

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА ИРКУТСКА ГИМНАЗИЯ № 3**

664020, г. Иркутск, улица Ленинградская, дом 75, тел. 32-91-55, 32-91-54
gymn3.irkutsk.ru

«Рассмотрено»: РСП учителей _____
/_____/_____

Протокол № _____

от «__» _____ 2014г.

«Согласовано»: ЗД по УВР

/_____/_____

«__» _____ 2014г.

«Утверждено»: директор МБОУ гимназии № 3

/Трошин А.С./_____

Приказ № ____ от «__» ____ 20__ г.

«__» _____ 2014 г.

**Рабочая программа
по технологии (обслуживающий труд)
для 5 класса (параллели)
(уровень: базовый, общеобразовательный)
Учитель Солдатова Елена Леонидовна,
первая квалификационная категория**

Рабочая программа составлена на основе программы: Тищенко А.Т., Синицина Н.В.. Технология: программа. 5-8 класс. - М.: Вентана-Граф, 2012.

г.Иркутск

2014-2015 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа составлена для обучающихся 5 классов МБОУ гимназии №3 в соответствии с Программой по учебному предмету «Технология», разработанной авторским коллективом (А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко) на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения.

При составлении рабочей программы были внесены изменения в основную программу в пределах допустимой нормы: добавлен 1 час в раздел «Кулинария» и «Технология творческой и опытнической деятельности»

Место учебного предмета в учебном плане:

При формировании учебного плана как составляющей организационного компонента основной образовательной программы основного общего образования на преподавание предметной области «Технология» в 5 классе выделено 2 часа в неделю (70 часов в год).

Обоснование выбора учебно - методического комплекса для реализации рабочей программы:

Рабочая программа по технологии в 5 классе реализуется на учебных занятиях (уроках) по учебно-методическому комплексу, подготовленному авторским коллективом (В.Д. Симоненко, А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница) (включен в Федеральный перечень УМК, рекомендованных к использованию в общеобразовательных учреждениях в 2012-2013 учебном году).

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения.

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

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

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

Рабочая программа реализует следующие цели и задачи учебного предмета в 5 классе, предусмотренные ФГОС и примерной программой основного общего образования по технологии:

1. Освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
2. Владение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
3. Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
4. Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
5. Получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

С учётом общих требований ФГОС 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 «Технология»:

В результате обучения учащиеся овладеют:

1. 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 свойствами;
2. Навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик получает возможность познакомиться:

1. С основными технологическими понятиями и характеристиками;
2. С назначением и технологическими свойствами материалов;
3. С назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
4. Со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

1. Рационально организовывать свое рабочее место;
2. Находить необходимую информацию в различных источниках;
3. Применять конструкторскую и технологическую документацию;
4. Составлять последовательность выполнения технологической операции;
5. Соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами и оборудованием;

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

1. Понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
2. Формирования эстетической среды обитания;
3. Развития творческих способностей;
4. Изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
5. Изготовления или ремонта изделий;
6. Выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены.

Межпредметные связи, преемственность.

При изучении учебного курса «Технология» в 5 классе используются связи данной дисциплины с остальными предметами (разделами) учебного (образовательного) плана, такими как: ОБЖ, биология, география, история, физика, изобразительное искусство, математика, экология. Это можно проследить по следующим темам:

ОБЖ:

- Санитария и гигиена. Здоровое питание.

А также уроки, на которых выполняются практические работы с предварительным повторением правил безопасных приемов труда:

- Бытовые электроприборы на кухне.
- Технология приготовления швейных изделий

Биология:

- Технология приготовления блюд. Тепловая кулинарная обработка продуктов.
- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

География:

- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

История:

- Культура поведения за столом. Столовые приборы и посуда.
- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
- Бытовая швейная машина.
- История создания изделий из лоскута.

Физика:

- Основные характеристики ткани.

- Бытовая швейная машина.
- Влажно – тепловая обработка ткани.

Изобразительное искусство:

- Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции
- Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.
- Творческая работа «Выполнение эскиза интерьера кухни»

Математика:

- Изготовление выкройки шаблонов.
- практическая работа «Построение чертежа фартука»

Экология:

- Первичная и тепловая обработка овощей. Блюда из овощей.
- Эстетика и экология жилища

Черчение:

- Изготовление выкроек

Реализация целей технологического образования происходит в процессе формирования ключевых компетенций.

Ключевая компетенция	Целевой ориентир школы в уровне сформированности ключевых компетенций учащихся
Общекультурная компетенция	Способность и готовность: - организовывать взаимосвязь и упорядочивание своих знаний; - самостоятельно заниматься своим обучением.
Социально-трудовая компетенция	Способность и готовность: - нести ответственность; - организовывать свою работу.
Коммуникативная компетенция	Усвоение основ коммуникативной культуры личности: - овладение навыками неконфликтного общения.
Компетенция в сфере личностного определения	Способность и готовность: - занимать личную позицию в дискуссиях и высказывать свое собственное мнение.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения конкретного учебного предмета, курса.

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, соответствующее 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 так же 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 со временному 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 учащимися 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 за данных 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 за дачи, 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 так же 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, на значения 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;
 - интеграция 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, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
 - сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Методы и формы обучения:

Исходя из уровня обученности класса, используются наглядные, словесные методы; групповые, индивидуальные, разноуровневые формы работы.

- перцептивные (передача и восприятие учебной информации посредством чувств);
- словесные (лекция, рассказ, беседа и др.);
- наглядные (демонстрация, иллюстрация и др.);
- практические (опыты, упражнения, выполнение заданий);
- логические, т. е. организация и осуществление логических операций (индуктивные, дедуктивные, аналогии и др.);
- гностические (проблемно-поисковые, репродуктивные);
- самоуправление учебными действиями (самостоятельная работа с книгой, инструкционными картами, оборудованием).
- методы формирования интереса к учению (познавательные игры, учебные дискуссии, создание проблемных ситуаций и др.);
- методы устной, письменной проверки знаний, умений и навыков, а также методы самоконтроля за эффективностью собственной учебно-познавательной деятельностью (бланки самооценивания практической работы)

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Активизация деятельности учащихся осуществляется путём использования в работе следующих методов: учебно-игровая деятельность, составление обучающимися творческих заданий по изученному материалу, выполнение коллажей, презентационных материалов, слайд-шоу, самостоятельный поиск объектов труда, метод «сосед за партой» - помощь отстающим, мастер-класс от самих учащихся. Активно используется метод проектов, в конце учебного года проходит защита проектов, лучшие работы участвуют в общешкольной Выставке Достижений Ученической Мысли (ВДУМ).

Приоритетные виды обще-учебной деятельности:

- определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.
- комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
- творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

Учебно-методическое обеспечение рабочей программы 5 класс

- Тищенко А.Т., Синицина Н.В.. Технология: программа. 5-8 класс. - М.: Вентана-Граф, 2012.
- Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», созданная на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта.
- Базисный учебный план общеобразовательных учреждений Российской Федерации, утвержденный приказом Минобразования РФ № 1313 от 09.03.2004
- Федеральный компонент государственного образовательного стандарта, утвержденный Приказом Минобразования РФ от 05.03.2004 года №1089
- Федеральный перечень учебников рекомендуемых (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования, утвержденный приказом от 7 декабря 2005 г. № 302
- Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технология ведения дома. 5 класс – 1-е изд. – М.: Вентана-Графф, 2012.-190с

Содержание и объем курса технологии

Базовыми для программы по направлению «Технологии ведения дома» являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария», «Художественные ремёсла», «Технология домашнего хозяйства», «Электротехника», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

№	НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	КОЛ-ВО ЧАСОВ
1.	Создание изделий из текстильных материалов	22 часов
1.1	Свойства текстильных материалов	4 часа
1.2	Конструирование швейных изделий	4 часа
1.3	Швейная машина	4 часов
1.4	Технология изготовления швейных изделий.	10 часов
2.	Художественные ремёсла	8 часов
3.	Технология домашнего хозяйства	2 часа
4.	Электротехника	1 час
5.	Кулинария	15 часов
6.	Технологии творческой и опытнической деятельности	22 час
	Итого:	70

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). Изучение материала программы, связанного с практическими работами, предваряется необходимым минимумом теоретических сведений.

В данном тематическом плане предусмотрено следующее количество часов на практические работы:

- ✓ Художественные ремёсла – 7 часов;
- ✓ Свойства текстильных материалов – 3 часа;
- ✓ Швейная машина – 3 часа;
- ✓ Конструирование швейных изделий - 3 часов;
- ✓ Технология изготовления швейных изделий.- 8 часов;
- ✓ Кулинария – 14 часов;
- ✓ Технология домашнего хозяйства – 2 часа;
- ✓ Технологии творческой и опытнической деятельности – 18 часов.

В школьной практике использую следующие виды контроля: текущий — по теме или части темы, изученной на занятии; рубежный — по большому объему информации (теме или разделу); итоговый — по всему предмету или большей его части, а также различные его способы: устный опрос, контрольные работы и задания, тестирование. В связи с ограниченностью времени, выделенного на контроль, тесты и контрольные задания

являются наиболее эффективными способами проверки и оценки знаний учащихся. Контрольные работы (которые могут замениться на другой вид контроля знаний обучающихся: викторины, конкурсы):

- 3 четверть контрольная работа по разделу «Технологии швейных изделий»;
- 4 четверть - итоговое годовое тестирование.

Данное количество контрольных мероприятий в достаточной мере позволяет оценить степень усвоения изученного материала, выявить пробелы в теоретических знаниях и практических умениях. Разработаны тестовые задания для итогового годового тестирования.

Содержание разделов и тем учебного курса

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 часа)

Тема. Свойства текстильных материалов (4 часа)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема. Конструирование швейных изделий (4 часа)

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина (4 часа)

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепков.

Тема. Технология изготовления швейных изделий (10 часов)

Теоретические сведения. 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. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла» (8часов)

Тема. Декоративно-прикладное искусство (2часа)

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2часа)

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема. Лоскутное шитьё (4часа)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2часа)

Тема. Интерьер кухни, столовой (2часа)

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника» (1час)

Тема. Бытовые электроприборы(1час)

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Кулинария» (15ч)

Тема. Санитария и гигиена на кухне (1час)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила

безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема. Физиология питания (1 часа)

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема. Бутерброды и горячие напитки (2 часа)

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размолва зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема. 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.

Тема. Блюда из овощей и фруктов (3 часа)

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам.

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из яиц (2 часа)

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. При способлении для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 часа)

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

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

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

Условные обозначения универсальных учебных действий. /УУД/

Личностные УУД	<ul style="list-style-type: none"> • Самоопределение. • Смислообразования. • Нравственно-этического оценивания. (НЭО)
Познавательные УУД	<p>Общеучебные</p> <ul style="list-style-type: none"> - формулирование познавательной цели; (ФПЦ) - поиск и выделение информации; (ПиВИ) - знаково-символические (ЗС) - моделирование (М) <p>Логические</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализ с целью выделения признаков - синтез как составление целого из частей, восполняя недостающие компоненты; - выбор оснований и критериев для сравнения, сериации, классификации объектов; - подведение под понятие, выведение следствий; - установление причинно-следственных связей; (УПСС) - построение логической цепи рассуждений; (ПЛЦР) - доказательство; (Д) - выдвижение гипотез и их обоснование. (Гип)
Коммуникативные УУД	<ul style="list-style-type: none"> • Планирование (Пл) • Постановка вопросов (ПВ) • Разрешение конфликтов (РК) • Управление поведением партнёра точносью выразить свои мысли (УПП)
Регулятивные УУД	<ul style="list-style-type: none"> • Целеполагание (Ц) • Планирование (Пл) • Прогнозирование (Прогн) • Контроль (К) • Коррекция(Крр) • Оценка (О)

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

по ТЕХНОЛОГИИ (обслуживающий труд)

Класс 5а, б, в, г, д.

Учитель _Солдатова Елена Леонидовна_

Количество часов

Всего 68 часов; в неделю 2 часа.

Плановых контрольных уроков 2, тестов 2 ч.;

Планирование составлено на основе программы:

Тищенко А.Т., Сеницина Н.В.. Технология: программа. 5-8 класс. - М.: Вентана-Граф, 2012.

Учебник

Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технология ведения дома. 5 класс – 1-е изд. – М.: Вентана-Графф,2012.-190с

Сокращения в таблице тематического планирования

Инструкционная карта – **ИК**

Компьютерная презентация - **КП**

Учебно-тематический план. 5-й класс.

№ п/п дата	Тема урока. Тип урока.	Элементы содержания	Практич. часть программы	Текущий и промежут. контроль	УУД Деятельность учащихся	Материалы к уроку	Дата по плану	Дата по факту
Раздел 1. «Создание изделий из текстильных материалов» (22ч)								
Подраздел 1.1 «Свойства текстильных материалов» 4ч.								
1.1.1	Введение в курс. Материаловедение. Волокна растительного происхождения. (2ч) Тип-комбинированный	Цели и задачи изучения предмета. Содержание предмета. Производство ткани. Хлопчатобумажные и льняные волокна и ткани из них	Изучение видов и свойств х/б и льняных тканей.	Фронтальный опрос	(ФПЦ) Анализ, синтез, Контроль Коррекция Оценка	Лупы. Лоскуты х/б и льняных тканей, схема «Текстильные волокна». КП «Материаловедение»	1-я четв. 4.09	
1.1.2	Строение ткани. Виды тканей по способу отделки. (2ч) Тип- практический	Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды рисунка на ткани. Виды тканей по способу отделки.	Подбор лоскутов тканей по рисунку, способам отделки.	Оценка практической работы	Анализ, синтез, Контроль Коррекция, оценка. Работа по ИК.	Лоскуты ткани полотняного переплетения. Цветная шерстяная нить, большая иголка, картон Таблица свойств основной и уточной нити. Схема полотняного переплетения. ИК и образец оформления практической работы.	11.09	
Подраздел 1.2 «Швейная машина» 4ч.								

1.2.1	Швейная машина с электроприводом. (2ч) Тип-комбинированный	Виды швейных машин, применяемых в швейной промышленности. Устройство шв. машины. Заправка верхней нити. Заправка нижней нити. Правила безопасного труда при выполнении машинных работ. Инструктаж по ТБ учащихся.	Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Отработка навыков работы на швейной машине.	Оценка практической работы	Анализ. Контроль Коррекция Оценка	Швейные машины. Схема «Устройство шв. машины». КП « В мире швейных машин». Инструкции по ТБ. Журнал инструктажа учащихся.	18.09		
1.2.2	Регуляторы швейной машины. Качество машинной строчки. (2ч) Тип- практический	Регуляторы швейной машины. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.	Регулировка качества машинной строчки.	Оценка практической работы	Планирование. Анализ. (УПСС) Контроль Коррекция Оценка	Швейная машина, лоскуты тканей, бумага, нитки, ножницы. Раздаточный материал «Устройство шпульного колпачка» и «Устройство машинной иглы».	25.09		
Подраздел 1.3 «Конструирование швейных изделий» 4 ч									
1.3.1	Виды фартуков. Снятие размерных признаков. (2ч) Тип-комбинированный	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Мерки.	Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок.	Фронтальный опрос, оценка практической работы	(ФПЦ) (ПиВи) Планирование	Сантим. ленты. Иллюстрации одежды прямоугольного покроя, предметов текстильной отделки интерьера.	2.10		

1.3.2	<p>Построение чертежа. Подготовка выкройки к раскрою. (2ч) Тип-комбинированный</p>	<p>Правила оформления чертежа. Типы линий. Последовательность построения чертежей. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.</p>	<p>Построение чертежа, изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.</p>	<p>Фронтальный опрос Оценка практической работы</p>	<p>Анализ. Планирование. Контроль Коррекция Оценка</p>	<p>Миллиметровая бумага, альбом, цветная бумага, ножницы, чертёжные инструменты. Схема «Получение выкроек деталей диванной подушки, накидки на стул, предметов одежды прямого покроя». ИК построения основы фартука.</p>	9.10		
Подраздел 1.4 «Технология изготовления швейных изделий». (10ч.)									
1.4.1	<p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой ткани. (2ч) Тип-комбинированный</p>	<p>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. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.</p>	<p>Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани.</p>	<p>Оценка практической работы</p>	<p>Анализ. Планирование. Контроль Коррекция Оценка</p>	<p>Ткань, бумажные выкройки, булавки, ножницы, портновский мелок, Схема «Рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани».</p>	16.10		
1.4.2	<p>Ручные стежки. Техника выполнения прямых стежков. (2ч) Тип-комбинированный</p>	<p>Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.</p>	<p>Выполнение смёточных, замёточных и намёточных строчек.</p>	<p>Оценка практической работы</p>	<p>Работа по ИК. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.</p>	<p>Лоскутов ткани нитки, ножницы, ручная игла. Образцы ручных прямых стежков.</p>	23.10		

1.4.3	Конструкция машинного шва. Виды машинных швов. (2ч) Тип-комбинированный	Длина стежка, ширина шва. Классификация машинных швов. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условное и графическое обозначение. Основные операции при машинной обработке изделия: обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; стачивание; застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.	Выполнение стачных, настрочных швов и швов в подгибку.	Оценка практической работы	Работа по ИК. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Лоскуты ткани, нитки, булавки, ножницы швейная машина. Образцы машинных швов.	30.10		
1.4.4	Технология обработки деталей изделия. (2ч) Тип-комбинированный	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Профессии закройщик, портной. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.	Обработка накладных карманов. Обработка кулиски, пояс (в фартуке), резинку (в юбке).	Оценка практической работы	Анализ. Планирование. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Образцы машинных швов.	2-я четв 13.11		
1.4.5	Отделка изделия. Контроль качества готового изделия. (2ч.) Контрольная работа.	Способы декорирования готовых изделий. Контроль качества. Контрольная работа по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	Декорирование швейных изделий.	Оценка практической и контрольной работы	Контроль Коррекция Оценка	Детали кроя, булавки декоративные отделочные материалы, ножницы, шв. машина. Гладильная доска и утюг.	20.11		
Раздел 2. Художественные ремёсла. (8ч.)									

2.1	Декоративно-прикладное искусство (1ч.) Тип-теоретический	Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.		Фронтальный опрос	Смысло-образование. (НЭО) (ФПЦ)	КП «Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства»	27.11	
2.2	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2ч.) Тип-комбинированный	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний.	Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.	Фронтальный опрос Оценка практической работы	(НЭО) Анализ. Планирование. Контроль Коррекция Оценка	КП «Цветоведение», «Создание схем для лоскутной мозаики»	4.12	
2.3	Лоскутная техника. Материалы и инструменты для лоскутного шитья. (2ч.) Тип-комбинированный	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье.	Зарисовка эскизов моделей для лоскутного шитья, составление орнаментов. Изготовление шаблонов. Раскрой деталей. Подбор ткани по цвету фактуре и рисунку.	Фронтальный опрос Оценка практической работы	Анализ. Планирование. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Альбом, цветные карандаши, лоскуты ткани. Компьютерная презентация «Лоскутное шитьё».	11.12	

2.4	Технология изготовления изделия в технике лоскутного шитья. (3ч.) Тип- практический	Выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.	Фронтальный опрос, оценка практической работы	Анализ. Планирование. Контроль. Коррекция. Оценка. Работа по ИК.	Альбом, цветные карандаши, лоскуты ткани. Компьютерная презентация «Лоскутное шитьё».	18.12		
Раздел 3. «Технологии домашнего хозяйства» (2 часа)									
3.1	Интерьер жилых помещений. Интерьер кухни. (2ч.) Тип-комбинированный	История интерьера. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Современные стили в интерьере кухни. Рациональное размещение оборудования кухни. Использование современных материалов в отделке кухни.	Выполнение эскиза интерьера кухни. Проектирование кухни на ПК.	Фронтальный опрос, оценка практической работы	Анализ. Планирование. Контроль. Коррекция. Оценка	Альбом, цветная бумага. КП «Интерьер дома».	25.12		
Раздел 4. «Электротехника» (1 часа)									
4.1	Бытовые электроприборы для кухни. (1ч) Тип-теоретический	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.	Изучение принципов действия и правила эксплуатации бытовых электроприборов для кухни.	Фронтальный опрос	Анализ, синтез, Контроль. Коррекция, оценка.	Инструкции по использованию бытовых приборов	3-я четв		
Раздел 5. «Кулинария» (15 часов)									
5.1	Санитария и гигиена. ТБ при работе на кухне. (1ч) Тип-теоретический	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Безопасные приёмы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Столовая посуда и инвентарь.		Фронтальный опрос	Анализ, синтез, Контроль. Коррекция, оценка.	Кухонное оборудование, инструменты и приспособления. Инструкции по ТБ. Журнал инструктажа учащихся.	15.01		

5.2	Физиология питания. Роль витаминов в питании человека. . (1ч) Тип-теоретический	Понятие о процессе пищеварения, усвояемости пищи, роли слюны, желудочного сока и желчи в пищеварении. Роль витаминов, их классификация, способы сохранения витаминов при тепловой обработке.		Фронтальный опрос	Смысло-образование. (НЭО) (ФПЦ)	Схема «Состав пищевых продуктов». Плакат «Процесс пищеварения».	22.01	
5.3	Бутерброды. Горячие напитки. (2ч.) Тип-комбинированный	Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов и способы их оформления. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков, способы заваривания кофе, какао, чая и трав.	Приготовление бутербродов и горячих напитков.	Фронтальный опрос. Оценка практической работы	Планирование. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. Плакат «Виды бутербродов и технология их приготовления».	29.01	
5.4	Блюда из яиц. (2ч.) Тип-комбинированный	Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособление и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц	Приготовление блюд из яиц: омлет, фарширо-ванные яйца.	Фронтальный опрос, оценка практической работы	Планирование. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. Плакат «Строение яйца». ИК по приготовлению блюд из яиц.	5.02	
5.5	Блюда из овощей. (3ч.) Тип-комбинированный	Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Способы определения качества овощей. Первичная обработка. Современные инструменты и приспособления для нарезки овощей. Овощные салаты. Оформление салатов.	Технология приготовления блюд из сырых овощей. Салаты из свежих овощей. Способы и приёмы оформления салатов.	Фронтальный опрос Оценка практической работы	Планирование. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. ИК по приготовлению блюд. Плакат «Способы нарезки овощей».	12.02	

5.6	Тепловая обработка продуктов. Приготовление блюд из вареных овощей. (2ч.) Тип-комбинированный	Виды тепловой обработки продуктов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости тепловой обработки продуктов.	Салаты из варёных овощей. Способы и приёмы оформления салатов.	Оценка практической работы	Планирование. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. ИК по приготовлению блюд.	19.02		
5.7	Блюда из бобовых, круп и макаронных изделий. (2ч.) Тип-комбинированный	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	Приготовление крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Приготовление блюд из макаронных изделий.	Фронтальный опрос Оценка практической работы	Планирование. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. ИК по приготовлению блюд. КП «Виды круп и бобовых. Блюда из них», «Макаронomanия»	26.02		
5.8	Сервировка стола. Способы складывания салфеток. (2ч.) Тип-комбинированный	Составление меню на завтрак. Правила подачи блюд. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом, пользования столовыми приборами.		Оценка практической работы	Планирование. Контроль Коррекция Оценка	Столовые приборы и посуда. Бумажные и тканевые салфетки. Плакат «Сервировка стола к завтраку». ИК по складыванию салфеток.	5.03		
Раздел 6. «Технологии творческой и опытнической деятельности» (22 ч)									
6.1	Творческий проект. Планирование работы. (2ч.) Тип-комб-ный	Тематика проектов. Правила создания проекта. Поэтапное проектирование. Подготовительный этап. Выбор темы. Организационный этап.	Выбор проекта. Разработка плана проекта.	Оценка практической работы	Смысло-образован-ия. (НЭО), Презента-ции, журналы, готовые проекты.		12.03		

6.2	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». (2ч) Тип- практический	Работа с различными источниками информации. Разработка технологической карты. Составление пояснительной записки.	Изготовление изделия. Составление технологической карты	Оценка практической работы			19.03	
6.3	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». (2ч) Тип- практический						2.04	
6.4	Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». (2ч) Тип- практический	Работа с различными источниками информации. Разработка технологической карты. Составление пояснительной записки.	Изготовление изделия. Составление технологической карты	Оценка практической работы	Смысло-образование. (НЭО), (ФПЦ), (ПиВи)	Презентации, журналы, готовые проекты.	9.04	
6.5	Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». (2ч) Тип- практический						16.04	
6.6	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». (2ч) Тип- практический						23.04	
6.7	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». (4ч) Тип- практический						30.04	
							7.05	

6.8	Творческий проект по разделу «Кулинария». (2ч) Тип- практический						14.05	
6.9	Заключительный этап. (2ч) Тип- практический	Разработка презентации, оформление проекта. Правила защиты проекта.	Разработка презентации,				21.05	
6.10	Защита проекта. (2ч) Тип- контроль знаний		Защита проектов.				28.05	
	Итого – 70 часов.							

Знания и умения обучающихся к концу изучения каждого раздела

1.Создание изделий из текстильных материалов

1.1Свойства текстильных материалов.

Знания: классификацию текстильных волокон, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон; ассортимент х/б и льняных тканей,

Умения: определять лицевую и изнаночную сторону ткани, направление долевой нити, выполнять образец полотняного переплетения ткани.

1.2Конструирование швейных изделий

Знания: назначение различных швейных изделий; эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;

Умения: выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертеж фартука; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять художественное оформление швейного изделия; проводить примерку изделия.

1.3Швейная машина

Знания: историю швейной машины, виды машин, устройство бытовой швейной машины. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине, заправка верхней и нижней нити, технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе; назначение, конструкция, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом.

Умения: подготовить швейную машину к работе, выполнять машинные строчки. Производить ВТО после каждой операции.

1.4Технология изготовления швейных изделий.

Знания: требования к раскрою швейного изделия, условиями настила ткани и рациональной раскладке деталей выкройки, организацию рабочего места для ручных работ, подбор инструментов и материалов, выполнение ручных стежков и строчек, свойство материалов при работе с кроем, разновидности стежков.

Умения: раскраивать изделие, экономно расходуя ткань, выполнять ручные стежки и машинные строчки, организовывать рабочее место, соблюдать правила БТ; изготовления изделий из текстильных и подделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

2.Художественные ремёсла

Знания: виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах; правила, приёмы и средства композиции, цветовые сочетания в орнаменте, правила ТБ и ОРМ, последовательность выполнения изделия лоскутной техникой. Этапы проведения защиты проекта.

Умения: выполнять композиции на ПК с помощью графического редактора, выполнять работу по технологическим картам, выполнять различные швы, применять декоративные элементы для художественного оформления изделия. Оценивать свою работу.

3.Технология домашнего хозяйства

Знания: характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; средства оформления интерьера;

Умения: разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой в соответствии требований ТБ, проектирование кухни с помощью ПК.

4.Электротехника

Знания: основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники;

Умения: соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

5.Кулинария

Знания: общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ; виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей; правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями; способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц; виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку; влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов, столовые приборы и правила пользования ими, оформление стола, правила поведения.

Умения: выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака; выполнять механическую и тепловую обработку овощей; соблюдать правила хранения пищевых продуктов; сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;

соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам; сервировки стола и оформления приготовленных блюд, складывать салфетки.

6. Технологии творческой и опытнической деятельности

Знания: проект, история, цель проекта, этапы выполнения творческого проекта, поиск информации.

Умения: 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, осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Требования к оценке знаний, умений и навыков учащихся.

Оценка устного ответа.

Оценка 5 ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный.

Оценка 4 ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 1-2 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка 3 ставится в том случае, если ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ неполный, несвязный.

Оценка 2 ставится в том случае, если при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка 1 ставится в том случае, если ученик не может ответить ни на один из поставленных вопросов.

Оценка практических работ.

Оценка 5 ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески.

Оценка 4 ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный.

Оценка 3 ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца; изделие оформлено небрежно или не закончено в срок.

Оценка 2 ставится в том случае, если учащийся самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценка 1 ставится в том случае, если учащийся совсем не выполнил работу.

Во всех случаях оценка снижается, если учащийся не соблюдал требований правил безопасного труда.

Оценка самостоятельных письменных работ.

Оценка 5 ставится, если учащийся:

- выполнил работу без ошибок и недочетов;
- допустил не более одного недочета.

Оценка 4 ставится, если учащийся выполнил работу полностью, но допустил в ней:

- не более одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух недочетов.

Оценка 3 ставится, если учащийся правильно выполнил не менее половины работы или допустил:

- не более двух грубых ошибок;
- или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух-трех негрубых ошибок;
- или одной негрубой ошибки и трех недочетов;
- или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов.

Оценка 2 ставится, если учащийся:

- допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка "3";
- или если правильно выполнил менее половины работы.

Оценка 1 ставится, если учащийся:

- не приступал к выполнению работы;
- или правильно выполнил не более 10 % всех заданий.

Примечание.

- Учитель имеет право поставить ученику оценку выше той, которая предусмотрена нормами, если учеником оригинально выполнена работа.
- Оценки с анализом доводятся до сведения учащихся, как правило, на последующем уроке.

Рекомендации учителям по работе с одарёнными детьми.

Детская одаренность – это важнейшая мировая, комплексная, психолого-педагогическая и социально-общественная проблема во всех развитых странах. Не секрет, что для работы с одаренными детьми нужны особые методы и подходы:

1. Общение с одарёнными детьми требует от учителя гибкости мышления, творчества, профессионализма, позволяет чувствовать себя свободным в рамках школьной программы, предполагает творческую деятельность учителя и ученика.
2. Работа с талантливыми детьми должна быть повсеместной, начиная с особого внимания к ним на уроках, продолжая эту работу в кружках, на факультативных занятиях, а так же используя индивидуально-групповые формы работы и консультации во внеурочное время.
3. В классе, с детьми разного уровня развития, важно правильно организовывать работу с «сильными» учениками, создать такую проблемную ситуацию, чтобы включить способных учеников самостоятельный творческий поиск. На каждом уроке готовить карточки повышенной трудности с олимпиадными заданиями или упражнениями, требующими нестандартного мышления.

4. Привлекать способных творчески мыслящих учеников к сотрудничеству, предлагая им выступать в роли оппонентов.
5. Чтобы включить в творческий процесс одарённого ученика необходимо создать проблемные ситуации, пусть не большие, но заставляющие удивляться, искать пути решения проблемы, применять имеющиеся знания в нестандартной ситуации, делать свои умозаключения. А это и есть творческий поиск, который ведёт к развитию творческого мышления.

Перечень учебно-методического обеспечения

Методические и учебные пособия

- Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек 6 кл.: пособие для учителей. - М.: Школьная Пресса, 2005
- Макридина О.И. Технология. 6 кл.(девочки): Поурочные планы по учебнику «Технология бкл.» Симоненко В.Д. Часть 1, часть 2. - Волгоград: Учитель, 2003
- Норенко И.Г. Технология 6-8 кл. Русские традиции при изготовлении различных изделий: конспекты занятий. - Волгоград: Учитель, 2007
- Павлова О.В. Неделя технологии в начальной и средней школе: праздники, посиделки, викторины, семинары, конкурсы, игры. - Волгоград: Учитель., 2007
- Попова Г.П., Павлова О.В. Технология. 5 кл. (девочки): Поурочные планы по учебнику «Технология бкл.» Симоненко В.Д. - Волгоград: Учитель, 2007
- Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технология ведения дома. 5 класс – 1-е изд. – М.: Вентана-Графф, 2012.-190с
- Современный урок технологии с применением компьютера. Книга для учителя. - М.: Школьная Пресса. 2005

Дополнительная литература

- Азбука этикета. / Под ред. Иоффа Л.В. Иркутск: «Символ» 1997
- Грузинцева О. Стильные шторы для дома. - М.: АСТ-ПРЕСС книга, 2006
- Гульянц Э.К., Базик И.Я. Что можно сделать из природного материала.- М.: Просвещение, 1991
- Домоводство./ Под ред. Мусской Е.К. Ижевск: РИО «Квест» 1994.
- Егорова Р.И. Монастырская В.П. Учись шить: книга для уч-хся сред. шк. возраста.- М.: Просвещение, 1988.
- Ерёмченко Т.И. Рукоделие. – М.: Лёгпромбытгиздат, 1990.
- Зименкова Ф.Н. Технология. Справочное пособие для общеобраз. школ. Трудовое обучение.- М.: Педагогическое общество России, 2002.
- Журавлёва И.Д. Ткани. Обработка. Уход, Окраска. Аппликация. Батик. М.: Изд. Эскимо, 2003.

- Косачёва И.Н. Дом, хозяйство, семья. - Т.:Узбекистон.,1992
- Лабзина А.Я. Дидактический материал по обслуж. труду : Пособие для уч-ля.- М.: Просвещение, 1993.
- Максимова М.В. Вязание без секретов. - М.: Эксмо-пресс, 1999
- Фефелова Л.Н. Если вы любите шить: Руководство по моделированию, раскрою и технологии пошива женской одежды. - Новосибирск: Изд-во Новосиб. ун-та., 1991
- Журналы « Школа и производство».
- Энциклопедия кройки и шитья.- М.: Вече. ,2000

Интернет – ресурсы

http://bankrabort.com/work/work_64667.html - трудовое обучение

<http://ipk.admin.tstu.ru/sputnik/index/str/resurs.files/method.altai.rcde.ru/items33ee.html> - методические материалы

http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&l_op=viewlink&cid=281&min=40&orderby=titleA&show=10&bcp_reg_require=ok – методические материалы

<http://www.edurm.ru/modules.php?name=econtent&r=152> – методические материалы

<http://www.nizhninogorod.ru/5290.html> - методические материалы

<http://www.refer.ru/5290> - методические материалы

<http://ipk.admin.tstu.ru/bpi/bpiweb.exe/doc1473.rtf?id=1473> - Инструкции по ТБ для обучающихся на уроках трудового обучения и обслуживающего труда

<http://www3.crimea.edu/edu/min/normdok/predmety2/trud.htm> - нормативно - правовое обучение

<http://tehnologi.su/index/> - сайт для учителей технологии

osinka.ru –школа шитья

beloshvejka.ru – уроки рукоделия и шитья

by-hand.ru Клуб мастеров и мастериц.

master-masteritsa.ru подарки своими руками

rucodelnica.ru –рукоделие

rucodelniza.ru – рукоделие

rukodelnitsa.ru - рукоделие

ukrashenijasvoimirukami.ru –украшения для дома своими руками

gotovim-vkusno.at.ua – готовим вкусно

wkusno.org –приготовление блюд

Мастерская по обработке ткани

Оборудование

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА

Манекен

Доска гладильная

Швейная машина «Jaguar» (электропривод)

Швейная машина «Singer» (электропривод)

Оверлок «Jaguar»

Оверлок «Merrylock»

Утюг электрический.

Компьютер

Мультимедийный проектор

Дидактический материал

Шаблоны фартука.

Инструкционные карты поузловой обработки фартука.

Инструкционные карты выполнения машинных швов.

Инструкционные карты выполнения ручных стежков

Инструкционные карты выполнения полотняного переплетения.

Коллекция тканей по ткацким переплетениям

Презентации Power Point

«Материаловедение»

ИНСТРУМЕНТЫ, ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Ножницы

Ручные иглы

Машинные иглы

Линейка-закройщика

Линейка-угольник

Лекало

«В мире швейных машин».

«Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства»

«Цветоведение»,

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА

Электроплиты

холодильник

Весы

Блендер

Столовая посуда

Сервировочные столы

Дидактический материал

Коллекция круп и макаронных изделий.

Инструкционные карты приготовления блюд

Иллюстрации «Способы складывания салфеток»

обработке пищевых продуктов

Оборудование

ИНСТРУМЕНТЫ, ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Разделочные доски

Столовые приборы

Кухонные инструменты: ножи, лопатки

Кухонная посуда

Поднос

Скатерти, салфетка.

«Создание схем для
лоскутной мозаики»

«Лоскутное шитьё».

«Интерьер дома».

Мастерская по

Презентации Power Point

«Витамины и их роль в питании человека»

«Классификация овощей»

«Виды круп и бобовых. Блюда из них»,

«Макарономания»

Слайд-шоу «Детский стол», «Бутерброды».