зависимость способа обработки от ткани и фасона юбки. | Пр/р № 30 «Обработка петли и пришивание пуговицы»Пр/р №31 «Обработка нижнего среза юбки» |  |  |  |
| 40 | **Создание изделий из поделочных материалов.**Подготовка к вышивке. ПТб(Т - §14)  | 1 | Инструменты и материалы для вышивания. Подготовка пялец к работе. Техника вышивания. Увеличение и уменьшение рисунка. Нанесение рисунка на ткань. | Пр/р № 32 «Подготовка к вышивке» |  |  |  |
| 41 | Композиционное построение узоров. | 1 | История вышивки, орнаментов. Композиция построения узора. | Пр/р №33 «Составление орнаментов» |  |  |  |
| 42/43 | Счетные швы. ПТБ и ОРМ(Т - §15)  | 2 | ОРМ и ПТБ. Счетные швы: роспись, гладь, гобеленовый шов, крест, двойной болгарский шов. | Пр/р № 34 «Выполнение образцов вышивки» |  |  |  |
| 44/45 | Изучение цвета. Художественная гладь.(Т - §15)  | 2 | Цвет. Цветовые сочетания. Выполнение двухсторонней и цветной художественной вышивки. Шов «шиша». |  Пр/р № 35 «Выполнение образцов вышивки» |  |  |  |
| 46 | Использование компьютера для вышивания(Т - §15)  | 1 | Преимущества создания авторских рисунков. Программы для выполнения схем вышивки. | Пр/р № 36 «Создание схем для вышивки на компьютере» |  |  |  |
| 47/48 | Окончательная обработка изделия.(Т - §15)  | 2 | Обработка готовой вышивки. Обработка краев. Сушка, натяжка, чистка. Хранение.  | Пр/р №37 «Окончательная отделка вышивки» |  |  |  |
| 49/50 | Проект. | 2 | Защита проекта. | Защита проекта. |  |  |  |
| 51 | **Кулинария.**Общие сведения о питании и приготовлении пищи. ПТБ(Т - §20)  | 1 | Физиология питания человека. Составные части пищи - минеральные вещества. Значение микро – и макроэлементов в питании человека. Меню со сбалансированным соотношением минеральных веществ. | Пр/р№38 «Определение состава продукта питания» - работа с таблицами. |  |  |  |
| 52 | Блюда из молока.(Т - §21)  | 1 | Питательная ценность молока и молочных продуктов, способы их производства и хранения. Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов. | Пр/р №39 «Изучение технологических карт «Приготовление блюд из молока» |  |  |  |
| 53/54 | Блюда из рыбы и морепродуктов.(Т - §22, 23,24)  | 2 | Роль морепродуктов в питании человека. Признаки доброкачественности рыбы. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Питательная ценность блюд из рыбы. | Пр/р № 40. «Построение технологической карты по разделке солёной рыбы»Пр/р № 41 «Изучение технологической карты «Приготовление супа из рыбных консервов» |  |  |  |
| 55/56 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.(Т - §25)  | 2 | Виды круп, макаронных и бобовых изделий. Первичная обработка. Приёмы приготовления блюд.  | Пр/р № 42 «изучение технологической карты «Приготовление каши гречневой»Пр/р №43 изучение технологической карты «Приготовление макарон с сыром» |  |  |  |
| 57 | Изделия из жидкого теста. ПТБ(Т - §26)  | 1 | Значение блюд из теста в питании человека. Виды теста и изделия из него. Технология приготовления блюд. ПТБ. | Пр/р № 44 изучение технологических карт «Блины скороспелые», «Блинчики с творогом» |  |  |  |
| 58 | Сладкие блюда и напитки(Т - §27) | 1 | Значение фруктов и ягод в питании человека. Группы фруктов. Хранение фруктов и ягод. Технология приготовления сладких блюд и напитков. Желирующие вещества. | Пр/р № 45 изучение технологической карты «Приготовление киселя» |  |  |  |
| 59 | Сервировка стола к ужину(Т - §28) | 1 | Расположение приборов при сервировке стола к ужину. Музыкальное оформление ужина. Правила приема гостей. |  |  |  |  |
| 60 | **Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды**Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. ПТБ и ВТО(Т - §17) | 1 | Способы ухода за одеждой в зависимости от свойств тканей. Особенности стирки шелковых и шерстяных изделий. ВТО шелковых и шерстяных изделий. | Пр/р № 46 «Символы на маркировочных лентах одежды из шелка и шерсти» |  |  |  |
| 61 | Уход за обувью. Ремонт одежды.(Т - §18,19) | 1 | Основные правила ухода за кожаной и резиновой обувью. Правила сушки обуви. Средства ухода за обувью. Понятие фурнитура. Виды пуговиц и способы их пришивания. Виды застежек. | Пр/р№47«Пришивание фурнитуры» |  |  |  |
| 62 | **Технология ведения дома. Интерьер жилого помещения.**Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища.(Т - §29) | 1 | Понятие интерьер квартиры, композиция интерьера. Основные качества интерьера. Функциональные зоны квартиры. Декоративное убранство жилища.  |  |  |  |  |
| 63 | Освещение жилого дома. Отделка квартиры.(Т - §30,31) | 1 | Роль и назначение освещения в интерьере. Виды освещения. Понятие отделка квартиры, декоративные ткани. Шторы, гардины, портьеры, жалюзи и их применение. | Пр/р № 48 «Изготовление макета оформления окна тканями». |  |  |  |
| 64 | Коллекции. Домашняя библиотека. Картины. Гигиена жилища.(Т - §32,33) | 1 |  |  |  |  |  |
| 65 | **Агротехника сельскохозяйственного производства.**Сооружения защищённого грунта. §7,36. | 1 | Основная задача защищённого грунта. Виды сооружений защищённого грунта. Виды обогрева. | Пр/р №49 «Расчет потребности рассады томата и капусты» |  |  |  |
| 66 | Выращивание рассады овощных культур. ПТБ | 1 | Пикировка. Поддержание температуры и влажности. Технология пикировки сеянцев. ПТБ при пикировке. | Пр/р №50 «Технология пикировки сеянцев томата и капусты» |  |  |  |
| 67 | Выращивание огурца условиях защищённого грунта. ПТБ | 1 | Особенности выращивания в парнике, в весенней плёночной теплице. ПТБ при посадке рассады. | Пр/р№51 «Технология посадки рассады огурца в грунт» |  |  |  |
| 68 | Выращивание томата. ПТБ | 1 | Выращивание томата в весенней теплице. Выращивание томата в парнике. Выращивание томата в открытом грунте. ПТБ при посадке рассады в грунт. | Пр/р №52 «Посадка рассады томата в грунт» |  |  |  |
| 69 | Выращивание огурца в открытом грунте. | 1 | Технология выращивания огурца. | Пр/р №53 «Технология посева семян в открытый грунт» |  |  |  |
| 70 | Выращивание капусты белокочанной | 1 | Характеристика капустных растений. Способы выращивания капусты. Требования к рассаде, поливу. Сорта белокочанной капусты. | Пр/р №54 «Закладка участка овощных капустных растений» |  |  |  |
|  | Всего: | 70 |  | 54 |  |  |  |

# Характеристика контрольно-измерительных материалов для учащихся 5-7 классов

**Контроль уровня обученности**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Класс | Виды контроля | КИМ |
| 5 - 7 | *Проверка знаний:*тесты,кроссворды,карточки-задания.*Проверка умений:*практические работы,тесты,упражнения. | 1. Е.В.Старикова «Дидактический материал по трудовому обучению. 5 класс», М.: «Просвещение», 2000
2. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.
 |
| 8-9 | *Проверка знаний:*контрольные задания,тесты,кроссворды,карточки-задания, тематический срез.*Проверка умений:*практические работы,тесты,упражнения. | 1. В.М.Казакевич «Оценка качества по технологии», М.: «Дрофа», 20002. А.К.Бешенкова «Методика обучения технологии», М.: «Дрофа», 2004 |

*Основным критерием эффективности усвоения учащимися теоретического материала и умения применить его на практике считают коэффициент усвоения учебного материала* — *Ку.* Он определяется как отношение правильных ответов учащихся в конт­рольных работах к общему количеству вопросов (по В. П. Беспалько):

Ку = KN

где *N* — количество правильных ответов учащихся на вопросы контрольной работы, теста;

*К* — общее число вопросов в контрольной работе или тесте.

*Если Ку > 0,7, то учебный материал программы обучения считается усвоенным.*

Текущие и итоговые знания и умения учащихся оцениваются по пятибалльной системе. Оценка 3 ста­вится за 70% правильно выполненных заданий *(Ку > >* 0,7), 4 — за 80—90% правильно выполненных зада­ний (0,8 = *Ку* < 0,9), 5 — за правильное выполнение всех заданий *(Ку >* 0,9).

 Оценка швейного изделия производится по сле­дующим параметрам:

- Качество и аккуратность выполнения изделия.

- Соблюдение нормы времени.

- Соблюдение технологии.

- Организация рабочего места.

- Соблюдение правил техники безопасности.

Оценка 5 ставится тогда, когда все вышеназван­ные требования соблюдаются, 4 — когда 1 или 2 кри­терия не выполнены. Оценка 3 выставляется, если на­рушены 3 критерия, 2 — когда работа совсем не отве­чает предъявленным к ней требованиям или брак, до­пущенный в работе, исправить невозможно. Работа оценивается 1, если она не представлена по неуважи­тельным причинам.

Для сокращения времени, затрачиваемого на ито­говый контроль, в последнее время все чаще исполь­зуются тестовые задания.

При этом целесообразно применить тесты несколь­ких видов:

с выбором одного, двух или нескольких правиль­ных ответов из предложенных вариантов;

на соответствие;

с требуемым текстовым заполнением;

• на установление правильной последовательности действий.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ТВОРЧЕСКОГО ПРОЕКТА УЧАЩИХСЯ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Критерии оценивания** | **Баллы** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** |
| 1. **Оценка пояснительной записки (10 баллов)**
 |
| 1.1 Общее оформление | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.2 Актуальность. Обоснование проблемы, формулировка темы проекта | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.3 Сбор информации по теме проекта, анализ прототипов | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.4 Анализ возможных идей, выбор оптимальной идеи  | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.5 Выбор технологии изготовления изделия | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.6 Экономическая и экологическая оценка будущего изделия и технологии его изготовления | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.7 Разработка конструкторской документации, качество графики. | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.8 Описание изготовления изделия (технологическая карта) | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.9 Описание окончательного варианта изделия | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.10 Эстетическая оценка выбранного изделия | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.11 Экономическая и экологическая оценка выполненного (готового) изделия. | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.12 Реклама изделия | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. **Оценка готового изделия(25 баллов)**
 |
| 2.1 Оригинальность конструкции | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.2 Качество изделия | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.3 Соответствие изделия проекту | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.4 Практическая значимость | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. **Оценка защиты проекта (15 баллов)**
 |
| 3.1 Формулировка проблемы и темы проекта | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.2 Анализ прототипов и обоснование выбранной идеи | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.3 Описание технологии изготовления изделия | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.4 Четкость и ясность изложения | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.5 Глубина знаний и эрудиция | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.6 Время изложения (7-8 мин) | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.7 Самооценка | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.8 Ответы на вопросы | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ИТОГО: | 50 баллов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

# Примерные нормы оценки практической работы

***Организация труда***

Отметка «5» ставиться, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

Отметка «4» ставиться, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставиться, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

***Приемы труда***

Отметка «5» ставиться, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставиться, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было на рушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставиться, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования).

***Качество изделий (работы)***

Отметка «5» ставиться, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.

Отметка «4» ставиться, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.

Отметка «3» ставиться, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.

Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

 ***Норма времени (выработки)***

Отметка «5» ставиться, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

Отметка «4» ставиться, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 10%.

Отметка «3» ставиться, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 25%.

Отметка «2» ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.

# Критерии оценивания учащихся 5-8 классов

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п | оценки | Знание учебного материала | Точность обработки изделия | Норма времени выполнения | Правильность выполнения трудовых приемов | Организация рабочего времени | Соблюдение правил дисциплины и т/б |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | «5» | Ответы отличаются глубокими знанием учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить причинно-следственные зависимости и связь с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах 1/3 допуска | Норма времени меньше или равна установленной | Абсолютная правильность выполнения трудовых операций | Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места | Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено не было |
| 2 | «4» | В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах ½ поля допуска | Норма времени превышает установленного на 10-15 % | Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, которые после замечания учителя не повторяются | Имели место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которое после замечания учителя не повторяются | Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются |
| 3 | «3» | В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя, учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-следственные связи, связать его с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска | Норма времени превышает установленную на 20% и более | Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, часть из которых после замечания учителя повторяются снова | Имели место случаи неправильной организации рабочего места, которые после замечания учителя повторяются снова | Имели место нарушения дисциплины и правил т/б, которые после замечания учителя повторялись снова |
| 4 | «2» | Ответы свидетельствуют о значительном незнании учебного материала, учащийся не может без учителя найти в нем причинно-следственные связи, относящиеся к классу простейших | Точность изделия выходит за пределы поля допуска | Учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени урока | Почти все трудовые приемы выполняются не верно и не исправляются после замечания | Почти весь урок наблюдались нарушения правил организации рабочего места | Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины |
| 5 | «1» | Учащийся абсолютно не знает учебный материал, отказывается от ответа | Учащийся допустил неисправимый брак | Учащийся отказался от выполнения так и не смог к нему приступить | Учащийся совершенно не владеет трудовыми приемами | Полное незнание правил организации рабочего места | Имели место нарушения дисциплины и т/б, повлекшие за собой травматизм |

# Материально-техническое и информационно-техническое обеспечение программы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Количество** |
| 1 | ПК | 1 |
| 2 | Принтер | 1 |
| 3 | Сканер | 1 |
| 4 | Экран | 1 |
| 5 | Проектор | 1 |
| 6 | Аудиоколонки | 1 |
| 7 | Швейная машина Janome | 3 |
| 8 | Оверлок | 1 |
| 9 | Утюг | 1 |
| 10 | Гладильная доска | 1 |
| 11 | Манекен  | 1 |
| 12 | Сантиметровая лента | 4 |
| 13 | Линейка закройщика | 4 |
| 14 | Ножницы  | 4 |
| 15 | Пяльцы  | 4 |

## Учебно-методическое обеспечение программы 5-8 класс

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Классы | Количество часов | Дидактическое обеспечение | Методическое обеспечение | ЦОР |
| В неделю | В год | Программа | Учебники | Учебные пособия | Инструментарий определения уровня образованности | Методические пособия для педагогов |
| 5 | 2 | 70 | Программы средних образовательных учреждений. Трудовое обучение. 1-4кл. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2007. | Технология. Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2006.-208с. | Старикова Е. В. Корчагина Г. А. Дидактический материал по трудовому обучению: Кулинарные работы, Обработка ткани: 5 Класс: Книга для учителя М.: Просвщение, 1996. |  | 1. Технология.5 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2007-281с.2. Предметные недели в школе 5-11 класс3. Журнал «Школа и производство» | - Секреты красоты- Текстильное творчество- Декоративные композиции- Энциклопедия интерьеров- Изонить вышивка по картону- Коллекция схем дял вышивки крестом- Дизайн и моделирование одежды- вышивка крестом- Энциклопедия здорового питания- Вышивка по картону, знаки зодиака- Пэчворк, квилт- Самоучитель «Дизайн интерьеров» - Дизайнер интерьеров - Выкройки, вышивка, моделирование одежды- Кулинарная энциклопедия КЭКиМ - Визаж - Дело вкуса- Практическая энциклопедия садовода - Вязание на спицах- Цветочная фантазия- библиотека наглядных пособий «Технология»- Методическое пособие по технологии |
| 6 | 2 | 70 | Программы средних образовательных учреждений. Трудовое обучение. 1-4кл. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2007. |  Технология. Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2006.-208с. | Творческий проект по технологии обработки ткани 5-9 класс |  | 1. Технология.6 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2007-281с.2. Предметные недели в школе 5-11 класс3. Журнал «Школа и производство» |
| 7 | 2 | 70 | Программы средних образовательных учреждений. Трудовое обучение. 1-4кл. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2007. |  Технология. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./ Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2006.-208с. | Творческий проект по технологии обработки ткани 5-9 класс |  | 1.Технология.8 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2007-281с.2. Предметные недели в школе 5-11 класс3. Журнал «Школа и производство» |
| 8 | 2 | 70 | Программы средних образовательных учреждений. Трудовое обучение. 1-4кл. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2007. | Технология. Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2006.-208с. | 1.Бровина Е.В. Швея, портной. Комплект инструкционно\_технологических карт2. В.Д. Симоненко. Основы потребительской культуры |  | Технология.8 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2007-281с.2. Предметные недели в школе 5-11 класс3. Журнал «Школа и производство» |
| 9 | 2 | 70 | Программы средних образовательных учреждений. Трудовое обучение. 1-4кл. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2007. | Технология. Учебник для учащихся 9 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2006.-272с. | 1.Бровина Е.В. Швея, портной. Комплект инструкционно\_технологических карт2. В.Д. Симоненко. Основы потребительской культуры3. Ответы на экзаменационные билеты 9 класс | Итоговая аттестация выпускников 9 класса | 1. Технология.9 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2007-281с.2. Предметные недели в школе 5-11 класс3. Журнал «Школа и производство» |

# 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. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 8 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 48с.
5. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 9 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 64с.
6. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 10 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 48с.
7. Арефьев И.П. Технология. Профориентация. Экономика России в опорных схемах и таблицах. – М.: Изд-во НЦ ЭНАС, 2005. – 96с.
8. Захарченко Г.Г. Учебные задания по сельскохозяйственному труду: 5-9 кл: Методическое пособие. – М.: ВЛАДОС, 2003. – 144с.
9. Захарченко Г.Г. Лабораторные работы по изучению полевых культур: Сельскохозяйственный труд: 5-9 кл. Методическое пособие для учителя. – М.: ВЛАДОС, 2003. – 120с.
10. Зуева Ф.А. Предпрофильное и профильное образование учащихся: основные подходы./Методическое пособие/Ф.А.Зуева. – Челябинск: Взгляд, 2006. – 143с.
11. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.
12. Неделя технологии в начальной и средней школе: праздники, посиделки./Авт.-сост. Павлова О.В. – Волгоград: Учитель, 2007. – 127с.
13. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2003.
14. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2004.
15. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2005.
16. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2006.
17. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2007.
18. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2008.
19. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2009.
20. Обучение технологии в средней школе: 5-11 кл. /Методическое пособие. – М.: ВЛАДОС, 2003.-208с.
21. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии/Сост. В.М.Казакевич, А.В.Марченко, - 2-е изд. – М.:Дрофа, 2001. – 256с.
22. Оценка качества подготовки выпускников средней (полной) школы по технологии. – М.: Дрофа, 2002. – 192с.
23. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2003.-296с.
24. Правдюк В.Н. Практикум по методике преподавания основ сельского хозяйства в школе./Учебно-методическое пособие для студентов педвузов. – М.: Вентана-Графф, 2005. – 96с.
25. Сборник нормативно-методических материалов по технологии./ Автор-составитель: Марченко А.В., Сасова И.А., - М.: Вентана-Графф, 2002. – 224с.
26. Ставрова О.Б. Современный урок технологии с применением компьютера. Книга для учителя. – М.: Школьная пресса. 2004. – 80с.
27. Технология. 6-8 классы. Русские традиции для изготовления различных изделий: конспекты занятий/авт.-сост. И.Г.Норенко. – Волгоград: Учитель, 2007. – 107с.
28. Технология. 9 класс: материалы к урокам раздела «Профессиональное самоопределение» по программе В.Д.Симоненко/Авт.-сост. А.Н.Бобровская. – Волгоград: Учитель, 2005. – 171с.
29. Технология: конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс/Составитель Л.П.Барылкина, С.Е.Соколова. – М.: 5 за знания, 2006. – 208с.
30. Технология: Кожа- вторая жизнь вещей. (конспекты занятий, материалы к урокам в 9-10 классах)/Автор – составитель Т.Ф.Софьина. – Волгоград: Учитель, 2004. – 47с.
31. Технология: этот чудесный батик (конспекты занятий к разделу «Художественная роспись ткани»)/Авт.-сост. А.А.Ярыгина. – Волгоград: Учитель, 2006. – 78с.
32. Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): Развернутое тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко./авт.-сост. Е.А.Киселёва и др. – Волгоград: Учитель, 2009. – 111с.
33. Технология. 5-11 класс: предметные недели в школе/Авт.-сост. Володина Е.Д., Суслина В.Ю. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.
34. Учителю технологии о современных информационных технологиях/ Учебное пособие. – Киров: Изд-во ВПГУ, 1998. – 124с.

# Литература для обучающихся

1. Барановский В.А. Повар-технолог/Серия «учебники, учебные пособия» - Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 416с.
2. Белецкая Л.Б. Креативные картины из природных материалов. М.: ЭКСМО, 2006. – 64с.
3. Белецкая Л.Б. Флористика. – М.: ООО Изд-во АСТ, 2003. – 77с.
4. Божко Л.А. Бисер. – М.: Мартин, 2002. – 120с.
5. Боттон Николь. Мягкие игрушки своими руками. /Пер. с фр. В.А.Мукосеевой. – М.: ООО «Мир книги», 2007. – 96с.
6. Гильман Р.А. Художественная роспись тканей. – М.: ВЛАДОС, 2005. – 159с.
7. Голубева Н.Н. Аппликация из природных материалов. – М.: Культура и традиции, 2002. – 112с.
8. Горячева В.С., Филиппова Т.В. Мы наклеим на листок солнце, небо и цветок. – Ярославль: Академия развития, 2001. – 96с.
9. Гусарова Н.Н. Техника изонити для дошкольников. – СПб.: Детство –Пресс, 2004. – 48с.
10. Гусева Н.А. 365 фенечек из бисера. – М.: Айрис-Пресс. 2004. – 208с.
11. Давидовски Марион. Весёлые куклы. – М.: ВНЕШСИГМА, 1998. – 64с.
12. Дайн Г., Дайн М. Русская тряпичная кукла: культура, традиции, технология. – М.: «Культура и традиции», 2007. – 112с.
13. Додж В. Шьем одежду для кукол /Пер. с анг. Г.И.Левитан. – М.: ООО «Попурри», 2005.-184с.
14. Еременко Т.И., Заболуева Е.С. Художественная обработка материалов: технология ручной вышивки/книга для учащихся. – М.: Просвещение, 2000. - 160с.
15. Еременко Т.И. Альбом узоров для вышивки. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001. – 127с.
16. Зименкова Ф.Н. Технология. Справочное пособие для общеобразовательных школ. – М.: Педагогическое общество России, 2002. – 192с.
17. Изделия из кожи. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2003. – 78с.
18. Искусство сервировки. – М.: «АСТ-ПРЕСС Книга», 2004. – 151с.
19. История костюма. /Серия «Учебники 21 века»/ Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.
20. Калюжная Т.В. Ежемесячник огородника. – М.: Изд-во ЭКСМО, 2006. – 352с.
21. Кашкарова-Герцог Е.Д. Руководство по рукоделию для детей и взрослых. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 1999. – 64с.
22. Кискальт Изольда. Солёное тесто. – М.: ЗАО «АСТ-ПРЕСС», 1998. – 143с.
23. Котенкова З.П. Выжигание по ткани. Изделия в техник гильоширования. – Ярославль: Академия развития, 2002. – 88с.
24. Кулик И.А. Выжигание по ткани /Серия «Рукодельница». – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 32с.
25. Курбатская Н. Фриволите. – М.: Изд-во «Культура и традиции», 2003. – 95с.
26. Лихачева Л.Б., Соловей А.В. Энциклопедия заблуждений. Мода. – М.: Изд-во ЭКСМО, 2005. – 448с.
27. Лучшие техники для любителей вышивки /Под ред. Анны Скотт; пер. с англ. А.Шевченко – М.: «Альбом», 2006. – 159с.
28. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Первоклассная повариха. – М.: ЭКСМО, 2002. – 96с.
29. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Девичьи хлопоты. – М.: ЭКСМО, 2000. – 80с.
30. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики. – М.: ЭКСМО, 2003. – 110с.
31. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2001. – 96с.
32. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000. – 96с.
33. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.
34. Махмутова Х.И. Предметы интерьера в технике батик и аппликация. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64.
35. Молли Годард. Вязаные игрушки. – М.: КОНТЭНТ, 1994. – 79с.
36. Мур Х. Креативный пэчворк./Х.Мур, Т.Стоктон. – Ростов н/Д:Феникс, 2005. – 94с.
37. Небесный С. Юным овощеводам. – М.: Детсткая литература, 1987. – 94с.
38. Пиллан Н. Цветы/Пер. Л.Агаевой – М.: Изд-во ЭКСМО-ПРЕСС, 2002. – 80с.
39. Сад.Огород.Усадьба.: энциклопедия для начинающих./Сост. Т.И.Голованова, Г.П.Рудаков – М.: Мол.гвардия, 1990. – 286с.
40. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/Авт.-сост. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», 2007. - 680с.
41. Симоненко В.Д. Основы потребительской культуры. Учебник для старших классов общеобразовательных учреждений. – М.: Вита-Пресс, 2007. – 176с.
42. Стильные штучки для вашего дома. – М.: АСТ-Пресс Книга, 2006. – 120с.
43. Столярова Алла. Вязаные игрушки. – М.: Культура и традиции, 2004. – 95с.
44. Сюзи О.Рейли. Вязание на спицах и крючком. /Уроки детского творчества/ - СПб. «Полигон».1998. -31с.
45. Техника лоскутного шитья и аппликация. – Ростов н/Д:Феникс, 2000. – 192с.
46. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д:Феникс, 2006. – 480с.
47. Труханова А.Т. Справочник молодого швейника. – М.: Высшая школа, 1993. – 43с.
48. Филиппова С.Н. Изделия из кожи. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2003. – 78с.
49. Фомина Ю.А. Интерьер к торжеству. Украшаем дом к приему гостей и делаем подарки. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64с.
50. Хасанова И.Н. Соленое тесто. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006. – 104с.
51. Хелмкэмп Эми Уэлен. Лосктуное шитье из синельной ткани. – М.: «Кристина – новый век». 2006.-95с.
52. Цимуталлина Е.Е. 100 поделок из ненужных вещей. – Ярославль: Академия развития, 2002. – 192с.
53. Чернякова В.Н. Творческий проект по технологии обработки ткани. Тетрадь для учащихся 5-9 классов общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 2006.- 16с.
54. Чибрикова О.В. Прикольные подарки к любому празднику. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64с.
55. Чотти Д. Вышивка шелковыми лентами: техника, приемы, изделия: Энциклопедия/Пер. с ит. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006. – 160с.
56. Шахова Н.В. Кожаная пластика. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2003. – 192с.
57. Этикет от А до Я. /Автор составитель Н.В.Чудакова. М.: ООО «Изд-во АСТ», 1999. – 112с.
58. Я познаю мир: История ремесел. Энциклопедия /Пономарева Е., Пономарева Т. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2004.- 413с.
59. Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.

**ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ**

1. Кулинария. Дело вкуса. [Электронный ресурс].ООО «Руссобит Паблишинг», 2000.
2. Энциклопедия интерьеров. [Электронный ресурс].ООО «Медиа-сервис», 2000.
3. Изонить. Вышивка по картону. [Электронный ресурс]. Alisa Studio, 2002.
4. Мультимедийная энциклопедия. Секреты красоты. [Электронный ресурс]. ООО «Руссобит Паблишинг», 2004.
5. Текстильное творчество. [Электронный ресурс]. ООО «Терра», Новосибиррск, 2005.
6. Декоративные композиции. [Электронный ресурс]. ООО «Студия компас», 2005
7. Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия. [Электронный ресурс]. ООО «Кирилл и Мефодий», 2004
8. Коллекция схем для вышивки крестом. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2005
9. Самоучитель. Дизайн интерьеров. [Электронный ресурс].ООО «Бизнес софт», 2006.
10. Вышивка по картону. [Электронный ресурс]. Alisa Studio, 2002.
11. Энциклопедия здорового питания. [Электронный ресурс]. ООО «Медиа-сервис», 2000.
12. Вышивка крестом. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2004.
13. Уроки рукоделия. Вязание на спицах. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2004.
14. Практическая энциклопедия садовода. [Электронный ресурс]. Компания «Одиссей», 2006.
15. Цветочная фантазия. [Электронный ресурс]. ООО «АРК - Систем», 2006.
16. Уроки рукоделия. Пэчворк и квилт. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2007.

# ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
|   История ремесел. На сайте можно познакомится с историей возникновения и развития ремесел (ковки, гальванопластики, резьбы по дереву и т.д.). <http://remesla.ru/>   Технологии обработки тканей и пищевых продуктов Сайт учителя технологии для девочек. Кулинария. Интерьер. Цветы. Этикет. Кожа. Литература. Афоризмы о труде. Фотографии. Проекты.<http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool>Сценарии трех уроков технологии с использованием электронных ресурсов ("Энциклопедия Кирилла и Мефодия") по теме "Гостевой этикет". <http://edu.km.ru/opyt/kubyshka2002_k15.htm>Обобщающий урок по разделу "Технология обработки пищевых продуктов", "Электронные таблицы". Тема урока: "Исследование комплексного меню завтрака (ужина)".<http://vlc.pedclub.ru/modules/wfsection/print.php?articleid=86>Секреты традиционной китайской кухни. <http://www.ournet.md/~chinesecookery>План работы по изготовлению ручного носового платка, авторский курс.<http://www-windows-1251.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/platok/> Модели и уроки вязания крючком.<http://www.knitting.east.ru/>Сайт для тех, кто любит вышивать. <http://www.rukodelie.ru>Этот кулинарный портал – незаменимый помощник и начинающего и профессионального кулинара, где и учителя и ученики найдут полезную информацию о многих продуктах, овощах и фруктах, советы начинающим кулинарам, рецепты и статьи о кухнях народов мира. Ежедневные обновления. <http://kuking.net/>Эта страничка об изделиях, выполненных лоскутной техникой – одеяла, панно и современный русский костюм.<http://pembrok.narod.ru/sharsmain.html>Сайт учителя технологии для девочек. Крайне полезный! Программы. Тематическое планирование. Построение чертежей и выкроек. Дизайн кухни и интерьеров и многое другое.<http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool>Книги по технологии и ДПИ, иллюстрации по всем разделам для мальчиков и девочек. <http://remesla.ru/>Все о вязании, рукоделии и кулинарии с рисунками.<http://ad.adriver.ru/cgi-bin/erle.cgi?sid=37653&bn=1&target=blank&bt=2&pz=0&rnd=782571600>Программа расшифровывает 13-разрядный штрих-код товаров и проверяет его правильность с помощью контрольного разряда.<http://www.softodrom.ru/win/p857.shtml>Кулинария. Рецепты, медиатека. Практикум по кулинарии. Материаловедение. <http://sc1173.narod.ru/texn-med.html>Декада технологии в школе. <http://pages.marsu.ru/iac/school/sh2/sv/tehnol/index.html>Информация о технологии получения трансгенных организмов: выделение ДНК, клонирование генов, трансформация. Интерактивные тесты, анимационные вставки и словарь терминов. <http://citnews.unl.edu/hscroptechnology/index.html>Сахар (сахароза): исторические факты, источники в природе, применение, производство, потребление.<http://www.krugosvet.ru/articles/03/1000344/1000344a1.htm#1000344-A-101>Мыла и синтетические моющие средства (СМС): компоненты бытовых моющих средств, типы и механизмы действия поверхностно-активных веществ, экологические проблемы, связанные с применением СМС. <http://www.krugosvet.ru/articles/43/1004369/1004369a1.htm>Интересные факты про запах и вкус веществ: самые противные и самые приятно пахнущие вещества, роль пахучих веществ в животном и растительном мире, чувствительность к запаху и вкусу веществ, связь запаха и вкуса со строением молекул.<http://www.krugosvet.ru/articles/105/1010554/1010554a1.htm>Соединения железа в природных водах: источники поступления, влияние на качество воды, физиологическая роль в организме человека. <http://www.water.ru/bz/param/ferrum.shtml>Пища: минеральные вещества и их значение. Макро- и микроэлементы, их роль в построении костной ткани и важнейших обменных процессах организма. <http://www.water.ru/bz/digest/min_subst.shtml> Декоративно-прикладное искусство  Задание творческого характера на уроках трудового обучения. Статья Ж.А. Мугаловой на страницах "Педагогического вестника". <http://www.yspu.yar.ru:8101/vestnik/pedagogicheskiy_opyt/6_1/>Ненаглядное пособие. Мастерская мягкой игрушки: работы, технология изготовления, эскизы, выкройки. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html>Учебники по ДПИ.<http://remesla.ru/>Возрождение ремесел: факультативный курс для учащихся: традиционные русские игрушки из глины, орнамент, матрешки.<http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project798/index.htm>Изучение техники филейного вязания. Общие сведения о методе. Технология изготовления – этапы. Методика обучения. Примеры (обучение технике вязания на основе метода проектов). Фотоальбом.<http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project170/>Городецкая роспись. Подборка материалов о городецкой росписи: история возникновения, галерея изделий, технология росписи, композиция.<http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1005/index.htm>Презентация служит для демонстрации основных способов формообразования изделий из пластичных материалов и разработана как наглядно-визуальное средство для урока технологии "Способы ручной формовки изделий из глины". Данный материал разработан на основе электронного пособия по художественной керамике. <http://som.fio.ru/RESOURCES/GLOZMANAE/2003/12/MG1.PPT>Последовательность выполнения игрушки, эскиз игрушки, чертежи деталей. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/toy/>Этапы создания картины на бересте. <http://www.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/beresta/>Работы, техника выполнения макраме, описание выполнения работ, эскизы.<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/mak/>Мастерская мягкой игрушки: работы, технология изготовления, эскизы, выкройки.<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html>Сайт посвящен истории, современному состоянию, художественным и технологическим особенностям традиционных художественных промыслов и ремесел Нижегородской области. Сведения о промыслах систематизированы по направлениям: роспись и резьба по дереву (хохломская, городецкая), работы по металлу, камню и кости, гончарное дело. <http://www.uic.nnov.ru/handicraft/>Информация о том, как складывать разнообразные фигурки из бумаги, начиная с самых простых, и заканчивая сложными. Фотографии готовых моделей. <http://www.vostal.narod.ru/>Школьный кружок по росписи ткани. Можно получить консультации и научиться рисовать.<http://www.catalog.alledu.ru/predmet/trud/http/www.sunrain.by.ru>Приемы, техника, описание узоров плетения из бисера. <http://www.chat.ru/~hisveta/lesson.htm>Обучение детей традиционной для Поволжья филейно-гипюрной вышивке. Образцы работ, методика обучения, информация о преподавателях и ученицах школы. <http://www.uic.ssu.samara.ru/~lada/>Картины-панно в технике аппликация соломкой. Последовательность и технология изготовления. http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb\_dt/app/ История Палеха. Технология изготовления лаковой миниатюры. Стилистические особенности палехской росписи. Художники Палеха и их произведения. Палехские миниатюры в музейных собраниях. Словарь специальных терминов и сокращений.<http://www.palekh.narod.ru/>Изготовления изделий в стиле лоскутной техники «пэтчворк». Работы: фотографии, описания изготовления. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl_dt/models1.html>Страница посвящена бисеру и работе с ним. Создание украшений и модных вещей. Галереи работ, ссылки на родственные сайты.<http://ns.cg.ukrtel.net/~wowik/biser.htm>Конспект открытого тематического урока работа с соломкой: цель, задачи, ход урока, эскизы. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/sad171/moscow.html>Геометрия вышивки крестом. Советы начинающим, примеры рисунков, этапы вышивки. Инструкции, по которым можно сделать украшения для дома, подарки к праздникам, детские поделки.<http://www.chat.ru/~krestom/>Глиняная игрушка. Этапы создания игрушки: план лепки, режим обжига, роспись. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/kr_perek/>Представленные на сайте работы иллюстрируют один из вариантов альтернативной истории керамического искусства. Истории, где гончарный круг так и не был изобретён, а интерес к форме возобладал над увлечением орнаментацией поверхности. <http://www.romangoncharov.narod.ru/>Игрушки из мастерских вальдорфских школ. Фотогалереи игрушек, изготовленных в вальдорфских школах Санкт-Петербурга. Тряпичные куклы в русских народных костюмах, изготовленные по традиционным технологиям. Деревянные конструкторы и игрушки в народном стиле. Вальдорфские куклы. Исторические очерки о народной кукле: социокультурная роль куклы, традиции изготовления и использования. Современная техника изготовления тряпичной куклы. <http://kenunen.boom.ru/igru/toys_1.html>Виртуальный музей палехской лаковой миниатюры. Лаковая миниатюра: технология, особенности изготовления, художники. Коллекция миниатюр. История Палеха. <http://palekh.narod.ru/>Гобелен. Исторический очерк из истории гобеленов и шпалерного производства. Техника изготовления гобеленов.<http://archive.1september.ru/nsc/2002/02/7.htm> Конспект открытого комплексно-тематического занятия. Работа с соломкой. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/sad171/yar.html> Уроки плетения из бисера. Приемы, техника, описание узоров. <http://www.chat.ru/~hisveta/lesson.htm>Сайт для тех, кто любит вышивать. Очень много цветных бесплатных схем, которые можно скачать. <http://www.rukodelie.ru>Картины-панно в технике «аппликация соломкой». Последовательность и технология изготовления. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/app/> Волшебный лоскуток. Изготовления изделий в стиле лоскутной техники «пэтчворк». Работы: фотографии, описания изготовления. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl_dt/models1.html>  Конспект открытого тематического урока работа с соломкой: цель, задачи, ход урока, эскизы. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/sad171/moscow.html> Вышивка крестом. Геометрия вышивки крестом. Советы начинающим, примеры рисунков, этапы вышивки. Инструкции, по которым можно сделать украшения для дома, подарки к праздникам, детские поделки. <http://krestom.chat.ru/> Глиняная игрушка. Этапы создания игрушки: план лепки, режим обжига, роспись. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/kr_perek/>Декоративно-прикладное творчество. Раздел сайта Ярославского областного центра дистанционного обучения школьников. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/indexa.html>Игрушки-сувениры. Последовательность выполнения игрушки, эскиз игрушки, чертежи деталей. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/toy/> Картина на бересте. Этапы создания картины на бересте. Фотографии. <http://www.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/beresta/> Кружевные платочки. План работы по изготовлению ручного носового платка, авторский курс. <http://www-windows-1251.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/platok/>Макраме. Работы, техника выполнения макраме, описание выполнения работ, эскизы. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/mak/> |

 |