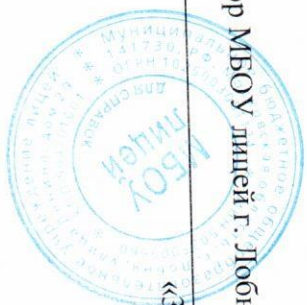


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение лицей
г. Лобня Московской области

Директор МБОУ лицей г. Лобня

Иванов А. Б.

«31» августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Рабочая программа по технологии
(базовый уровень)
6 а, б, в классы

Составитель: Дуброва Татьяна Евгеньевна,
учитель технологии высшей категории

2020

Пояснительная записка.

Рабочая программа по предмету «Технология» для 6 класса разработана в соответствии - с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного образования второго поколения (ФГОС. – М.: Просвещение, 2011);
- с рекомендациями Примерной основной образовательной программы образования второго поколения (ФГОС. – М.: Просвещение, 2011);
- с рекомендациями Рабочих программ по технологии (Рабочие программы. Технология. 5 – 8 классы: учебно-методическое пособие / сост. Е. Ю. Зеленецкая – М.: Дрофа, 2013);

Рабочая программа ориентирована на использование учебника: Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник / О. А. Кожина, Е.Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая. – 2-е изд. – М.: Дрофа, 2015.

Рабочая программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами учебного предмета «Технология», конкретизирует содержание сюжетных линий образовательного стандарта, дает распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности изучения блоков, разделов и тем учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

Цели и задачи.

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование у учащихся представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и распространенных в нем технологиях. Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели и задачи данного учебного предмета:

Задачи:

- формирование трудовой и технологической культуры школьника;
- развитие познавательных интересов, технического и художественного мышления;
- развитие коммуникативных и организаторских способностей учащихся в процессе различных видов технологической деятельности;
- развитие индивидуальных творческих способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Общая характеристика учебного предмета.

Программа ориентирована на приобретение учащимися жизненно необходимых знаний, умений и навыков; на обеспечение усвоения ими основ политехнических знаний по технологии обработки различных материалов, материаловедению, приемам художественного рукоделия, оформления интервью.

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

Основным дидактическим средством обучения технологии является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в рабочей программе направлены на освоение различных технологий.

Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок. Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом изучение материала, связанного с практическими работами, непременно предваряется освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений (в отдельных случаях с опорой на лабораторные исследования). Для практических работ выбирается объект, процесс или тема проекта для учащихся, в соответствии с имеющимися возможностями и чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом учитывается посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественная или личная ценность.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих и проектных работ. Соответствующий раздел по учебному плану дается в конце года обучения. При организации проектной деятельности внимание учащихся акцентируется на потребительском назначении изделия, которое выдвигается в качестве творческой идеи.

Интеративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. При этом возможно проведение интегрированных занятий.

Основной программы являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла», «Проектные и творческие работы». В зависимости от возможностей учебного заведения, потребностей личности школьника, его семьи и общества, конкретный учебный материал для включения в программу отбирается с учетом следующих положений:

- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического развития учащегося;
- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, домашнего хозяйства;
- 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 или индивидуальных потребностей;

- возможность реализации общетрудовой, безопасной практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов.

Место предмета «Технология» в базисном учебном (образовательном) плане

Рабочая программа рассчитана на 68 часов в год из расчета 2 часа в неделю в соответствии с учебным планом школы.

Требования к результатам усвоения содержания программы **Личностные результаты**

1. проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;
2. развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
3. овладение установками, нормами, правилами научной организации умственного и физического труда;
4. бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
5. проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты:

1. самостоятельное планирование процесса познавательной деятельности;
 2. согласование и координация совместной познавательной деятельности с другими ее участниками;
 3. проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач;
 4. выбор различных источников информации для решения познавательных задач, коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
 5. использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость;
 6. самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства;
 7. аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
 8. соблюдение безопасных приемов, норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
 9. оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
 10. объективное оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- Предметные результаты:**
в познавательной сфере:

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

2. оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

3. ориентация в имеющихся технических средствах и технологических созданиях объектов труда;

4. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

5. распознавание видов инструментов, приспособлений, оборудования и их технологических возможностей;

6. владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;

7. применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

в трудовой сфере:

1. планирование технологического процесса и процесса труда;

2. овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, конструирования;

3. организация рабочего места с учетом требований научной организации труда;

4. подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

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

6. планирование последовательности операций и составление технологической карты;

7. выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов;

8. формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

9. соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии, гигиены;

10. соблюдение трудовых и технологической дисциплины;

11. контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

12. выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

13. документирование результатов труда и проектной деятельности;

14. расчёт себестоимости продукта труда.

в мотивационной сфере:

1. оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;

2. осознание ответственности за качество результатов труда;

3. согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

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

5. наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.

в эстетической сфере:

1. овладение методами эстетического оформления изделий;

2. сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
 3. умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;
 4. художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
 5. развитие чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, формы, стиля;
 6. рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
 7. участие в оформлении класса и школы, стремление внести красоту в домашний быт.
- в коммуникативной сфере:**

1. 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;
 2. формирование рабочей группы с учётом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
 3. установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта;
 4. способность к коллективному решению творческих задач;
 5. сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;
 6. аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
 7. адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач;
 8. публичная презентация и защита идеи, проекта изделия, выбранной технологии;
- в физиолого-психологической сфере:**
1. развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
 2. достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
 3. соблюдение требуемой величины усилий, прилагаемых к инструментам с учётом технологических требований;
 4. сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности;
 5. развитие глазомера

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в 6 классе:

1. осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
2. практическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
3. распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
4. развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, рационального использования учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда; оценка учебных задач;

5. овладение средствами графического отображения объектов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технологической информации;
6. формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.
7. овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.

Универсальные учебные действия при изучении предмета «Технология»:

Личностные УУД:

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности учащихся к саморазвитию на основе мотивации к учению;
- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки;
- формирование позитивного отношения к себе и окружающему миру.

Познавательные УУД:

- формирование умения самостоятельно выделять, формулировать познавательную цель, искать необходимую информацию, в том числе с помощью компьютерных средств;
- формирование умения выбирать наиболее эффективные способы решения задач в зависимости от конкретных целей;
- формирование умения выбирать просты и сложные логические действия (анализ, синтез, сравнение);
- формирование способности и умения проводить простые логические операции (построение утверждения, отрицания, в форме рассуждения с использованием различных логических схем);

Коммуникативные УУД:

- освоение социальных норм, правил поведения в группах и сообществах;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, взрослыми в процессе образовательной и учебно-исследовательской, творческой деятельности;
- формирование умения разрешения конфликтов;
- формирование умения разрешения конфликтов;
- формирование умения полно и точно выражать мысли, объяснять свой выбор, аргументировано отвечать на поставленный вопрос.

Основное содержание программы.

Планирование основных тем		Количество часов
№	Тема (раздел)	
1.	Материаловедение	4
2.	Ручные работы. Уход за одеждой	14
3.	Художественные ремесла. Рукоделие	6
4.	Конструирование и моделирование одежды	

5.	Машиноведение		
6.	Технология изготовления ночной сорочки		4
7.	Кулинария		10
8.	Электротехнические работы.		12
9.	Технология ведения дома		2
10.	Творческие и проектные работы		4
	Итого		10
			68

Материаловедение (4 ч.)

Элементы материаловедения. Ткани из волокон животного происхождения (2 ч.)
Основные теоретические сведения. Ткани из натуральных волокон животного происхождения, их свойства. Получение нитей из волокон в условиях прядильного производства. Шерсть и шелк, их свойства и применение. Краткие сведения об ассортименте шерстяных и шелковых тканей. Виды отделки ткани.

Задание для учащихся: изучение свойств шерстяных и шелковых тканей. Определение видов отделки ткани на образцах.
Лабораторно-практическая работа. Изучение свойств шерстяных и шелковых тканей, видов их отделки.

Элементы материаловедения. Саржевое и атласное переплетение нитей в тканях. Рисунок на ткани (2 ч.)
Основные теоретические сведения. Переплетение нитей в тканях (саржевое и атласное), их особенности. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Виды и способы нанесения рисунка на ткани.
Задание для учащихся: изучение видов ткацких переплетений, сравнение свойств тканей разного вида.
Практическая работа. Определение вида ткани.

Ремонт одежды (2 ч.)

Уход за одеждой и обувью (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Хранение вещей. Выбор и использование современных средств ухода за одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды машинным или ручным способами. Правила техники безопасности при швейных работах.

Задание для учащихся: приготовить рабочую коробку, изучить способы ремонта распорванных швов.
Практическая работа. Выполнение ремонта распорванных швов на образце.

Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч.)

Вышивание простыми ручными швами. Метка и монограмма (4 ч.)

Основные теоретические сведения. Содержание курса «Технология» в 6 классе. Последовательность его изучения. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской.

Технология выполнения простых ручных швов. Назначение простых ручных швов. Использование швов для метки и монограммы. Задание для учащихся: изучение технологии выполнения простых ручных швов; разработка рисунка монограммы для выполнения его в материале; выполнение ручных швов на образце.

Практическая работа. Выполнение эскиза монограммы, выполнение образца ручных швов.

Вышивание декоративной подушки простыми ручными швами (закрепление пройденного материала) (6 ч)

Основные теоретические сведения. Технология выполнения ручных швов. Использование простых ручных швов для декорирования предметов быта.

Задание для учащихся: разработка эскиза для вышивания декоративной подушки, изучение технологии выполнения простых ручных швов, выбор швов для вышивания подушки, вышивание.

Практическая работа. Выполнение вышивки декоративной подушки. Изготовление подушки.

Электротехнические работы (2 ч.)

Бытовые электроприборы (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Эксплуатация бытовых электротехнических приборов. Пути экономии электроэнергии в быту. Правила безопасной работы с электроприборами.

Теоретическое занятие: лекция с использованием иллюстративного материала.

Конструирование и моделирование плечевых изделий (6 ч.)

Конструирование ночной сорочки (4 ч.)

Основные теоретические сведения. Ассортимент женской одежды, требования к ней. Ткани и отделка, применяемые для изготовления ночных сорочек. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Фигура человека, ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа ночной сорочки. Последовательность построения чертежа ночной сорочки в масштабе 1:4 по своим меркам.

Задание для учащихся: научиться снимать мерки и записывать их, используя условные обозначения. Научиться строить чертеж ночной сорочки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Практическая работа. Снятие мерок и запись для построения чертежа ночной сорочки. Построение чертежа ночной сорочки в М 1:4 в тетради. Построение чертежа ночной сорочки в натуральную величину.

Моделирование ночной сорочки (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Понятие моделирования одежды. Моделирование горловины сорочки. Последовательность изготовления сорочки.

Задание для учащихся: разработать эскиз сорочки, учитывая особенности фигуры и ткани. Внести линии моделирования в чертеж сорочки в натуральную величину.

Практическая работа. Моделирование ночной сорочки.

Технология изготовления плечевых изделий (10 ч.) **Раскрой ночной сорочки (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Припуски на швы. Обмеловка. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Раскрой.
Задание для учащихся: научиться готовить ткань к раскрою, прикрепить детали кроя к ткани, делать обмеловку.
Практическая работа. Раскладка выкройки ночной сорочки и раскрой.

Пошив ночной сорочки (8 ч.)

Основные теоретические сведения. Технологическая последовательность пошива ночной сорочки. Обработка боковых срезов сорочки. Обработка плечевых срезов. Обработка тепловой обработки изделия. Правила техники безопасности при работе со швейным оборудованием и утюгом.
Задание для учащихся: научиться качественно выполнять поузловую обработку ночной сорочки, используя технологическую документацию.
Практическая работа. Пошив изделия. Выполнение поузловой обработки ночной сорочки.

Машиноведение (4 ч.)

Устройство швейной машины с электрическим приводом (2 ч.)

Основные теоретические сведения. История швейной машины. Виды приводов швейной машины. Виды приводов швейной машины. Виды приво-дов швейной машины. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Устройство, регуляторы швейной работе, заправка верхней и нижней нитей, намотка шпульки, регулировка длины стежка, регулировка машинных строчек. Правила техники безопасности при работе на швейной машине.

Задание для учащихся: научиться организовывать рабочее место, направлять верхнюю и нижнюю нитки, выполнять машинные строчки по намеченным линиям (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол), регулировать длину стежка, закреплять строчку.
Практическая работа. Подготовка машины к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям с закрепками.

Машинные швы (2 ч.).

Основные теоретические сведения. Виды машинных швов. Условные обозначения швов. Машинные швы, используемые для изготовления основной сорочки. Технология выполнения швов (соединительных, краевых). Отработка навыков выполнения новых технологических операций. Правила техники безопасности при работе на швейной машине.

Задание для учащихся: подготовить образцы ткани и рабочую коробку, научиться выполнять ручные (сметочные) и машинные швы на образцах.

Практическая работа. Подготовка швейной машины к работе. Выполнение образцов соединительных и краевых швов. Закрепление строчек.

Кулинария (12 ч.)

Физиология питания (2ч.)

Основные теоретические сведения. Современные данные о роли минеральных солей в обмене веществ. Минеральные вещества, их значение для организма человека. Способы сохранения минеральных веществ в продуктах при кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, калорийность пищи. Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Заготовка продуктов. Квашение, засолка, мочение.

Теоретическое задание: лекция с использованием иллюстративного материала.

Задание для учащихся: изучение основ физиологии питания человека, изучение информации о содержании в пищевых продуктах минеральных веществ.

Заготовка продуктов (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Процессы, которые происходят при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах. Первичная подготовка продукта и тары для квашения. Пропорции солей и приправ при квашении. Укладка ингредиентов в тару. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Задание для учащихся: изучить технологию приготовления квашеной капусты. Научиться шинковать капусту для квашения.

Практическая работа. Квашение капусты.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Приготовление творожной запеканки (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Молоко и молочные продукты, значение в питании человека. Кулинарное значение, питательная ценность. Способы определения качества молока. Способы очистки (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация, стерилизация).

Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони), их значение в питании человека. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур.

Ассортимент творожных изделий. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления. Задание для учащихся: подготовить продукты для приготовления творожной запеканки, используя технологическую карту.

Практическая работа. Приготовление творожной запеканки.

Блюда из рыбы. Приготовление рыбы в духовке (2 ч.)

Основные теоретические сведения: Ассортимент рыбы и рыбных блюд, определение доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, соленой рыб и консервов. Механическая обработка рыбы. Знакомство с видами и способами приготовления блюд из рыбы (варка, жаренье, тушение, запекание). Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Правила подачи рыбных блюд к столу. Принципы подбора гарниров к рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Задание для учащихся: подготовить продукты для приготовления рыбного блюда, приготовить рыбу, используя технологическую карту. Практическая работа. Приготовление рыбы в духовке.

«Из рецептов практической хозяйки». Приготовление блюд из черствого хлеба. Сервировка стола (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Значение хлеба в питании человека. Использование черствого хлеба в кулинарии. Способы восстановления хлеба. Технология приготовления блюд из сухарей. Оформление готовых блюд. Правила сервировки стола. Способы подачи блюд. Правила этикета.

Задание для учащихся: подготовить необходимые продукты для приготовления сахарного блюда, приготовить блюдо, используя технологическую карту, сервировать стол для дегустации.

Практическая работа. Приготовление блюда из сухарей. Сервировка стола для дегустации.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Крупы, бобовые, макаронные изделия, их значение в питании человека. Подготовка к варке круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких, жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной, др.) Блюда из каш: запеканки, котлеты, биточки. Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения объема при варке. Соотношения крупы, бобовых, макаронных изделий и жидкости. Технология приготовления блюд, подача их к столу. Посуда и инвентарь, применяемые при приготовлении блюд.

Задание для учащихся: подготовиться к самостоятельной работе.
Самостоятельная работа по теме «Кулинария».

Технология ведения дома (4 ч.)

Интерьер жилых помещений (4 ч.)

Основные теоретические сведения. Понятие о композиции, стиле в интерьере. Функциональные, гигиенические, эстетические качества интерьера. Зонирование жилого помещения. Декоративное убранство жилища. Стили оформления интерьера. Цвет в интерьере. Оформление оконных проемов (драпировка, шторы, гардины, портьеры, ламбрекен).

Задание для учащихся: поиск идей решения поставленной задачи, изготовление макета оформления окна драпировкой

Практическая работа. Изготовление макета оформления окна драпировкой

Рукоделие. Художественные ремесла (4 ч.)

Художественное конструирование из бумаги. Изготовление упаковки для сувенира (4 ч.) Приемы художественной обработки бумаги, художественные сведения. Бумага как материал для декоративного творчества. Приемы художественной обработки бумаги. Подбор традиционные и современные (папье-маше, оригами, аппликация, декупаж). Инструменты и приспособления для работы с бумагой. Подбор бумаги. Технология конструирования из бумаги. Способы декоративного оформления изделия из бумаги.

Задание для учащихся: подготовить необходимые инструменты и материалы, научиться приемам изготовления простой упаковки с элементами декорирования.

Практическая работа. Изготовление упаковки для сувенира.

Творческие проектные работы (10 ч.)

Основные теоретические сведения. Организационно-подготовительный этап выполнения проекта. Поиск идей решения поставленной задачи. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Технологический этап. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Конструирование, моделирование, изготовление. Подсчет материальных затрат на изготовление изделия. Оформление теоретической части проекта. Заключительный этап выполнения проекта. Оценка проделанной работы и защита проекта.

Задание для учащихся: поиск идей решения поставленной задачи, изготовление изделия, представление результата проектной деятельности.

Практическая работа. Выполнение проекта.

Тематическое планирование

№ урока	Раздел, тема урока, количество часов	Основное содержание по темам	Основные виды деятельности учащихся
Материаловедение (4 ч.)			
1-2	Ткани из волокон животного происхождения (2 ч.) Стр. 81-90	<p><u>Основные теоретические сведения.</u> Содержание курса «Технология» в 6 классе. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть). Способы их получения и свойства натуральных волокон. Получение нитей из волокон в условиях прядильного производства. Ткани из натуральных волокон животного происхождения, их свойства. Шерсть и шелк, их свойства и применение. Краткие сведения об ассортименте шерстяных и шелковых тканей. Виды отделки ткани.</p> <p><u>Лабораторно-практическая работа.</u> Изучение свойств шерстяных и шелковых тканей, видов их отделки.</p>	<p>Исследование свойств тканей из натуральных волокон. Изучение свойств шерстяных и шелковых тканей. Определение видов отделки ткани на образцах. Оформление результатов исследований.</p>
3-4	Саржевое и атласное переплетение нитей в тканях. Рисунок на ткани (2 ч.) Стр. 91-96	<p><u>Основные теоретические сведения.</u> Переплетение нитей в тканях (саржевое и атласное), их особенности. Понятие о раппорте переплетения. Зависимость свойств тканей от вида переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты тканей. Виды и способы нанесения рисунка на ткани.</p> <p><u>Практическая работа.</u> Определение вида ткани.</p>	<p>Определение вида переплетения нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений на макете. Работа в группе. Оформление результатов исследования. Исследование свойств тканей из натуральных волокон растительного и животного происхождения с определением вида отделки и рисунка.</p>
Ремонт одежды (2 ч.)			

5-6	Уход за одеждой и обувью (2 ч.)	<p>Основные теоретические сведения. Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Выбор и использование современных средств ухода за одеждой и обувью. Способы ремонта одежды машинным или ручным способами. Правила техники безопасности при швейных работах. Уход за обувью.</p> <p>Практическая работа. Выполнение ремонта распоровшегося шва на образце.</p>	<p>Чтение технологической документации.</p> <p>Виды мелкого ремонта одежды.</p> <p>Обработка точности движений при выполнении работ.</p> <p>Выполнение ремонта шва на образце.</p> <p>Анализ допущенных ошибок.</p>
Рукоделие. Художественные ремесла (4 ч.)			
7-8, 9-10	<p>Вышивание простыми ручными швами. Метка и монограмма (4 ч.)</p>	<p>Основные теоретические сведения.</p> <p>Технология выполнения ручных швов. Назначение простых ручных швов. Использование швов для вышивания метки и монограммы.</p> <p>Практическая работа. Выполнение эскиза монограммы, выполнение образца ручных швов.</p>	<p>Участие в обсуждении области применения ручных швов.</p> <p>Изучение технологии выполнения простых ручных швов. Разработка эскиза монограммы для декорирования подушки, перевод рисунка на кальку.</p> <p>Подготовка рабочего места и материалов для выполнения образца «Ручные швы».</p> <p>Выполнение образца. Отработка навыков выполнения простых ручных швов.</p> <p>Освоение безопасных приемов работы.</p>
Конструирование и моделирование плечевых изделий (6 ч.)			
11-12 13-14	<p>Конструирование ночной сорочки (4 ч.) Стр. 91-101</p>	<p>Основные теоретические сведения. Ассортимент женской одежды, требования к ней (эстетические, гигиенические, эксплуатационные). Ткани и типичные детали, применяемые для изготовления ночных сорочек. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Фигура человека, ее</p>	<p>Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Работа в группах.</p> <p>Построение чертежа ночной сорочки в М 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.</p>

		<p>измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа ночной сорочки. Последовательность построения чертежа ночной сорочки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.</p> <p><u>Практическая работа.</u> Снятие мерок и запись для построения чертежа ночной сорочки. Построение чертежа ночной сорочки в М 1:4 в тетради. Построение чертежа ночной сорочки в натуральную величину.</p>	<p>Расчет количества ткани на изделие. Чтение технологической документации.</p>
15-16	<p>Моделирование ночной сорочки (2 ч.) Стр. 102-113</p>	<p>Основные теоретические сведения. Понятие моделирования одежды. Моделирование горловины сорочки.</p> <p><u>Практическая работа.</u> Моделирование ночной сорочки.</p>	<p>Моделирование ночной сорочки (разработка эскиза). Внесение линий моделирования в чертеж сорочки в натуральную величину. Подготовка выкройки к раскрою.</p>
Машиноведение (4 ч.)			
17-18	<p>Устройство швейной машины с электрическим приводом (2 ч.) Стр.98-108</p>	<p>Основные теоретические сведения. История швейной машины. Виды приводов швейной машины. Устройство, регуляторы швейной машины. Устройство машинной иглы. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, намотка шпульки, регулировка длины стежка. Выполнение машинных строчек. Правила техники безопасности при работе на швейной машине.</p> <p><u>Практическая работа.</u> Подготовка машины к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям с закрепками.</p>	<p>Изучение конструкции швейной машины с электрическим приводом. Чтение технологической документации (схема, чертеж).</p> <p>Организация рабочего места, подготовка машины к работе. Освоение безопасных приемов работы. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям с закрепками.</p>

19-20	Машинные швы Выполнение образцов (2 ч.)	<p>Основные теоретические сведения. Виды машинных швов. Условные обозначения швов. Машинные швы, используемые для изготовления ночной сорочки. Технология выполнения швов (соединительных: двойного, запошивочного; краевых: вподгибку с закрытым срезом). Отработка навыков выполнения новых технологических операций. Правила техники безопасности при работе на швейной машине.</p> <p><u>Практическая работа.</u> Подготовка швейной машины к работе. Выполнение образцов соединительных и краевых швов. Закрепление строчек.</p>	<p>Отработка навыков выполнения машинных швов и новых технологических операций. Выполнение образцов машинных швов. Отработка точности движений и координации при выполнении машинных строчек по намеченным линиям.</p> <p>Анализ допущенных ошибок.</p>
Технология изготовления плечевых изделий (10 ч.)			
21-22	Раскрой ночной сорочки (2 ч.) Стр. 145, 148-151	<p>Основные теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Припуски на швы. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Раскрой. Последовательность изготовления сорочки.</p> <p><u>Практическая работа.</u> Раскладка выкройки ночной сорочки и раскрой.</p>	<p>Планирование времени и последовательности выполнения отделочных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани.</p> <p>Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парных деталях кроя. Чтение технологической документации.</p>
23-24, 25-26, 27-28, 29-30	Пошив ночной сорочки (8 ч.) Стр. 152-172, 175-177	<p>Основные теоретические сведения. Технологическая последовательность пошива ночной сорочки. Обработка плечевых срезов. Обработка нижних срезов рукавов. Обработка горловины. Обработка боковых срезов сорочки.</p>	<p>Чтение технологической документации и выполнение поузловой обработки швейного изделия. Сметывание и стачивание деталей сорочки. Выполнение отделочных работ.</p>

		<p>Обработка нижнего среза сорочки. Выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Правила техники безопасности при работе со швейным оборудованием и утюгом.</p> <p><u>Практическая работа.</u> Пошив изделия. Выполнение поузловой обработки ночной сорочки.</p>	<p>Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение ВТО изделия.</p> <p>Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.</p>
Электротехнические работы (2 ч.)			
31-32	<p>Бытовые электроприборы (2 ч.) Стр.267-273</p>	<p><u>Основные теоретические сведения.</u> Эксплуатация бытовых электротехнических приборов. Пути экономии энергии в быту. Правила безопасной работы с электроприборами.</p>	<p>Участие в обсуждении роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии.</p>
Кулинария (12 ч.)			
33-34	<p>Физиология питания (2ч.) Стр.12-18</p>	<p><u>Основные теоретические сведения.</u> Современные данные о роли минеральных солей в обмене веществ. Минеральные вещества, их значение для организма человека. Способы сохранения минеральных веществ в продуктах при кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, калорийность пищи. Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Заготовка продуктов. Квашение, засолка, мочение.</p> <p><u>Теоретическое занятие:</u> лекция с использованием иллюстративного материала.</p>	<p>Поиск и изучение информации о содержании в пищевых продуктах минеральных веществ.</p>
35-36	<p>Заготовка продуктов (2 ч.)</p>	<p><u>Основные теоретические сведения.</u> Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы</p>	<p>Приготовление квашеной капусты. Работа в группе.</p>

Стр.72-77	<p>приготовления Домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, квашение, замораживание, копчение, вяление). Квашение капусты. Процессы, которые происходят при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах. Первичная подготовка продукта и тары для квашения. Пропорции солей и приправ при квашении. Укладка ингредиентов в тару. Условия и сроки хранения квашеной капусты. <u>Практическая работа.</u> Квашение капусты.</p>	<p>Основные теоретические сведения. Молоко и молочные продукты, значение в питании человека. Кулинарное значение, питательная ценность. Способы определения качества молока. Способы очистки (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация, стерилизация). Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони), их значение в питании человека. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур.</p>	<p>Расчет стоимости приготовленного продукта.</p> <p>Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов. Приготовление творожной запеканки. Использование технологической документации (технологическая карта). Работа в группе. Дегустация.</p>
37-38	<p>Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Приготовление творожной запеканки (2 ч.) Стр. 27-38</p>	<p>Основные теоретические сведения. Молоко и молочные продукты, значение в питании человека. Кулинарное значение, питательная ценность. Способы определения качества молока. Способы очистки (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация, стерилизация). Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони), их значение в питании человека. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур.</p>	<p>Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов. Приготовление творожной запеканки. Использование технологической документации (технологическая карта). Работа в группе. Дегустация.</p>

39-40	<p>Блюда из рыбы. Приготовление рыбы в духовке (2 ч.) Стр.39-60</p>	<p>Ассортимент творожных изделий. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления. <u>Практическая работа.</u> Приготовление творожной запеканки.</p>	
41-42	<p>«Из рецептов практической хозяйки». Приготовление блюд из черствого хлеба. Сервировка стола (2 ч.) Стр. 63-67</p>	<p><u>Основные теоретические сведения:</u> Ассортимент рыбы и рыбных блюд, определение доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, соленой рыб и консервов. Механическая обработка рыбы. Знакомство с видами и способами приготовления блюд из рыбы (варка, жаренье, тушение, запекание). Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Правила подачи рыбных блюд к столу. Принципы подбора гарниров к рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. <u>Задание для учащихся:</u> подготовить продукты для приготовления рыбного блюда, приготовить рыбу, используя технологическую карту. <u>Практическая работа.</u> Приготовление рыбы в духовке.</p>	<p>Определение свежести рыбы органолептическим методом. Определение срока годности рыбных консервов. Выбор и приготовление блюд из рыбы. Использование технологической информации (технологическая карта). Работа в группе. Дегустация.</p>
		<p><u>Основные теоретические сведения.</u> Знание хлеба в питании человека. Использование черствого хлеба в кулинарии. Способы восстановления хлеба. Технология приготовления блюд из сухарей. Оформление готовых блюд. Правила сервировки стола. Способы подачи блюд. Правила этикета. <u>Задание для учащихся:</u> подготовить необходимые продукты для приготовления сухарного блюда, приготовить блюдо, используя технологическую</p>	<p>Выбор и приготовление блюд из сухарей. Использование технологической документации (книга кулинарных рецептов). Работа в группе. Обсуждение вариантов сервировки стола для дегустации. Работа в группе. Сервировка стола. Дегустация.</p>

	<p>карту, сервировать стол для дегустиации. <u>Практическая работа.</u> Приготовление сухарного блюда. Сервировка стола для дегустиации.</p>	
<p>43-44 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч.) Стр.18-26</p>	<p><u>Основные теоретические сведения.</u> Крупы, бобовые, макаронные изделия, их значение в питании человека. Подготовка к варке круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких, жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной, др.). Блюда из каш: запеканки, котлеты, биточки. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение витаминной группы В. Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения объема при варке. Соотношения крупы, бобовых, макаронных изделий и жидкости. Технология приготовления блюд, подача их к столу. Посуда и инвентарь, применяемые при приготовлении блюд. <u>Самостоятельная работа по теме «Кулинария».</u></p>	<p>Поиск и изучение информации по теме. Работа в группах.</p>
<p>Технология ведения дома (4 ч.)</p>		
<p>45-46 47-48 Интерьер жилых помещений (4 ч.)</p>	<p><u>Основные теоретические сведения.</u> Понятие о композиции, стиле в интерьере. Функциональные, гигиенические, эстетические качества интерьера. Зонирование жилого помещения. Декоративное убранство жилища. Стили оформления интерьера.</p>	<p>Поиск информации о современных стилях оформления жилых помещений. Изготовление макета оформления окон драпировкой.</p>

		Цвет в интерьере. Оформление оконных проемов (драпировка, шторы, гардины, портьеры, ламбрекен). <u>Практическая работа.</u> Изготовление макета оформления окна драпировкой.	
Творческие проектные работы (10 ч.)			
49-50	Подготовительный этап проекта (2 ч.)	<u>Основные теоретические сведения.</u> Организационно-подготовительный этап выполнения проекта. Поиск идей решения поставленной задачи. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. <u>Практическая работа.</u> Выполнение эскиза сувенира (игольницы), вышитой в технике крест	Поиск идей решения поставленной задачи. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Выполнение эскиза.
51-52, 53-54, 55-56	Технологический этап проекта (6 ч.)	<u>Основные теоретические сведения.</u> Работа над проектом Технологический этап. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Конструирование, моделирование, изготовление. Подсчет материальных затрат на изготовление изделия. Оформление теоретической части проекта <u>Практическая работа.</u> Вышивание, изготовление изделия. Оформление теоретической части проекта. Изготовление упаковки.	Работа над проектом. Вышивание, изготовление изделия. Подсчет материальных затрат. Оформление теоретической части проекта. Изготовление упаковки для изделия.
57-58	Заключительный этап проекта (2 ч.)	<u>Основные теоретические сведения.</u> Работа над проектом. Заключительный этап выполнения проекта. Оценка проделанной работы и защита проекта. <u>Защита проекта.</u>	Представление результата проектной деятельности. Выставка выполненных работ.

Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч.)		
59-60, 61-62	Художественное конструирование из бумаги. Изготовление упаковки для сувенира (4 ч.)	<p>Основные теоретические сведения. Бумага как материал для декоративного творчества. Приемы художественной обработки бумаги, традиционные и современные (папье-маше, оригами, аппликация, декупаж). Инструменты и приспособления для работы с бумагой. Технологии конструирования из бумаги. Способы декоративного оформления изделий из бумаги.</p> <p><u>Практическая работа.</u> Изготовление упаковки для сувенира.</p>
63-64, 65-66, 67-68	Вышивание декоративной подушки простыми ручными швами (закрепление пройденного материала) (6 ч.)	<p>Основные теоретические сведения. Технологии выполнения ручных швов. Использование простых ручных швов для декорирования предметов быта.</p> <p><u>Практическая работа.</u> Выполнение вышивки декоративной подушки. Изготовление подушки.</p>
		<p>Разработка эскиза рисунка для украшения диванной подушки.</p> <p>Изготовление сколка. Перевод рисунка на ткань с помощью сколка. Подбор ниток по фактуре и цвету, выбор швов для вышивания. Отработка навыков выполнения простых ручных швов.</p> <p>Выполнение вышивки по своему эскизу. Дополнение вышивки фурнитурой.</p> <p>Изготовление подушки. Освоение безопасных приемов работы.</p> <p>Организация выставки, обсуждение работ.</p>

Планируемые результаты освоения программы

Технологии ведения дома

Кулинария

Ученик научится:

1. самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и кисломолочных продуктов, рыбы, отвечающие требованиям рационального питания, делать заготовки продуктов на зиму, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность научиться:

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

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Ученик научится:

1. выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы изготавливаемых объектов;
2. изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
3. выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;
4. осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Ученик получит возможность научиться:

1. находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
2. выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
3. определять и исправлять дефекты швейных изделий;
4. выполнять художественную отделку швейных изделий;
5. изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;
6. определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Технологии исследовательской и проектной деятельности

Ученик научится:

1. планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему, обосновывать цель проекта, сущность желаемого результата, планировать этапы выполнения работы, составлять технологическую карту изготовления изделия, выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс, контролировать выполнение проекта;
2. представлять результаты выполненного проекта, готовить пояснительную записку к проекту, представлять проект к защите.

Ученик получает возможность научиться:

1. организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;
2. осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта.

Материально-техническое обеспечение учебного процесса.

Занятия по курсу «Технология. Обслуживающий труд» проводятся на базе кабинета технологии (комбинированных мастерских.). На уроках применяются учебно-наглядные пособия (тематические плакаты по разделам, учебные фильмы, иллюстративный материал, лучшие эскизы и работы учеников из фонда кабинета, тематические карты, инструкционно-технологические карты, лекала, карточки-задания).

Наличие материально-технического, информационного обеспечения.

№	Вид средств обучения	Наименование средства обучения, учебного пособия
1.	Оборудование кабинета	Парты и стулья ученические, стол учительский, стол демонстрационный, аудиторная доска с магнитной поверхностью, машины швейные, холодильныйник
2.	Книгопечатная продукция и печатные пособия	<p>Информационное обеспечение: учебно-методическая литература, учебники, учебные пособия, плакаты и таблицы по технике безопасности.</p> <p>Алгоритмы деятельности: инструкционные карты, лабораторно-практические задания, демонстрационные и раздаточные материалы.</p> <p>Контрольно-измерительные материалы: сборники контрольных заданий, карточки контроля знаний, тестовые задания.</p>
3.	Компьютерные средства	ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ САЙТЫ (для учителей технологии)

		<ol style="list-style-type: none"> 1. http://zavuch.info/ — Завуч.Инфо 2. http://technologia.59442s003.edusite.ru/plaai.html — Коллекция электронных материалов по технологии 3. http://portfolio.1september.ru/subject.php?sb=16 — Фестиваль исследовательских и творческих работ учащихся (художественное творчество) 4. http://festival.1september.ru/subjects/13/ — Фестиваль педагогических идей «Открытый урок» (технология) 5. http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=4262&tmpl=com — Сеть творческих учителей 6. http://www.uchportal.ru/load/108 — Учительский портал (технология) 7. http://predsovet.su/load/212 — Педсовет (технология) 8. http://trudovik.ucoz.ua/load/0-51 — Сайт учителей профобучения (материалы для уроков) 9. http://works.tarefer.ru/82/index.html — Курсовая, диплом, реферат по технологии 10. http://www.proforientator.ru — Профорентация: кем стать
4	Технические средства обучения	компьютер, проектор, экран
5.	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование	<p>Набор ручных инструментов и приспособлений</p> <p>Виды швов, вышивок, орнаментов</p> <p>Комплект оборудования и приспособлений для ВТО</p> <p>Коллекции текстильных волокон</p> <p>Коллекции текстильных материалов</p> <p>Шаблоны по разным разделам и темам программы</p>
6.	Натуральные объекты	

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Тема урока (страницы учебника)	Проблемы, решаемые учеником	Планируемые результаты (в соответствии с ФГОС)			
			Понятия	Предметные результаты	УУД, ИКТ-компетентность	Личностные результаты
1	2	3	4	5	6	7
Материаловедение (4)						
1-2	Ткани из волокон животного происхождения (2 ч.) Стр. 81-90	Что такое материаловедение? Для чего нужно изучать материаловедение? Что такое текстильные волокна? Как получают текстильные волокна (растительного, животного происхождения)? Как получить ткань? Каковы свойства шерсти и шелка? Виды отделки ткани.	Натуральные волокна растительного и животного происхождения. Хлопок, лен. Шерсть, шелк. Свойства натуральных волокон. Ткани и виды их отделки.	Научиться определять ткани из волокон растительного и животного происхождения лабораторно-практическим путем. Лабораторно-практическая работа. Изучение шерстяных и шелковых тканей, видов их отделки.	Регулятивные: умение выбирать действия в соответствии с поставленной задачей. Познавательные: умение формировать навыки проведения экспериментов. Коммуникативные: умение проявлять активность для решения коммуникативных и познавательных задач.	Формирование мотивации к индивидуальной и коллективной деятельности
3-4	Саржевое и атласное переплетение нитей в тканях.	Как из нитей можно получить ткань? Зависят ли свойства	Текстильное переплетение. Ранпорт	Проводить исследование свойств тканей из натуральных	Регулятивные: умение самостоятельно	Формирование познавательного интереса к

	<p>Рисунок на ткани (2 ч.) Стр. 91-96</p>	<p>ткани от вида переплетения? Каковы особенности разных видов переплетения нитей (полотняное, саржевое, атласное)? Какие виды рисунка используют для оформления ткани?</p>	<p>переплетения. Саржевое и атласное переплетения. Драпируемость ткани. Дефекты ткани. Виды и способы нанесения рисунка на ткани.</p>	<p>волокон растительного и животного происхождения с определением вида отделки и рисунка. Научиться оформлять результаты исследования. Научиться определять вид переплетения нитей в ткани, выполнять их на макете Практическая работа. «Определение вида переплетения нитей в ткани». Работа в группе. Лабораторная работа «Определение вида ткани».</p>	<p>организовывать и выполнять работу. Познавательные: умение формировать навыки проведения экспериментов. Коммуникативные: Умение сотрудничать с одноклассниками при выполнении практической работы</p>	<p>предмету</p>
Ремонт одежды (2 ч.)						
5-6	<p>Уход за одеждой и обувью (2 ч.) Стр. 255-262</p>	<p>Как правильно ухаживать за одеждой из шерстяных и шелковых тканей? Как выбирать и использовать современные средства ухода за одеждой и обувью? Способы ремонта одежды машинным или ручным способами. Что такое штопка? Какие правила</p>	<p>Ремонт одежды</p>	<p>Учиться пользоваться технологической документацией. Научиться выполнять штопку на образце. Практическая работа.</p>	<p>Регулятивные: формирование умения объективно оценивать качество выполненной работы. Познавательные: формирование умения самостоятельно выделять и формулировать познавательную цель. Коммуникативные: формирование умения ставить вопросы и</p>	<p>Формирование мотивации к индивидуальной деятельности.</p>

	техники безопасности нужно соблюдать при швейных работах?		обращаться за помощью к учебному пособию.	
--	---	--	---	--

Рукоделия. Художественные ремесла (4)

7-8, 9-10	Вышивание простыми ручными швами. Метка и монограмма (4 ч.)	Что такое шов? Какие швы можно выполнить на швейной машине, вручную; каковы способы их выполнения? Для чего нужны ручные швы? Почему они так называются? Что такое метка и монограмма? Какие правила техники безопасности нужно соблюдать при вышивании?	Ручной шов. Шов «вперед иголку», «назад иголку», «шнурок», «вогна», «стебельчатый», «тамбурный», Метка. Монограмма.	Научиться определять вид простого ручного шва, изучив технологию его выполнения. Иметь представление о метке и монограмме, их назначении и отличиях. Практическая работа. «Выполнение эскиза монограммы», «Выполнение образца ручных швов». Соблюдение норм и правил безопасности труда.	Регулятивные: формирование умения выбирать действия в соответствии поставленной задачей. Познавательные: умение проявлять творческий подход к решению учебной задачи. Коммуникативные: умение организовать учебное сотрудничество	Формирование навыков работы по образцу при консультативной помощи учителя. Формирование познавательного интереса к предмету.
--------------	--	--	---	--	---	--

Конструирование и моделирование плечевых изделий (6 ч.)

11-12, 13-14	Конструирование ночной сорочки (4 ч.) Стр. 91-101	Что такое ассортимент женской одежды? Какие требования к женской одежде существуют? Каких правил построения и оформления чертежей швейных изделий нужно придерживаться? Какие правила измерения фигуры	Конструирование одежды. Мерки, измерение фигуры, чертеж, масштаб, выкройка. Эстетические, гигиенические, эксплуатационные требования к одежде.	Научиться снимать мерки и записывать результаты измерений; строить чертеж ночной сорочки в М 1:4 и в натуральную величину. Практическая работа: «Снятие мерок и запись для построения чертежа ночной сорочки. Построение чертежа ночной сорочки в М 1:4	Регулятивные: умение планировать процесс познавательной трудовой деятельности. Познавательные: формирование навыков работы с технологической документацией. Коммуникативные:	Проявление познавательного интереса и активности в данной области технологической деятельности.
-----------------	---	--	--	---	---	---

		человека известны? Какие мерки нужно знать, чтобы построить чертеж ночной сорочки?		в тетради. Построение чертежа ночной сорочки в натуральную величину».	согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками (работа в группах).	
15-16	Моделирование ночной сорочки (2 ч.) Стр. 102-113	Что такое моделирование одежды? Как можно изменить внешний вид сорочки? В какие части сорочки можно внести изменения?	Моделирование одежды, выкройка, горловина, кокетка, шаблон.	Научиться моделировать ночную сорочку, вносить линии моделирования в чертеж. Практическая работа: «Моделирование ночной сорочки».	Регулятивные: умение планировать процесс познавательной трудовой деятельности. Познавательные: проявление инновационного подхода к решению практической задачи. Коммуникативные: формирование умения ставить вопросы и обращаться за помощью к учебному пособию.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области технологической деятельности
Машиноведение (4ч.)						
17-18	Устройство швейной машины с электрическим приводом (2 ч.) Стр. 98-109	Для чего предназначены бытовые швейные машины? Каково устройство швейной машины с электрическим	Бытовая швейная машина, детали швейной машины, приводы швейной машины, шов, строчка, стежок.	Научиться правильно, готовить рабочее место и швейную машину к работе. Научиться приемам безопасной работы на универсальной швейной	Регулятивные: соблюдение норм и правил культуры труда. Познавательные: формирование навыков работы со	Использование приобретённых знаний и умений для выполнения безопасных приёмов труда.

		<p>приводом? Каково устройство машинной иглы? Как организовать рабочее место для работы на швейной машине? Какова последовательность подготовки швейной машины к работе? Какие правила техники безопасности нужно выполнять при работе на швейной машине?</p>		<p>Машине. Практическая работа. «Подготовка машины к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям с закрепками».</p>	<p>схемой, чертежом. Коммуникативные: умение организовывать индивидуальную и коллективную трудовую деятельность.</p>	
19-20	<p>Машинные швы Выполнение образцов (2 ч.) Стр. 183-188</p>	<p>Как подготовить швейную машину к работе? Какие швы можно выполнять на швейной машине? Какие правила техники безопасности нужно выполнять при работе на швейной машине?</p>	<p>Машинные работы, шпулька, шпульный колпачок, шов, машинные швы (соединительные: двойной, запошивочный, краевые: вподгибку с открытым срезом, с закрытым срезом), ширина шва, закрепка.</p>	<p>Научиться приемам безопасной работы на бытовой швейной машине. Научиться заправлять верхнюю и нижнюю нити, выполнять машинные швы, пользоваться технологической документацией. Практическая работа: «Выполнение образцов машинных швов».</p>	<p>Регулятивные: планирование процесса познавательной-трудовой деятельности Познавательные: формирование навыков работы с технологической документацией. Коммуникативные: умение согласовывать и координировать совместную познавательную трудовую деятельность с другими се</p>	<p>Использование приобретенных знаний и умений для выполнения безопасных приёмов труда.</p>

Технология изготовления плечевых изделий (10 ч.)

21-22	<p>Раскрой ночной сорочки (2 ч.) Стр. 145, 148-151</p>	<p>Как подготовить ткань к раскрою? Как расположить выкройки на ткани? Как выкроить детали ночной сорочки? Для чего нужны припуски на швы? Какие инструменты и приспособления нужны для раскроя?</p>	<p>Раскрой, выкройка, припуски на швы, обмеловка. Контурные и контрольные линии.</p>	<p>Научиться подготавливать ткань к раскрою, располагать выкройки на ткани, делать припуски на швы, обмеловку, кроить детали ночной сорочки. Практическая работа: «Раскрой ночной сорочки».</p>	<p>Регулятивные: умение планировать процесс познавательного-трудовой деятельности. Познавательные: формирование навыков работы с технологической документацией. Коммуникативные: формирование умения сотрудничать с одноклассниками при выполнении практической работы.</p>	<p>Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</p>
23-24, 25-26, 27-28, 29-30	<p>Пошив ночной сорочки (8 ч.) Стр. 152-172, 175-177</p>	<p>Как поэтапно сшить ночную сорочку? Как правильно выполнить ВТО изделия? Какие правила техники безопасности при работе со швейным оборудованием и утюгом нужно соблюдать?</p>	<p>Детали кроя, стачной шов, соединительный шов, краевой шов, обтачать, заутюжить, застегать, застрочить, строчка временного назначения, сметать, выметать, приутюжить.</p>	<p>Научиться приемам безопасной работы на бытовой швейной машине. Научиться заправлять верхнюю и нижнюю нити, выполнять соединительные и краевые машинные швы, пользоваться технологической документацией. Научиться вести работу поэтапно, проводить ВТО.</p>	<p>Регулятивные: соблюдение норм и правил безопасности познавательного-трудовой деятельности Познавательные: формирование навыков работы с технологической документацией. Коммуникативные: формирование умения сотрудничать с одноклассниками при выполнении</p>	<p>Использование приобретённых знаний и умений для выполнения безопасных приёмов труда.</p>

				<p>Практическая работа: «Пошив изделия»: «Обработка плечевых срезов». «Обработка нижнего среза рукавов». «Обработка горловины». «Обработка боковых срезов сорочки». «Обработка нижнего среза сорочки».</p>	<p>практической работы.</p>	
--	--	--	--	--	-----------------------------	--

Электротехнические работы (2 ч.)

31-32	<p>Бытовые электроприборы (2 ч.) Стр. 267-273</p>	<p>Какие электрические приборы мы используем в быту? Каковы особенности их эксплуатации? Как экономить электрическую энергию?</p>	<p>Электрическая энергия. Электротехнический прибор.</p>	<p>Принимать участие в обсуждении темы урока. Изучать правила работы с бытовыми электрическими приборами.</p>	<p>Регулятивные: умение выбирать в соответствии с поставленной задачей. Познавательные: умение искать и выделять необходимую информацию из учебной литературы. Коммуникативные: умение проявлять активность для решения познавательных задач</p>	<p>Проявление технологического мышления при организации своей деятельности.</p>
-------	--	---	--	---	---	---

Кулинария (12 ч.)

33-34	<p>Физиология питания (2ч.)</p>	<p>Что такое минеральные вещества</p>	<p>Минеральные вещества.</p>	<p>Принимать участие в обсуждении темы урока.</p>	<p>Регулятивные: умение выбирать</p>	<p>Формирование познавательного</p>
-------	--	---------------------------------------	------------------------------	---	---	-------------------------------------

Стр. 12-18	<p>вещества, каково их значение для организма человека? Как сохранить минеральные вещества в продуктах при кулинарной обработке? Что такое калорийность пищи? Какие пищевые продукты являются источниками белков, жиров, углеводов? Что известно о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты? Как заготовить продукты впрок?</p>	<p>Кулинарная обработка. Калорийность пищи. Белки, жиры, углеводы. Микроорганизмы. Заготовка продуктов. Засолка, квашение.</p>	<p>Учиться находить и изучать информацию о содержании в пищевых продуктах минеральных веществ.</p>	<p>действия в соответствии с поставленной задачей. Познавательные: умение проявлять творческий подход к решению учебной задачи. Коммуникативные: Умение сотрудничать с одноклассниками при выполнении практической работы, умение представлять результаты индивидуальной деятельности</p>	<p>интереса к предмету</p>
35-36	<p>Заготовка продуктов (2 ч.) Стр. 72-77</p>	<p>Какова роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства? Какие способы приготовления домашних запасов знакомы? Что такое квашение капусты? Какие процессы происходят в продукте при солении и квашении? Как сохранить витамины в соленых и квашеных овощах?</p>	<p>Научиться готовить квашеную капусту и рассчитывать стоимость продукта. Практическая работа. «Квашение капусты».</p>	<p>Регулятивные: умение выбирать действия в соответствии с поставленной задачей. Познавательные: умение проявлять творческий подход к решению учебной задачи. Коммуникативные: умение сотрудничать с одноклассниками при выполнении практической работы, умение представлять</p>	<p>Формирование навыков работы по образцу при консультативной помощи учителя. Формирование познавательного интереса к предмету</p>

					результаты коллективной деятельности.	
37-38	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Приготовление творожной запеканки (2 ч.) Стр. 27-37	Каково значение молока и молочных продуктов в питании человека? Как определить качество молока? Сколько можно хранить свежее молоко? Что такое тепловая обработка молока? Какие продукты можно приготовить на основе молока? Какие кулинарные блюда из творога можно приготовить дома?	Молоко и молочные продукты. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Кипячение, пастеризация, стерилизация. Кисломолочные продукты.	Учиться планировать и соблюдать технологический процесс приготовления блюд. Практическая работа. Приготовление творожной запеканки.	Регулятивные: умение выбирать действия в соответствии с поставленной задачей. Познавательные: умение проявлять творческий подход к решению учебной задачи. Коммуникативные: умение сотрудничать с одноклассниками при выполнении практической работы, умение представлять результаты коллективной деятельности	Формирование навыков работы по образцу при консультативной помощи учителя. Формирование познавательного интереса к предмету
39-40	Блюда из рыбы. Приготовление рыбы в духовке (2 ч.) Стр. 39-61	Как определить доброкачественность рыбы? Каковы условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, соленой рыб и консервов? Что такое механическая обработка рыбы? Какие блюда можно приготовить из рыбы?	Органолептически й метод. Механическая обработка рыбы. Варка. Жарение. Тушение. Запекание. Дежустиция. Гарнир.	Учиться определять свежесть рыбы органолептическим методом. Учиться использовать технологию технологической информации (технологическая карта) при приготовлении блюда. Научиться запекать рыбу и оформлять готовое блюдо.	Регулятивные: умение выбирать действия в соответствии с поставленной задачей. Познавательные: умение проявлять творческий подход к решению учебной задачи. Коммуникативные: умение сотрудничать с одноклассниками при	Формирование навыков работы по образцу при консультативной помощи учителя. Формирование познавательного интереса к предмету

41-42	«Из рецептов практической хозяйки». Приготовление блюд из черствого хлеба. Сервировка стола (2 ч.) Стр. 63-67	Значение хлеба в питании человека. Можно ли использовать черствый хлеб в кулинарии? Как восстановить хлеб? Какие блюда можно приготовить из сухарей? Как оформить готовые блюда? Что такое правила сервировки стола? Что такое правила этикета?	Хлеб. Блюда из сухарей. Оформление готового блюда. Правила этикета. Сервировка стола. Дегустация.	Практическая работа. «Приготовление рыбы в духовке».	выполнении практической работы, умение представлять результаты коллективной деятельности Регулятивные: умение выбирать действия в соответствии с поставленной задачей. Познавательные: умение проявлять творческий подход к решению учебной задачи. Коммуникативные: умение сотрудничать с одноклассниками при выполнении практической работы, умение представлять результаты коллективной деятельности	Формирование познавательного интереса к предмету
43-44	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч.) Стр. 18-25	Каково значение круп, бобовых, макаронных изделий в питании человека? Как приготовить к варке крупу, бобовые, макаронные изделия? Все ли каши варят одинаково? Можно ли использовать каши для	Крупы. Бобовые. Макароны изделия. Каши рассыпчатые, вязкие, жидкие. Инвентарь.	Учиться находить и изучать информацию по теме. Самостоятельная работа по теме «Кулинария».	умение самостоятельно организовывать и выполнять работу. Познавательные: умение находить новые решения поставленной задачи. Коммуникативные:	Формирование познавательного интереса к предмету

		приготовления других блюд? Как сварить макароны? Почему увеличивается объем каш и макарон при варке? Что делать, чтобы не получилась «Мишкина каша»?			умение проявлять активность для решения коммуникативных и познавательных задач.	
--	--	--	--	--	---	--

Технология ведения дома (4 ч.)

45-46, 47-48	Интерьер жилых помещений (4 ч.)	Что такое интерьер? Для чего зонирование помещения? Как использовать драпировку оформления помещения?	нужно жилого можно при	Интерьер. Композиция, стиль оформления помещения. Зонирование. Драпировка, шторы, гардины, портьеры, ламбрекен.	Научиться использовать информационно современных оформления помещений. Практическая «Изготовление оформления драпировкой».	искать и о стилях жилых работ. макета окна	Регулятивные: умение выбирать действия в соответствии с поставленной задачей. Познавательные: проявление творческого подхода к решению учебных и практических задач. Коммуникативные: умение организовывать учебное сотрудничество.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области технологической деятельности.
--------------	---------------------------------	---	------------------------	---	--	--	--	---

Творческие проектные работы (10 ч.)

49-50	Подготовительный этап проекта (2 ч.) Стр. 6-10	Что такое проект? Как вести работу над проектом?	Творческий проект, поиск информации	Научиться вести работу над проектом: планировать и выполнять учебный технологический проект: выявлять и формулировать проблему, обосновывать цель проекта, сущность желаемого результата, планировать этапы выполнения работы.	Регулятивные: умение определять последовательность выполнения задач для достижения цели. Познавательные: выбор для решения задачи различных источников информации; проявление инновационного подхода к решению практической творческой задачи. Коммуникативные: умение сотрудничать в коллективе в процессе поиска ответов на поставленные вопросы.	Формирование познавательного интереса к выполнению проектного задания. Проявление технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.
51-52, 53-54 55-56	Технологический этап проекта (6 ч.)	Какие основные этапы включает в себя проектная деятельность? Какой этап самый важный?	Творческий проект, технологическая карта, расчет затрат на изготовление изделия, самоконтроль	Научиться вести работу над проектом, планировать этапы выполнения работы, составлять технологическую карту изготовления изделия, выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс,	Регулятивные: планирование процесса познавательной деятельности Познавательные: поиск новых решений возникшей технологической или организационной проблемы. Коммуникативные: формирование навыков	Формирование навыков самоанализа и самоконтроля. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

				<p>контролировать результаты выполнения проекта; оформлять теоретическую часть проекта.</p>	<p>коллективного взаимодействия. ИКТ: подготовка презентации проекта</p>	
<p>57-58</p>	<p>Заключительный этап проекта (2 ч.) Стр. 5-7</p>	<p>Как представить результаты выполненного проекта?</p>	<p>Творческий проект, презентация проекта</p>	<p>Научиться представлять результаты выполненного проекта, готовить пояснительную записку к проекту, представлять проект к защите.</p>	<p>Регулятивные: Умение дать объективную оценку своей познавательной трудовой деятельности. Познавательные: умение строить осознанное сообщение в устной форме. Коммуникативные: умение выслушивать и обсуждать разные точки зрения, вырабатывать свое мнение, умение полно и точно выразить мысли, объяснять свой выбор, аргументировано отвечать на</p>	<p>Формирование оценочного отношения к результатам выполненной работы.</p>

						поставленные вопросы.	
Рукоделие. Художественные ремесла (4 ч.)							
59-60 61-62	Художественное конструирование из бумаги. Изготовление упаковок для сувенира (2 ч.)	Как можно использовать бумагу для художественного творчества? Какие инструменты и приспособления нужны для работы с бумагой? Что такое конструирование из бумаги?	Бумажная пластика. Папье-маше, оригами, декупаж. Конструирование из бумаги.	Принимать участие в обсуждениях различных видов техник обработки бумаги. Учиться подбирать бумагу по цвету и фактуре для изготовления упаковок. Научиться изготовлению упаковок «футляр», «пакет». Практическая работа. «Изготовление упаковок для сувенира».	Регулятивные: умение выбирать действия в соответствии с поставленной задачей. Познавательные: формирование навыков работы со схемой. Коммуникативные: умение организовывать учебное сотрудничество	Проявление технологического мышления при организации своей деятельности.	
63-64, 65-66, 67-68	Вышивание декоративной подушки простыми ручными швами (закрепление пройденного материала) (6 ч.)	Какие швы можно использовать для оформления диванной подушки? Какая ткань по цвету и фактуре подходит для выполнения вышивки? Какие нитки, какой толщины подходят для такой работы? Как перевести рисунок на ткань? Какие рисунки подходят для	Простые ручные швы. Эскиз композиции. Пальцы, нитки мулине, шерсть. Перевод рисунка «вприпорох». Декорирование диванной подушки. Практическая работа. «Выполнение вышивки	Научиться выбирать рисунок для вышивания, подбирать для него технику исполнения, переводить его на ткань способом «вприпорох» Соблюдение норм и правил безопасности труда.	Регулятивные: умение выбирать действия в соответствии с поставленной задачей. Познавательные: проявление творческого подхода к решению учебных и практических задач. Коммуникативные: умение организовывать учебное	Формирование мотивации к индивидуальной деятельности.	

	декорирования подушки?	декоративной подушки. Изготовление подушки».	сотрудничество	
--	------------------------	---	----------------	--

Список литературы

1. Примерная основная образовательная программа образовательного учреждения. Основная школа / – М.: Просвещение, 2011;
2. Примерные программы по учебным предметам. Технология: Примерная программа по технологии 5 – 9 классы (М.: Просвещение, 2011);
3. Учебник: Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник / О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая. – 2-е изд. – М.: Дрофа, 2015.
4. Рабочие программы. Технология. 5 – 8 классы: учебно-методическое пособие / сост. Е. Ю. Зеленецкая. – 2-е изд. – М.: Дрофа, 2013.
5. И. П. Арефьев Занимательные уроки технологии для девочек / М. Школьная пресса, 2005
6. В. Н. Чернякова Технология обработки ткани 6 класс / М. Просвещение, 2000
7. В.Н. Чернякова Творческий проект по технологии обработки ткани / М. Просвещение, 2002
8. М. Й. Скопцова Технология. Обслуживающий труд./ Ростов – на Дону Феникс, 1997
9. С. Ханус Как научиться шить? / Варшава Вагра, 1984
10. Лучшие техники / пер. с англ. / М. Издат. Дом Ниола 21 век, 2005
11. А. Сутрун, Г. Филановский Почему мы так одеты / М. Молодая гвардия, 1990
12. М.В. Короткова Культура повседневности История костюма / М. Владос, 2002
13. М. Грекова, Е. Сафронова Шитье для женщин / М. Внешсигма, 2000
14. С.Ю. Афонькина, Е.Ю. Афонькин Все об оригами / СП. Кристалл, 2005
15. Занавески для начинающих / пер. с англ. / М. ИД РИПОЛ классик, 2006

Список литературы для ученика

1. Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник / О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая. – 2-е изд. – М.: Дрофа, 2015.
2. Лучшие техники / пер. с англ. / М. Издат. Дом Ниола 21 век, 2005
3. Журналы «Лена. Рукоделис», «Susanna-рукоделие», «Ручная работа»;
4. Дополнительные материалы на выбор с сайта Страна Мастеров <http://stranamasterov.ru>

«Согласовано»

Заместитель директора по УВР МБОУ лицей

Рыкова Н. Е.

« 28 » августа 2020 г.