РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**по предмету «Технология»**

**по направлению «Технологии ведения дома»**

**6 класс**

# Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для 6 классов разработана в соответствии:

* Федеральным законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
* требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденными приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования" (с изменениями, утв. приказом Минобрнауки от 29 декабря 2014 г. № 1644);

с учетом:

* примерной основной образовательной программы основного общего образования, одобренной решением федерального учебно – методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и вошедшей в государственный реестр примерных основных общеобразовательных программ Минобрнауки РФ.
* Программы по «Технологии» для 5-8 классов (авторы: Тищенко А.Т., Синица Н.В., Симоненко В.Д. - М.: Вентана-Граф, 2016);
* Учебным планом МБОУ «Школа № 60»

Программа ориентирована на использование учебника, включенного в федеральный перечень: Технология: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко. – 4-е изд., с изм. - М.: Вентана-Граф, 2016.

## Цели

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в 6 классах (в системе основного общего образования) являются:

* формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
* освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
* развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности.

## Общая характеристика учебного предмета

Программа по учебному предмету «Технология» для 6 классов составлена с учётом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Форма обучения – очная.

Программа учебного предмета «Технология» по направлению «Технологии ведения дома» включает в себя разделы: «Технологии домашнего хозяйства», «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», «Художественные ремесла». Содержание раздела «Электротехника» в 6 классах изучается в рамках раздела «Технологии домашнего хозяйства». Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» может изучаться в конце года, или его часы могут быть соединены с часами того раздела, в рамках которого будет выполняться учебный творческий проект.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* культура, эргономика и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование информации;
* творческая проектная деятельность;
* знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Исходя из необходимости учета образовательных потребностей личности обучающегося, его семьи и общества, достижений педагогической науки, учебный материал отобран с учетом следующих положений:

* распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
* возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
* выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
* возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
* возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Все разделы программы включают в себя основные теоретические сведения, практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения - учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, учебно-практические работы, выполнение проектов. Работа над проектом позволяет ученикам научиться приобретать новые знания по теме самостоятельно, создает максимально благоприятные условия для раскрытия творческого потенциала.

Настоящая программа отражает актуальные подходы к образовательному процессу - компетентностный, личностно-ориентированный и деятельностный. Особое место в программе отводится решению проблемы подготовки учащихся к профессиональному самоопределению, трудовой деятельности в условиях рыночной экономики.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с:

* алгеброй и геометрией при проведении расчетных операций и графических построений,
* с химией при изучении свойств материалов, пищевых продуктов;
* с физикой и основами безопасности жизнедеятельности при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, современных технологий;
* с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов, выполнении творческих проектов;
* с экологией при изучении влияния современных технологий и производств на окружающую среду;
* с русским и литературой при формулировке выводов, описании процессов.

**Система оценки результатов**

Для проверки усвоения теоретических знаний используются:

* беседы, направленные на закрепление, систематизацию, применение знаний. В конце беседы проводится обобщение и систематизация, формулируются выводы;
* фронтальный опрос применяется при повторении правил безопасного труда, организации рабочего места, при определении качества знаний, необходимых для выполнения предстоящей практической работы;
* заполнение инструкционных карт с целью проверки знаний технологической последовательности обработки деталей и узлов изделия, изготовления различных изделий;
* тестирование – индивидуальный контроль знаний, степени усвоения понятий;
* выполнение творческих работ.

Контроль практических умений осуществляется в процессе наблюдения за практической работой учащихся, при систематической пооперационной проверке изготовляемых изделий, при оценке качества изделия в целом.

При оценивании проекта применяется промежуточная и итоговая оценка. Промежуточное оценивание проводится по результатам этапов работы. Оценка сопровождается письменными или устными комментариями для каждого ученика индивидуально. Эти комментарии акцентируют внимание учащегося на том, что необходимо сделать, чтобы достигнуть лучших результатов. После завершения проекта выставляется три оценки: одна – за проектирование, вторая – за изделие, третья – за защиту проекта.

## Место предмета «Технология» в учебном плане

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственно, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

В базисном учебном плане образовательного учреждения на этапе основного общего образования на предмет «Технология» отводится в 6 классе 68 часов из расчета по 2 часа в неделю.

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

* развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
* активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
* совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
* формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
* формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

## Ценностные ориентиры содержания предмета

Программа предусматривает формирование у учащихся умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения учащиеся овладеют:

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
* умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получат возможность *ознакомиться*:

* с основными технологическими понятиями и характеристиками;
* технологическими свойствами и назначением материалов;
* назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
* видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
* профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
* со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

*выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:*

* рационально организовывать рабочее место;
* находить необходимую информацию в различных источниках;
* применять конструкторскую и технологическую документацию;
* составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
* выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
* конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
* выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
* соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
* осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготовляемого изделия или продукта;
* находить и устранять допущенные дефекты;
* проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
* планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
* распределять работу при коллективной деятельности;

*использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:*

* понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
* развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
* получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
* организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
* создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
* контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
* выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
* оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
* построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

## Результаты освоения учебного предмета

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностные** результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

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

**Метапредметные** результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

* самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная
* организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или техноло­гического процесса;
* осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные** результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

*в познавательной сфере:*

* осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
* практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
* уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
* овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

*в трудовой сфере:*

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

*в мотивационной сфере:*

* оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
* согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

*в эстетической сфере:*

* овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
* рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
* умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
* участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*в коммуникативной сфере:*

* практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
* установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
* сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
* адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных
* высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

*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 необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
* сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**Направление «Технологии ведения дома»**

**Раздел «Кулинария»**

*Выпускник научится:*

* самостоятельно готовить для своей семьи кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
* экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
* выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

*Выпускник научится:*

* изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
* определять основные стили одежды и современные направления моды.

**Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

*Выпускник научится:*

* планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
* осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

# Содержание программы учебного предмета

**Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства»**

1. **Интерьер жилого дома (1 час)**

**Теоретические сведения.** Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

1. **Комнатные растения в интерьере (2 часа)**

**Теоретические сведения.** Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и сук­куленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на суб­стратах, аэропоника. Профессия садовник.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

**Раздел 2. «Кулинария»**

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

**Теоретические сведения.** Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

1. **Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 часа)**

**Теоретические сведения.** Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

1. **Блюда из мяса (2 часа)**

**Теоретические сведения.** Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

1. **Блюда из птицы (2 часа)**

**Теоретические сведения**. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Приготовление блюда из птицы.

1. **Заправочные супы (2 часа)**

**Теоретические сведения.** Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Приготовление заправочного супа.

1. **Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 часа)**

**Теоретические сведения.** Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользование столовыми приборами.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

**Раздел 3. «Создание изделий из текстильных материалов»**

1. **Свойства текстильных материалов (6 часов)**

**Теоретические сведения.** Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

1. **Конструирование швейных изделий (8 часов)**

**Теоретические сведения.** Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное

изделие).

1. **Моделирование швейных изделий (2 часа)**

**Теоретические сведения.** Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

1. **Швейная машина (6 часов)**

**Теоретические сведения**. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным на­тяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петли сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пу­говицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

1. **Технология изготовления швейных изделий (22 часа)**

**Теоретические сведения.** Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: примётывание; вымётывание. Основные машинные операции: притачивание; обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юб­кой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессии технолог, конструктор швейных изделий.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

**Раздел 4. «Художественные ремесла»**

1. **Вязание крючком (4 часа)**

**Теоретические сведения.** Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

**Лабораторно-практические и практические работы***.* Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

1. **Вязание спицами (4 часа)**

**Теоретические сведения.** Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

**Раздел 5. «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

1. **Исследовательская и созидательная деятельность (42 часа)**

**Теоретические сведения***.* Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

**Практические работы.** Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презен­тации. Презентация и защита творческого проекта.

**Варианты творческих проектов:** «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

# Тематическое планирование учебного предмета

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Разделы и темы программы** | **Количество часов** |
|  | **Технологии домашнего хозяйства** |  |
|  | * 1. Интерьер жилого дома | 1 |
|  | * 1. Комнатные растения в интерьере | 2 |
|  | **Кулинария** |  |
|  | * 1. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 |
|  | * 1. Блюда из рыбных и нерыбных продуктов моря | 4 |
|  | * 1. Блюда из мяса | 2 |
|  | * 1. Блюда из птицы | 2 |
|  | * 1. Заправочные супы | 2 |
|  | * 1. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду | 2 |
|  | **Создание изделий из текстильных материалов** |  |
|  | * 1. Свойства текстильных материалов | 2 |
|  | * 1. Конструирование швейных изделий | 4 |
|  | * 1. Моделирование швейных изделий | 2 |
|  | * 1. Швейная машина | 2 |
|  | * 1. Технология изготовления швейных изделий | 12 |
|  | **Художественные ремесла** |  |
|  | * 1. Вязание крючком | 4 |
|  | * 1. Вязание спицами | 4 |
|  | **Технологии творческой и опытнической деятельности** |  |
|  | * 1. Исследовательская и созидательная деятельность | 21 |
|  | **Итого:** | **68** |

# 

## 

# Поурочно-тематическое планирование

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Дата проведе­ния** | **Тема урока** | **Тип урока** | **Основное содержание материала темы** | **Характеристики основных видов деятельности уча­щихся** | **Планируемые результаты** | | |
| **предметные** | **метапредметные УУД** | **личностные УУД** |
| **Разделы «Технологии домашнего хозяйства» (3 часа)**  **«Технологии творческой и опытнической деятельности» (5 часов)** | | | | | | | | |
|  |  | Вводный урок. | Урок ус­воения новых знаний | Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание пред­мета. Последовательность его изучения. | Знакомиться с содержанием и последовательностью изу­чения предмета «Техноло­гия» в 6 классе. | Знания: о цели и задачах изучения предмета | ПУУД: определение понятий, построение цепи рассуждений  РУУД: целеполага­ние, планирование.  КУУД: диалог, со­трудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения пред­мета, познава­тельного инте­реса |
|  |  | Планировка и интерьер жилого дома | Урок ус­воения новых знаний | Понятие о жилом помеще­нии: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование про­странства жилого дома. Организация зон приго­товления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-ги­гиенической зоны. Зони­рование комнаты под- I ростка. Понятие о компо­зиции в интерьере. Ин­терьер жилого дома. Со­временные стили в ин­терьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон. | Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подро­стка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения ком­наты. Изучать виды занаве­сей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. | Знания: о зонирова­нии жилых поме­щений, правилах композиции, видах отделочных мате­риалов, декоратив­ном оформлении интерьера,  Умения: находить и представлять ин­формацию об уст­ройстве современ­ного жилого дома, осуществлять пла­нировку комнаты подростка с помо­щью шаблонов и ПК, выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового реше­ния комнаты, изу­чать виды занавесей для окон и выпол­нять макет оформ­ления окон, выпол­нять электронную презентацию | ПУУД: умение вести исследовательскую и проектную деятель­ность, построение цепи рассуждений, определение поня­тий, сопоставление, анализ.  РУУД: целеполага­ние, планирование.  КУУД: диалог, со­трудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения пред­мета, познава­тельного инте­реса, проектной деятельности, нравственно- эстетическая ориентация |
|  |  | Комнатные растения в интерьере | Урок ус­воения новых знаний | Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными расте­ниями. Профессия садов­ник | Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных рас­тений, об их происхожде­нии. Понимать значение понятий, связанных с ухо­дом за растениями. Знако­миться с профессией садов­ник | Знания: о разновид­ностях комнатных растений, приемах фитодизайна, про­фессии садовника  Умения: находить и представлять ин­формацию о приё­мах размещения комнатных растений, об их происхожде­нии | ПУУД: умение вести исследовательскую и проектную деятель­ность, построение цепи рассуждений, определение поня­тий, сопоставление, анализ.  РУУД: целеполага­ние, планирование.  КУУД: диалог, со­трудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения пред­мета, эстетиче­ских чувств, смыслоообразо­вание, нравст­венно-эстетиче­ская ориентация, развитие готов­ности к само­стоятельным действиям |
|  |  | Технология выращивания комнатных растений | Комбини­рованный урок | Технология выращивания комнатных растений. Уход за комнатными расте­ниями. Профессия садов­ник | Рисовать эскизы оформле­ния интерьера с использова­нием комнатных растений. Составлять график полива растений. | Знания: о разновид­ностях комнатных растений, приемах фитодизайна, тех­нологии выращива­нии комнатных рас­тений  Умения: составлять инструкционную карту по уходу за растениями |
|  |  | Практическая работа «Пе­ресадка рас­тений» | Урок при­менения знаний и умений | Пересадка комнатных рас­тений. Размещение расте­ний в интерьере с учетом освещенности помещения. | Выполнять перевалку (пере­садку) комнатных растений. | Знания: о правилах пересадки и ухода за комнатными рас­тениями  Умения: выполнять перевалку (пере­садку) комнатных растений. | ПУУД: умение вести исследовательскую и проектную деятель­ность, построение цепи рассуждений, определение поня­тий, сопоставление, анализ.  РУУД: целеполага­ние, планирование.  КУУД: диалог, со­трудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, реализация твор­ческого потен­циала, развитие готовности к самостоятельным действиям, раз­витие трудолю­бия |
|  |  | Творческий проект «Рас­тения в ин­терьере жи­лого дома» | Урок при­менения знаний и умений | Реализация этапов выпол­нения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта | Выполнять проект по раз­делу «Оформление интерь­ера» | Знания: об этапах проектной деятель­ности.  Умения: анализиро­вать варианты про­ектов по предложен­ным критериям |
|  |  | Защита про­екта «Расте­ния в интерь­ере жилого дома» | Урок-се­минар | Презентация результатов проектной деятельности | Представлять результаты проектной деятельности, осуществлять самооценку и оценку работ других уча­щихся по предложенным критериям | Знания: о правилах защиты проекта.  Умения: защищать проект, анализиро­вать результат про­ектной деятельности по предложенным критериям | ПУУД: сопоставле­ние, умение делать выводы,  РУУД: рефлексия, оценка и само­оценка.  КУУД: диалог, со­трудничество | Формирование самомотивации при защите про­екта, смыслооб­разование, реали­зация творче­ского потен­циала, развитие готовности к самостоятельным действиям, само­оценки, |
|  |  | Итоговый урок по раз­делу «Техно­логии домаш­него хозяй­ства» | Урок обобщения | Обобщение информации по теме раздела. Проверка качества усвоения мате­риала | Анализировать и системати­зировать информацию по теме раздела | Знания: материала по теме.  Умения: анализиро­вать, систематизиро­вать информацию | ПУУД: сопоставле­ние, умение делать выводы,  РУУД: рефлексия, оценка и само­оценка.  КУУД: диалог, со­трудничество | Самооценка ум­ственных и физи­ческих способно­стей для труда в различных сфе­рах с позиции будущей социа­лизации |
| **Разделы «Кулинария» (14 часов)**  **«Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 часа)** | | | | | | | | |
|  |  | Блюда из круп, бобо­вых, мака­ронных изде­лий | Урок ус­воения новых знаний | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Под­готовка продуктов к при­готовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Тре­бования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Тех­нология приготовления блюд из макаронных изде­лий. Подача готовых блюд. | Читать маркировку и штри­ховые коды на упаковке. Определять эксперимен­тально оптимальное соот­ношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.  Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки. | Знания: о видах круп, бобовых и макаронных изде­лиях, технологии их приготовления.  Умения: находить и представлять ин­формацию о крупах и продуктах их пе­реработки. | ПУУД: сопоставле­ние, рассуждение, анализ, классифика­ция, смысловое чтение умение де­лать выводы,  РУУД: целеполага­ние, анализ ситуации и моделирование, планирование, реф­лексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, сотрудничество, умение слушать | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыс­лообразование, развитие трудо­любия и ответ­ственности за качество своей деятельности |
|  |  | Практическая работа «При­готовление блюда из крупы или макаронных изделий» | Комбини­рованный урок | Приготовление блюд из круп или макаронных из­делий | Готовить рассыпчатую, вяз­кую и жидкую кашу. Опре­делять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых и макаронных из­делий. Дегустировать блюда. Знакомиться с про­фессией повар. | Знания: о видах круп, бобовых и макаронных изде­лиях, технологии их приготовления.  Умения: готовить рассыпчатую, вяз­кую и жидкую кашу, определять конси­стенцию блюда, дегустировать блюда | ПУУД: сопоставле­ние, рассуждение, анализ, классифика­ция, смысловое чтение умение де­лать выводы,  РУУД: целеполага­ние, анализ ситуации и моделирование, планирование, реф­лексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, сотрудничество, умение слушать | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыс­лообразование, развитие трудо­любия и ответ­ственности за качество своей деятельности |
|  |  | Рыба. Пер­вичная и теп­ловая обра­ботка рыбы | Комбини­рованный урок | Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витами­нов. Виды рыбы и нерыб­ных продуктов моря, про­дуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доб­рокачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. От­таивание мороженой рыбы. Вымачивание солё­ной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. | Определять свежесть рыбы органолептическими мето­дами. Определять срок год­ности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для меха­нической и кулинарной об­работки рыбы. | Знания: о видах рыбы и нерыбных продуктах моря, пищевой ценности рыбы, технологии первичной и тепло­вой обработки рыбы  Умения: определять свежесть рыбы орга­нолептическими методами, подбирать инструменты и при­способления для механической и кулинарной обра­ботки рыбы | ПУУД: сопоставле­ние, рассуждение, анализ, поиск ин­формации, класси­фикация, смысловое чтение умение де­лать выводы, работа с таблицами  РУУД: целеполага­ние, анализ ситуации и моделирование, планирование, реф­лексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, сотрудничество, умение слушать | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, реализа­ция творческого потенциала, раз­витие трудолю­бия и ответст­венности за ка­чество своей деятельности |
|  |  | Практическая работа «При­готовление блюда из рыбы» | Комбини­рованный урок | Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд | Планировать последова­тельность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку све­жемороженой рыбы. Вы­полнять механическую об­работку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Определять качество термической обра­ботки рыбных блюд. Серви­ровать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар | Знания: о техноло­гии приготовления блюд из рыбы.  Умения: выполнять механическую и термическую обра­ботку рыбы, исполь­зуя технологические карты | ПУУД: сопоставле­ние, рассуждение, анализ, поиск ин­формации, класси­фикация, делать выводы, работа с таблицами  РУУД: целеполага­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, реализа­ция творческого потенциала, раз­витие трудолю­бия и ответст­венности за ка­чество своей деятельности |
|  |  | Нерыбные продукты моря | Комбини­рованный урок | Виды морепродуктов, их пищевая ценность.  Технология приготовления блюд из нерыбных про­дуктов моря. | Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов | Знания: о техноло­гии приготовления блюд из нерыбных продуктов моря.  Умения: готовить блюда из нерыбных продуктов моря, используя техноло­гические карты | ПУУД: сопоставле­ние, рассуждение, анализ, поиск ин­формации, класси­фикация, делать выводы, работа с таблицами  РУУД: целеполага­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, реализа­ция творческого потенциала, раз­витие трудолю­бия и ответст­венности за ка­чество своей деятельности |
|  |  | Практическая работа «При­готовление блюда из морепродук­тов» | Комбини­рованный урок | Приготовление блюда из морепродуктов | Выбирать и готовить блюда из нерыбных продуктов моря. Читать технологиче­скую документацию.  Соблюдать последователь­ность приготовления блюд по технологической карте. Сервировать стол и дегусти­ровать готовые блюда. Зна­комиться с профессией по­вар |
|  |  | Мясо. Пище­вая ценность Тепловая обработка мяса | Комбини­рованный урок | Значение мясных блюд в питании. Виды мя­са и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические ме­тоды определения добро­качественности мяса. Ус­ловия и сроки хранения мясной продукции. Оттаи­вание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепло­вой обработке. Санитар­ные требования при обра­ботке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и теп­ловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. | Определять качество мяса органолептическими мето­дами. Подбирать ин­стру­менты и приспособления для ме­ханической и кули­нарной обработки мяса.  Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам | Знания: о видах мяса и мясных продуктов, технологии подго­товки и тепловой обработки мяса.  Умения: находить и представлять ин­формацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам | ПУУД: сопоставле­ние, рассуждение, анализ, поиск ин­формации, класси­фикация, делать выводы, работа с таблицами  РУУД: целеполага­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, реализа­ция творческого потенциала, раз­витие трудолю­бия и ответст­венности за ка­чество своей деятельности |
|  |  | Практическая работа «При­готовление блюда из мяса» | Комбини­рованный урок | Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гар­ниры к мясным блюдам | Планировать последова­тельность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обра­ботки мясных блюд.  Сервировать стол и дегусти­ровать готовые блюда. | Знания: о техноло­гии приготовления блюд мяса  Умения: готовить блюда из мяса, осу­ществлять органо­лептическую оценку готовых блюд, со­блюдать безопасные приемы труда |
|  |  | Блюда из птицы | Комбини­рованный урок | Виды домашней и сель­скохозяйственной птицы и их кулинарное употребле­ние. Способы определения качества птицы. Подго­товка птицы к тепловой обработке. Способы разре­зания птицы на части. Оборудование и инвен­тарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. | Определять качество птицы органо­лептиче­скими методами. Подби­рать инструменты и при­способления для механи­ческой и кулинарной обра­ботки птицы. | Знания: о видах домашних птиц, технологии подго­товки и тепловой обработки мяса птицы.  Умения: находить и представлять ин­формацию о блюдах из птицы | ПУУД: сопоставле­ние, рассуждение, анализ, поиск ин­формации, класси­фикация, делать выводы, работа с таблицами  РУУД: целеполага­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, реализа­ция творческого потенциала, раз­витие трудолю­бия и ответст­венности за ка­чество своей деятельности |
|  |  | Практическая работа «При­готовление блюда из птицы» | Комбини­рованный урок | Технология приготовле­ния блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу | Планировать последова­тельность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблю­дать безопасные приёмы работы с кухонным обору­дованием, инструментами и приспособлениями. Го­товить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервиро­вать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы | Знания: о техноло­гии приготовления блюд мяса птицы  Умения: готовить блюда из птицы, осуществлять орга­нолептическую оценку готовых блюд, соблюдать безопасные приемы труда |
|  |  | Супы. Техно­логия приго­товления первых блюд | Комбини­рованный урок | Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приго­товлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приго­товления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными из­делиями. | Определять качество про­дуктов для приготовления супа. Готовить бульон. | Знания: о значении супов в рационе питания  Умения: находить и предъявлять инфор­мацию о технологии приготовления блюд из яиц | ПУУД: сопоставле­ние, рассуждение, анализ, поиск ин­формации, класси­фикация, делать выводы, работа с таблицами  РУУД: целеполага­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, реализа­ция творческого потенциала, раз­витие трудолю­бия и ответст­венности за ка­чество своей деятельности |
|  |  | Практическая работа «При­готовление супа» | Комбини­рованный урок | Приготовление супа. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу | Готовить и оформлять за­правочный суп. Выбирать оптимальный режим ра­боты нагревательных при­боров.  Определять консистенцию супа. Соблюдать безопас­ные приёмы труда при ра­боте с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного ин­вентаря. Читать техноло­гическую документацию. Соблюдать последователь­ность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолеп­тическую оценку готовых блюд. Овладевать навы­ками деловых, уважитель­ных, культурных отноше­ний со всеми членами бри­гады (группы). | Знания: о техноло­гии приготовления супов  Умения: готовить супы, осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте |
|  |  | Сервировка стола к обеду | Комбини­рованный урок | Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор сто­лового белья, приборов и посуды для обеда. По­дача блюд. Правила по­ведения за столом и пользования столовыми приборами | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать коли­чество и стоимость про­дуктов для приготовления обеда. Выполнять серви­ровку стола к обеду, овла­девая навыками эстетиче­ского оформления стола | Знания: о правилах сервировки стола  Умения: подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду, подбирать столовые приборы и посуду для обедаа, выполнять серви­ровку стола, склады­вать салфетки | ПУУД: сопоставле­ние, рассуждение, анализ, поиск ин­формации, класси­фикация, делать выводы, работа с таблицами  РУУД: целеполага­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, реализа­ция творческого потенциала, раз­витие трудолю­бия и ответст­венности за ка­чество своей деятельности |
|  |  | Творческий проект «При­готовление воскресного обеда» | Комбини­рованный урок | Меню обеда. Расчет стои­мости продуктов. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Про­ектная документация | Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов.  Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола. Склады­вать салфетки | Знания: о структуре проекта, правилах составления меню обеда  Умения: составлять меню обеда | ПУУД: сопоставле­ние, умение делать выводы,  РУУД: рефлексия, оценка и само­оценка.  КУУД: диалог, со­трудничество | Формирование самомотивации при защите про­екта, смыслооб­разование, реали­зация творче­ского потен­циала, развитие готовности к самостоятельным действиям, само­оценки, |
|  |  | Защита твор­ческого про­екта по раз­делу «Кули­нария» | Урок-се­минар | Презентация результатов проектной деятельности | Представлять результаты проектной деятельности, осуществлять самооценку и оценку работ других уча­щихся по предложенным критериям | Знания: о правилах защиты проекта.  Умения: защищать проект, анализиро­вать результат про­ектной деятельности по предложенным критериям | ПУУД: сопоставле­ние, умение делать выводы,  РУУД: рефлексия, оценка и само­оценка.  КУУД: диалог, со­трудничество | Формирование самомотивации при защите про­екта, смыслооб­разование, реали­зация творче­ского потен­циала, развитие готовности к самостоятельным действиям, само­оценки, |
|  |  | Итоговый урок по раз­делу «Кули­нария» | Урок обобщения | Обобщение информации по теме раздела. Проверка качества усвоения мате­риала | Анализировать и системати­зировать информацию по теме раздела | Знания: материала по теме.  Умения: анализиро­вать, систематизиро­вать информацию | ПУУД: сопоставле­ние, умение делать выводы,  РУУД: рефлексия, оценка и само­оценка.  КУУД: диалог, со­трудничество | Самооценка ум­ственных и физи­ческих способно­стей для труда в различных сфе­рах с позиции будущей социа­лизации |
| **Разделы «Создание изделий из текстильных материалов» (22 часа)**  **«Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 часа)** | | | | | | | | |
|  |  | Текстильные материалы из химических волокон и их свойства | Урок ус­воения новых знаний | Классификация текстиль­ных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусст­венных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон | Составлять коллекции тка­ней и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства тек­стильных материалов из химических волокон. Под­бирать ткань по волокни­стому составу для различ­ных швейных изделий. На­ходить и представлять ин­формацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять ре­зультаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон | Знания:о видах и свойствах текстиль­ных волокон, пря­дильном и ткацком производствах, ви­дах ткацких пере­плетений.  Умения:подбирать ткань по волокни­стому составу для различных изделий | ПУУД:сопоставле­ние, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации.  РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Практические работы «Изу­чение свойств тек­стильных материалов их химиче­ских воло­кон» | Комбини­рованный урок | Изучение свойств тек­стильных материалов их химических волокон | Определять свойства тек­стильных материалов из химических волокон. | Знания:о видах и свойствах текстиль­ных волокон.  Умения:определять свойства текстиль­ных материалов из текстильных воло­кон | ПУУД:сопоставле­ние, рассуждение, анализ, классифи­кация, умение объ­яснять процессы, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать вы­воды, прогнозиро­вать  РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Конструиро­вание плече­вой одежды с цельнокрое­ным рукавом | Урок ус­воения новых знаний | Понятие о плечевой оде­жде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. |  | Знания:о видах пле­чевых изделий  Умения:находить и представлять ин­формацию об исто­рии плечевых изде­лий | ПУУД:сопоставле­ние, рассуждение, анализ, классифи­кация, умение объ­яснять процессы, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать вы­воды, прогнозиро­вать  РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Практическая работа «Сня­тие мерок для плечевого изделия» | Комбини­рованный урок | Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. | Снимать мерки с фигуры человека и записывать ре­зультаты измерений. Рас­считывать по формулам отдельные элементы черте­жей швейных изделий | Знания:о правилах снятия мерок  Умения:снимать мерки и записывать результаты измере­ния, рассчитывать по формулам от­дельные элементы для построения чер­тежей изделий |
|  |  | Практическая работа «По­строение чертежа ос­новы плече­вого изделия с цельно­кроеным ру­кавом» | Комбини­рованный урок | Построение чертежа ос­новы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | Строить чертёж основы плечевого изделия с цельно­кроеным рукавом. | Знания:о правилах построения черте­жей  Умения:строить чертёж основы пле­чевого изделия с цельнокроеным рукавом | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать  РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Практическая работа «По­строение чертежа ос­новы плече­вого изделия с цельно­кроеным ру­кавом» | Комбини­рованный урок | Построение чертежа ос­новы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | Строить чертёж основы плечевого изделия с цельно­кроеным рукавом. | Знания:о правилах построения черте­жей  Умения:строить чертёж основы пле­чевого изделия с цельнокроеным рукавом | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать  РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Моделирова­ние плече­вого изделия | Комбини­рованный урок | Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирова­ние отрезной плечевой одежды, подкройной об­тачки горловины спинки, подкройной обтачки гор­ловины переда, подборта | Выполнять эскиз проект­ного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.  Изучать приёмы моделиро­вания плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделиро­вания отрезной плечевой одежды. Моделировать про­ектное швейное изделие. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства | Знания:о приемах моделирования пле­чевых изделий  Умения:выполнять эскиз проектного изделия, моделиро­вать проектное пле­чевое изделие | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать  РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Изготовление лекал | Комбини­рованный урок | Изготовление лекал. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: | Изготовлять выкройки до­полнительных деталей изде­лия: подкройных обтачек и т. д. | Знания:о приемах изготовления лекал  Умения:изготовлять лекала деталей |
|  |  | Раскрой пле­чевого изде­лия | Комбини­рованный урок | Подготовка ткани к рас­крою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направ­ления долевой нити.  Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направле­ния рисунка.  Инструменты и приспо­собления для раскроя.  Критерии качества кроя. | Определять способ подго­товки данного вида ткани к раскрою.  Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.  Знакомиться с профессией закройщика | Знания:о подготовке выкройки к рас­крою, о правилах безопасной работы ножницами  Умения:копировать готовую выкройку, готовить выкройку к раскрою, соблю­дая правила безо­пасной работы. | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать  РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Практическая работа «Под­готовка изде­лия к при­мерке» | Комбини­рованный урок | Подготовка изделия к примерке Понятие о дуб­лировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой проклад­кой. Правила безопасной работы утюгом. | Выкраивать детали швей­ного изделия. Сметывать детали кроя, готовить изде­лие к примерке. Дублиро­вать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. | Знания:об особенно­стях раскладки вы­кроек в зависимости от ширины ткани и направления ри­сунка.  Умения:выполнять экономную рас­кладку выкроек на ткани с учётом на­правления долевой нити, ширины ткани и направления ри­сунка, обмеловку с учётом припусков на швы. |
|  |  | Приспособ­ления к швейной ма­шине | Урок ус­воения новых знаний | Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петли сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётыва­ние петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины | Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с по­мощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швей­ной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц | Знания: о требова­ниях к выполнению машинных работ, причинах неполадок и способах их уст­ранения  Умения:обрабаты­вать срезы деталей, находить и предъ­являть информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать  РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Машинная игла | Комбини­рованный урок | Устройство машинной иглы. Неполадки, связан­ные с неправильной уста­новкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы | Изучать устройство машин­ной иглы. Выполнять за­мену машинной иглы. Оп­ределять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора на­тяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выпол­нять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регуля­тора натяжения верхней нитки. | Знания: о устройстве иглы  Умения:выполнять замену машинной иглы, регулировку строчки |
|  |  | Практическая работа «Про­ведение при­мерки изде­лия» | Комбини­рованный урок | Проведение примерки изделия. Устранение де­фектов после примерки. | Проводить примерку изде­лия. Соблюдать правила безопасности труда при работе с булавками. Устра­нять дефекты | Знания***:*** о последова­тельности проведе­ния примерки  Умения**:**проводить примерку | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать  РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Составление технологиче­ской после­довательно­сти изготов­ления изде­лия | Комбини­рованный урок | Последовательность изго­товления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Обработка срезов под­кройной обтачкой с распо­ложением её на изнаноч­ной или лицевой стороне изделия. Обработка за­стёжки подбортом. Обра­ботка боковых швов. Со­единение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка раз­реза в шве. Окончательная отделка изделия | Обрабатывать проектное изделие по индивидуаль­ному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку ка­чества готового изделия, анализировать ошибки. Ов­ладевать безопасными приёмами труда. Знако­миться с профессией за­кройщик | Знания***:*** о техноло­гической последо­вательности обра­ботки плечевого изделия  Умения**:**обрабаты­вать проектное из­делие по индивиду­альному плану, осуществлять само­контроль и оценку качества выполнен­ной работы, анали­зировать ошибки, соблюдать безо­пасные приёмы труда. |
|  |  | Практическая работа «Обра­ботка сред­него шва спинки, пле­чевого шва, низа рукава» | Комбини­рованный урок | Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов ру­кавов. | Обрабатывать проектное изделие по индивидуаль­ному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку ка­чества готового изделия, анализировать ошибки. Ов­ладевать безопасными приёмами труда | Знания***:*** о техноло­гии обработки от­дельных узлов из­делия.  Умения**:**обрабаты­вать проектное из­делие по индивиду­альному плану, осуществлять само­контроль и оценку качества выполнен­ной работы, анали­зировать ошибки, соблюдать безо­пасные приёмы труда. | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать  РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Практическая работа «Об­работка сред­него шва спинки, пле­чевого шва, низа рукава» | Комбини­рованный урок | Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов ру­кавов | Обрабатывать проектное изделие по индивидуаль­ному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку ка­чества готового изделия, анализировать ошибки. Ов­ладевать безопасными приёмами труда |
|  |  | Обработка горловины швейного изделия | Комбини­рованный урок | Технология обработки горловины. Выбор способа обработки | Обрабатывать проектное изделие по индивидуаль­ному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку ка­чества готового изделия, анализировать ошибки. Ов­ладевать безопасными приёмами труда | Знания***:*** о техноло­гии обработки от­дельных узлов из­делия.  Умения**:**обрабаты­вать проектное из­делие по индивиду­альному плану, осуществлять само­контроль и оценку качества выполнен­ной работы, анали­зировать ошибки, соблюдать безо­пасные приёмы труда. | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать  РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Практическая работа «Об­работка гор­ловины» | Комбини­рованный урок | Обработка горловины | Работать с инструкцион­ными картами. Обрабаты­вать горловину изделий.  Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Использовать безо­пасные приёмы труда  Выполнять проект по раз­делу «Создание изделий из текстильных материалов» |
|  |  | Практическая работа «Об­работка бо­ковых швов» | Комбини­рованный урок | Обработка боковых швов | Обрабатывать проектное изделие по индивидуаль­ному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку ка­чества готового изделия, анализировать ошибки. Ов­ладевать безопасными приёмами труда | Знания***:*** о техноло­гии обработки от­дельных узлов из­делия.  Умения**:**обрабаты­вать проектное из­делие по индивиду­альному плану, осуществлять само­контроль и оценку качества выполнен­ной работы, анали­зировать ошибки, соблюдать безо­пасные приёмы труда. | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать  РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Практическая работа «Об­работка низа изделия» | Комбини­рованный урок | Обработка низа изделия | Обрабатывать проектное изделие по индивидуаль­ному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку ка­чества готового изделия, анализировать ошибки. Ов­ладевать безопасными приёмами труда |
|  |  | Окончатель­ная отделка изделия | Комбини­рованный урок | Окончательная отделка изделия | Выполнять влажно-тепло­вую обработку изделия, окончательную обработку. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Овладевать безо­пасными приёмами труда | Знания:: об оконча­тельной отделке изделия.  Умения осуществ­лять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать  РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Подготовка к защите про­екта | Комбини­рованный урок | Подготовка к защите про­екта, оформление дизай-папки. | Оформлять проектную до­кументацию. Выполнять компьютерную презентацию изделия | Знания: об этапах проектной деятель­ности.  Умения: работать с технологической картой обработки изделия |
|  |  | Защита про­екта «Изго­товление плечевого изделия с цельнокрое­ным рука­вом» | Урок-се­минар | Презентация результатов проектной деятельности | Представлять результаты проектной деятельности, осуществлять самооценку и оценку работ других уча­щихся по предложенным критериям | Знания: о правилах защиты проекта.  Умения: защищать проект, анализиро­вать результат про­ектной деятельности по предложенным критериям | ПУУД: сопоставле­ние, умение делать выводы,  РУУД: рефлексия, оценка и само­оценка.  КУУД: диалог, со­трудничество | Формирование самомотивации при защите про­екта, смыслооб­разование, реали­зация творче­ского потен­циала, развитие готовности к самостоятельным действиям, само­оценки, |
|  |  | Итоговый урок по раз­делу «Созда­ние изделий из текстиль­ных материа­лов» | Урок обобщения | Обобщение информации по теме раздела. Проверка качества усвоения мате­риала | Анализировать и системати­зировать информацию по теме раздела | Знания: материала по теме.  Умения: анализиро­вать, систематизиро­вать информацию | ПУУД: сопоставле­ние, умение делать выводы,  РУУД: рефлексия, оценка и само­оценка.  КУУД: диалог, со­трудничество | Самооценка ум­ственных и физи­ческих способно­стей для труда в различных сфе­рах с позиции будущей социа­лизации |
| **Разделы «Художественные ремесла» (8 часов)**  **«Технологии творческой и опытнической деятельности» (12 часов)** | | | | | | | | |
|  |  | Основы тех­нологии вяза­ния крючком | Урок ус­воения новых знаний | Краткие сведения из исто­рии старинного рукоделия — вязания. Вязаные изде­лия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крюч­ков и спиц. Правила под­бора инструментов в зави­симости от вида изделия и толщины нити. Отпарива­ние и сборка готового из­делия. | Изучать материалы и инст­рументы для вязания. Зари­совывать и фотографировать наиболее интересные вяза­ные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и пред­ставлять информацию об истории вязания | Знания: о истории возникновения и развития вязания.  Умения: различать виды декоративно-прикладного искус­ства, составлять план выполнения проекта | ПУУД: сопоставле­ние, анализ, выбор способов решения задачи, умения де­лать выводы, про­гнозировать, рабо­тать по алгоритму (плану).  РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, ор­ганизация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, граждан­ская идентич­ность, патрио­тизм, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-про­дуктивной дея­тельности |
|  |  | Практическая работа «Вы­вязывание полотна» | Комбини­рованный урок | Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Основные виды петель при вязании крюч­ком. Условные обозначе­ния, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания пе­тель, закрепление вязания. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий | Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком.  Осуществлять самоконтроль и оценку качества выпол­няемой работы, анализиро­вать ошибки. Использовать безопасные приёмы труда | Знания: о видах пе­тель при вязании крючком, условных обозначениях  Умения: подбирать материалы и инст­рументы, вязать полотно по схеме, осуществлять само­контроль выпол­ненной работы | ПУУД: сопоставле­ние, анализ, выбор способов решения задачи, умения де­лать выводы, про­гнозировать, рабо­тать по алгоритму (плану).  РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, ор­ганизация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, граждан­ская идентич­ность, патрио­тизм, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-про­дуктивной дея­тельности |
|  |  | Вязание по кругу | Комбини­рованный урок | Вязание по кругу: основ­ное кольцо, способы вяза­ния по кругу. | Читать схемы вязания по кругу. | Знания: о видах пе­тель при вязании крючком, способах вязания по кругу, условных обозначе­ниях  Умения: подбирать материалы и инст­рументы, вязать полотно по схеме, осуществлять само­контроль выпол­ненной работы | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать  РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Практическая работа «Плот­ное и ажурное вязание по кругу» | Комбини­рованный урок | Вязание по кругу плотное и ажурное. | Вязать образцы крючком.  Осуществлять самоконтроль и оценку качества выпол­няемой работы, анализиро­вать ошибки. Использовать безопасные приёмы труда |
|  |  | Основы тех­нологии вя­зания спи­цами | Комбини­рованный урок | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обо­значениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда.. | Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и пред­ставлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. | Знания: о истории возникновения и развития вязания.  Умения: различать виды декоративно-прикладного искус­ства, составлять план выполнения проекта | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать  РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Практическая работа «На­бор петель. Выполнение лицевой и изнаночной глади» | Комбини­рованный урок | Набор петель. Выполнение лицевой и изнаночной глади | Вязать лицевую и изнаноч­ную гладь.  Осуществлять самоконтроль и оценку качества выпол­няемой работы, анализиро­вать ошибки. Использовать безопасные приёмы труда | Знания: о технологии вывязывания лице­вых и изнаночных петель спицами.  Умения***:*** вязать ли­цевую и изнаноч­ную гладь, осуще­ствлять самокон­троль и оценку ка­чества выполняемой работы, анализиро­вать ошибки. |
|  |  | Схемы вяза­ния. Услов­ные обозна­чения | Комбини­рованный урок | Схемы вязания. Условные обозначения | Работать по схеме, разби­рать условные обозначения.  Выбирать рисунок и пряжу | Знания: об условных обозначениях пе­тель на схемах  Умения:работать по схемам | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать  РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Практическая работа «Вы­вязывание рисунка по схеме» | Комбини­рованный урок | Вывязывание рисунка по схеме | Работать по схеме, разби­рать условные обозначения.  Осуществлять самоконтроль и оценку качества выпол­няемой работы, анализиро­вать ошибки. Использовать безопасные приёмы труда | Знания: об условных обозначениях пе­тель на схемах  Умения:работать по схемам, осуществ­лять самоконтроль и оценку качества выполняемой ра­боты, анализировать ошибки |
|  |  | Практическая работа «Вы­вязывание ажурного узора» | Комбини­рованный урок | Технология вывязывания ажурного узора | Вязать ажурный узор.  Осуществлять самоконтроль и оценку качества выпол­няемой работы, анализиро­вать ошибки. Использовать безопасные приёмы труда | Знания: о технологии вывязывания ажур­ного узора  Умения:работать по схемам, осуществ­лять самоконтроль и оценку качества выполняемой ра­боты, анализировать ошибки | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать  РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Практическая работа «Вы­вязывание ажурного узора» | Комбини­рованный урок | Технология вывязывания ажурного узора | Вязать ажурный узор.  Осуществлять самоконтроль и оценку качества выпол­няемой работы, анализиро­вать ошибки. Использовать безопасные приёмы труда |
|  |  | Выбор про­ектного изде­лия | Комбини­рованный урок | Определение потребности, выбор изделия | Проектировать будущее изделие, оформлять проект­ную документацию | Знания: об этапах проектной деятель­ности.  Умения: анализиро­вать варианты про­ектов по предложен­ным критериям | ПУУД: умение вести исследовательскую и проектную деятель­ность, построение цепи рассуждений, определение поня­тий, сопоставление, анализ.  РУУД: целеполага­ние, планирование.  КУУД: диалог, со­трудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения пред­мета, познава­тельного инте­реса, проектной деятельности |
|  |  | Подготовка проектной документа­ции | Комбини­рованный урок | Проектирование будущего изделия | Проектировать будущее изделие, оформлять проект­ную документацию | Знания: об этапах проектной деятель­ности.  Умения: анализиро­вать варианты про­ектов по предло­женным критериям | ПУУД: умение вести исследовательскую и проектную деятель­ность, построение цепи рассуждений, определение поня­тий, сопоставление, анализ.  РУУД: целеполага­ние, планирование.  КУУД: диалог, со­трудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения пред­мета, познава­тельного инте­реса, проектной деятельности |
|  |  | Выбор схемы вязания. Рас­чет петель | Комбини­рованный урок | Выбор схемы вязания. Расчет петель | Выбирать схему вязания. Выполнять расчет петель. Осуществлять самоконтроль и оценку качества выпол­няемой работы, анализиро­вать ошибки. Использовать безопасные приёмы труда | Знания: об этапах проектной деятель­ности.  Умения: выполнять расчет петель, осу­ществлять самокон­троль выполненной работы | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать  РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Изготовление проектного изделия | Комбини­рованный урок | Реализация этапов выпол­нения творческого проекта | Изготавливать проектное изделие. Осуществлять са­моконтроль и оценку каче­ства выполняемой работы, анализировать ошибки. Ис­пользовать безопасные приёмы труда | Знания: о технологии изготовления про­ектного изделия  Умения:изготавли­вать проектное из­делие, осуществлять самоконтроль и оценку качества выполняемой ра­боты, анализировать ошибки, ис­пользо­вать безопасные приёмы труда | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать  РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Изготовление проектного изделия | Комбини­рованный урок | Реализация этапов выпол­нения творческого проекта | Изготавливать проектное изделие. Осуществлять са­моконтроль и оценку каче­ства выполняемой работы, анализировать ошибки. Ис­пользовать безопасные приёмы труда | Знания: о технологии изготовления про­ектного изделия  Умения:изготавли­вать проектное из­делие, осуществлять самоконтроль и оценку качества выполняемой ра­боты, анализировать ошибки, ис­пользо­вать безопасные приёмы труда | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать  РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Изготовление проектного изделия | Комбини­рованный урок | Реализация этапов выпол­нения творческого проекта. | Изготавливать проектное изделие. Осуществлять са­моконтроль и оценку каче­ства выполняемой работы, анализировать ошибки. Ис­пользовать безопасные приёмы труда |
|  |  | Окончатель­ная отделка изделия | Комбини­рованный урок | Окончательная отделка изделия | Изготавливать проектное изделие. Осуществлять са­моконтроль и оценку каче­ства выполняемой работы, анализировать ошибки. Ис­пользовать безопасные приёмы труда | Знания: об оконча­тельной отделке изделия.  Умения осуществ­лять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать  РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование самомотивации при защите про­екта, смыслооб­разование, реали­зация творче­ского потен­циала, развитие готовности к самостоятельным действиям, само­оценки, |
|  |  | Подготовка к защите про­екта | Комбини­рованный урок | Оформление проектной документации. Расчет стоимости изделия. Подго­товка к защите проекта | Изготавливать проектное изделие, оформлять дизайн-папку. Осуществлять само­контроль и оценку качества выполняемой работы, анали­зировать ошибки. Выполнять компьютерную презентацию проектного изделия | Знания: о правилах защиты проекта.  Умения: защищать проект, анализиро­вать результат про­ектной деятельности по предложенным критериям | ПУУД: сопоставле­ние, умение делать выводы,  РУУД: рефлексия, оценка и само­оценка.  КУУД: монолог, сотрудничество |
|  |  | Защита про­екта «Изделие в лоскутной технике» | Урок-се­минар | Презентация результатов проектной деятельности | Представлять результаты проектной деятельности, осуществлять самооценку и оценку работ других уча­щихся по предложенным критериям | Знания: о правилах защиты проекта.  Умения: защищать проект, анализиро­вать результат про­ектной деятельности по предложенным критериям | ПУУД: сопоставле­ние, умение делать выводы,  РУУД: рефлексия, оценка и само­оценка.  КУУД: диалог, со­трудничество | Формирование самомотивации при защите про­екта, смыслооб­разование, реали­зация творче­ского потен­циала, развитие готовности к самостоятельным действиям, само­оценки, |
|  |  | Итоговый урок | Урок обобщения | Обобщение информации по теме раздела. Проверка качества усвоения мате­риала | Анализировать и системати­зировать информацию по теме раздела | Знания: материала по теме.  Умения: анализиро­вать, систематизиро­вать информацию | ПУУД: сопоставле­ние, умение делать выводы,  РУУД: рефлексия, оценка и само­оценка.  КУУД: диалог, со­трудничество | Самооценка ум­ственных и физи­ческих способно­стей для труда в различных сфе­рах с позиции будущей социа­лизации |

# Описание материально-технического обеспечения образовательного процесса

## Нормативные документы по предмету

1. Федеральный компонент государственного стандарта основного общего образования по Технологии.
2. Программа основного общего образования по направлению «Технологии ведения дома» /А.Т. Тищенко, Н.В. Синица (М.: Вентана-Граф, 2016).
3. Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для 6 классов составлена учителем технологии Соколовой Н.В.

## Учебно-методический комплект с методической поддержкой

1. Технология: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций /[Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.] – 4-е изд., с изм. - М., Вентана-Граф, 2016
2. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций /Н.В. Синица – М., Вентана-Граф, 2016
3. Технология: 6 класс: методическое пособие /Н.В. Синица, П.С. Самородский, – 2-е изд., дораб. - М., Вентана-Граф, 2016

## Справочные пособия, дидактический материал, научно-популярная и историческая литература

1. Амирова Э.К. Конструирование одежды. – М, ИЦ «Академия» 2008.
2. Браун Л. Имидж – путь к успеху. – СПб.: Питер, 2001.
3. Ваш гардероб – стиль – имидж / сост. И.Демидова – Мн.: Миринда, 2000.
4. Кановская М.Б. Деловая элегантность. – М.: АСТ; СПб.: Сова, 2005.
5. Кодекс стиля. Справочник делового дресс-кода М.: Бератор-Паблишинг, 2007.
6. Нерсесов Я.Н. Они определяли моду. – М.: АСТ: Астрель, 2005.
7. Профессии работников сферы обслуживания: Учебное пособие для профильной и профессиональной ориентации и профильного обучения школьников/ А.Ю.Лапин, Л.Г.Чесноков и др.; под ред. И.Ю. Ляпиной, Т.Л. Служевской. - М.: Издательский центр «Академия», 2004.
8. Сорины (сестры) Истоки имиджа или одежда в азбуке общения. – М.: «Гном-Пресс», 1999.
9. Сорины (сестры). Необходимый имидж или как произвести нужное впечатление с помощью одежды. - М.: «Гном-Пресс», 1999.
10. Сорины (сестры). Презентация внешности или фигура в одежде и без / Серия «Одежда плюс психология». – М.: «Гном-Пресс», 1998.
11. Сорины (сестры). Язык одежды, или как понять человека по его одежде. М.: Ассоциация авторов и издателей «Тандем», «Гном-Пресс», 1998.
12. Труханова А.Т. Амирова Э.К. Технология швейных изделий. – М ИЦ «Академия», 2008
13. Тухбатуллина Л.М. Проектирование костюма. – Ростов на Дону: Феникс, 2007.

## Электронные и интернет-ресурсы

1. Федеральный российский общеобразовательный портал: [Электронный ресурс] URL: http://www.school.edu.ru
2. Федеральный портал Российское образование: [Электронный ресурс] URL: http://www.edu.ru
3. Образовательный портал Учеба: [Электронный ресурс] URL: http://www.uroki.ru
4. Федерация Интернет образования: [Электронный ресурс] URL: http://teacher.fio.ru
5. Всероссийская олимпиада школьников: [Электронный ресурс] URL: <http://rusolymp.ru/>
6. Издательский дом «1 сентября»: [Электронный ресурс] URL: http://www.1september.ru
7. Московский Институт Открытого Образования: [Электронный ресурс] URL: <http://www.mioo.ru>
8. Непрерывная подготовка учителя технологии: [Электронный ресурс] URL: http://tehnologiya.ucoz.ru/

## Демонстрационное и учебно-лабораторное оборудование, приборы

1. Печатные пособия
   1. Таблицы (плакаты) по основным темам технологической подготовки обучающихся
   2. Раздаточные дидактические материалы по всем темам технологической подготовки обучающихся
2. Информационно-коммуникационные средства
   1. Мультимедийные моделирующие и обучающие программы
   2. Электронные библиотеки и базы данных по основным разделам технологии
   3. Интернет ресурсы по основным разделам технологии
3. Технические средства обучения
   1. Экран
   2. Мультимедийный проектор
   3. Колонки
4. Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование
   1. Аптечка
   2. Холодильник
   3. Печь СВЧ
   4. Фильтр для воды
   5. Электрический чайник
   6. Весы настольные
   7. Комплект кухонного оборудования на бригаду (мойка, плита, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды)
   8. Электроплита
   9. Набор кухонного электрооборудования
   10. Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов
   11. Набор кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов
   12. Набор инструментов и приспособлений для разделки теста
   13. Комплект разделочных досок
   14. Набор столовой посуды из нержавеющей стали
   15. Сервиз столовый
   16. Сервиз чайный
   17. Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола
   18. Манекен 44 размера
   19. Стол рабочий универсальный
   20. Машины швейные бытовые универсальные
   21. Оверлок
   22. Комплект оборудования и приспособлений для ВТО
   23. Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ
   24. Набор измерительных инструментов для работы с тканями
   25. Комплект для вязания крючком
   26. Комплект инструментов и приспособлений для вышивания
   27. Коллекции изучаемых материалов