

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная рабочая программа ориентирована на учащихся 5 классов и реализуется на основе следующих документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ (вступил в силу 01.09.2013)
- ФГОС основного общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 года № 1897);
- Основной образовательной программы основного среднего общего образования НОУ СОШ «Школа этикета и всестороннего развития». Учебного плана НОУ СОШ «Школа этикета и всестороннего развития» на 2016 - 2017 учебный год.
- Учебника Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /под редакцией О.А. Кожиной - М.: Дрофа, 2014,
Программа включает четыре раздела: пояснительную записку; тематический план; содержание программы; требования к уровню подготовки выпускников.

Основной (стратегической) целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Задачи:

- **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; технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства; безопасными приемами труда; необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение опыта** применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности являются:

- определение 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.
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
- владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.
- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- знакомство с миром профессий;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

- с предметами потребления, дизайном, проектом, конструкцией;
- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, с технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной;

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений; умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- Навыками организации рабочего места;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий.

Базовыми для программы являются разделы «Кулинария», «Конструирование и моделирование», «Рукоделие».

Каждый раздел рабочей программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся акцентируется их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости).

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе 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.

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 общественную или личную ценность.

Интегративный характер содержания обучения технологии рабочая программа предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. При этом возможно проведение интегрированных занятий, создание интегрированных курсов или отдельных комплексных разделов.

Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

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

Учебный предмет «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.

Базисный учебный (образовательный) план образовательного учреждения включает 68 учебных часов для обязательного изучения курса «Технология» в 5 классе из расчета 2 ч в неделю.

Результаты освоения учебного предмета «Технология»

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в 5 классе

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению; 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;
- умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.
- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- 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;

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в 5 классе

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- 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;
- 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;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; 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;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- 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;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в 5 классе

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- 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;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

в трудовой сфере:

- 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;
- 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;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

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;
- 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;
- 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;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: 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; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; 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;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
 - сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Тематический план

Разделы и темы	Всего часов	Теория	Практика	Форма контроля
Вводное занятие 1.Экономия в домашнем хозяйстве. 2.Проектная деятельность.	2	1	1	Тестовая работа
1.Кулинария	16			
Основы рационального питания	2	1	1	Проверочная работа
Правила санитарии и гигиены	2	1	1	Выполнение тестовых заданий
Интерьер кухни	2	1	1	Выполнение заданий по карточкам

Сервировка стола	2	1	1	Выполнение тестовых заданий
Приготовление бутербродов и горячих напитков	2	1	1	Проверочная работа
Приготовление блюд из яиц	2	1	1	Выполнение тестовых заданий
Овощи в питании человека	2	1	1	Выполнение заданий по карточкам
Заготовка продуктов	2	1	1	Проверочная работа
2.Материаловедение	4			
Натуральные волокна растительного происхождения	2	1	1	Выполнение заданий по карточкам
Общее понятие о пряже и процессе прядения	2	1	1	Терминологический диктант
3. Машиноведение	6			
Швейная машина	2	1	1	Выполнение заданий по карточкам
Устройство бытовой швейной машины	2	1	1	Терминологический диктант

Устройство, подбор и установка машинной иглы	2	1	1	Проверочная работа
4. Ручные и машинные швы	4			
Ручные работы	2	1	1	Выполнение тестовых заданий
Машинные швы	2	1	1	Проверочная работа
5. Влажно-тепловая обработка изделий	2			
Основные правила влажно-тепловой обработки	2	1	1	Выполнение тестовых заданий
6. Конструирование и моделирование	6			
Чтение чертежа фартука	2	1	1	Тестовые задания
Построение основы чертежа фартука	2	1	1	Работа по карточкам
Моделирование фартука	2	1	1	Проверочная работа
7. Технология изготовления фартука	18			

Подготовка ткани к раскрою	2	1	1	Тестовые задания
Подготовка деталей кроя к обработке	2	1	1	Проверочная работа
Обработка бретелей и деталей пояса фартука	2	1	1	Проверочная работа
Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука	4	1	3	Проверочная работа
Обработка накладного кармана и соединение с нижней частью фартука	4	1	3	Тестовые задания
Обработка нижнего и боковых срезов фартука	2	1	1	Проверочная работа
Расчет затрат на изготовление швейного изделия	2	1	1	Проверочная работа
8. Рукоделие	8			
Вышивание	2	1	1	Тестовые задания
Обработка краев изделия	2	1	1	Проверочная работа
Цвет. Композиция.	2	1	1	Тестовые задания

Узелковый батик. Проектная деятельность	2	1	1	Работа по карточкам
9. Черчение и графика	2			
Простейшие линии. Чертёжные инструменты	2	1	1	Проверочная работа
Итого	68			

Содержание программы

Вводное занятие. (2 часа)

Экономия в домашнем хозяйстве. (1 час)

Основные теоретические сведения.

Содержание курса «Технология» 5 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Рацион питания. Экономия доходов.

Практические работы.

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Составление примерного бюджета семьи на месяц, год.

Объекты труда.

Рабочее место бригады на кухне, плакаты, таблицы.

Проектная деятельность. (1 час)

Основные теоретические сведения.

Проект. Формулировка проблемы. Технология выполнения. Заключительный этап.

Практические работы.

Выбор темы творческого проекта.

Объекты труда.

Плакаты, таблицы.

1. Кулинария. (16 часов).

Основы рационального питания. (2 часа)

Основные теоретические сведения.

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Практические работы.

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Объекты труда.

Таблицы, справочные материалы.

Правила санитарии, гигиены . Кухонная посуда. (2 часа)

Основные теоретические сведения.

Правила санитарии и гигиены. Правила работы в кулинарной мастерской. Правила хранения пищевых продуктов. Пищевые отравления и меры их предупреждения. Правила безопасной работы с электроприборами. Правила безопасной работы с горячими жидкостями. Кухонная и столовая посуда и уход за ней.

Практические работы.

Сделать компьютерные презентации об истории производства фарфора в России, производстве посуды из металла, керамики и ухода за ней.

Объекты труда.

Плакаты, таблицы, справочный материал, презентации.

Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни. (2 часа)

Основные теоретические сведения.

Виды планировки. Элементы кухонных гарнитуров. Освещение. Отделка. Оборудование кухни. Хранение продуктов в холодильнике. Интерьер кухни.

Практические работы.

Планирование интерьера кухни.

Объекты труда.

Плакаты, таблицы, справочный материал, презентации.

Сервировка стола к завтраку. Этикет .(2 часа)

Основные теоретические сведения.

Сервировка стола. Сервировка стола к завтраку. Салфетки. Правила поведения за столом.

Практические работы.

Сервировка стола.

Объекты труда.

Плакаты, таблицы, справочный материал, презентации.

Приготовление бутербродов и горячих напитков. (2 часа)

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Объекты труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Приготовление блюд из яиц (2 часа)

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Крашение и роспись яиц.

Объекты труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Овощи в питании человека(2 часа)

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

Применение современных инструментов и приспособлений для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Объекты труда.

Фигурная нарезка овощей Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

Заготовка продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Практические работы

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике. Домашние заготовки.

Варианты объектов труда.

Фрукты, ягоды, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы.

2. Материаловедение (4 часа)

Натуральные волокна растительного происхождения. Изготовление ткани.(2 часа)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

Объекты труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Общее понятие о пряже и процессе прядения. (2 часа)

Основные теоретические сведения

Получение пряжи. Ткацкие переплетения. Технология производства ткани. Устройство и работа ткацкого станка. Отделка ткани.

Практические работы

Определение в ткани направления нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Объекты труда

Ткани, таблицы, плакаты.

3. Машиноведение (6 часов).

Швейная машина (2 часа)

Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Объекты труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Устройство бытовой швейной машины (2 часа)

Основные теоретические сведения

Шпульный колпачок. Заправка шпульного колпачка. Установка шпульного колпачка.

Практические работы

Формирование навыка выполнения ровной строчки.

Объекты труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Устройство, подбор и установка машинной иглы. (2 часа)

Основные теоретические сведения

Машинная игла. Установка иглы в машину.

Практические работы

Установка машинной иглы.

Объекты труда.

Швейная машина.

4. Ручные и машинные швы (4 часа)

Ручные швы (2 часа)

Основные теоретические сведения

Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы с колющими и режущими предметами. Требования к выполнению ручных работ. Терминология ручных работ. Ниточное соединение деталей.

Практические работы

Выполнение ручных строчек прямыми стежками.

Объекты труда.

Плакаты, схемы, ручные иглы, нитки, ножницы.

Машинные швы (2 часа)

Основные теоретические сведения

Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы с колющими и режущими предметами. Машинные швы.

Практические работы

Выполнение образцов машинных швов.

Объекты труда.

Плакаты, схемы, швейная машина, нитки, ножницы.

5. Влажно-тепловая обработка изделий (2 часа)

Основные теоретические сведения Правила безопасной работы с утюгом. Требования к выполнению влажно-тепловой обработки (ВТО). Различные операции влажно-тепловой обработки.

Практические работы

Выполнение влажно-тепловой обработки швейных изделий.

Объекты труда.

Плакаты, схемы, утюг, проутюжильник, гладильная доска.

6. Конструирование и моделирование (6 часов)

Конструирование (4 часа)

Основные теоретические сведения

Конструирование. Чтение чертежа фартука. Симметрия на чертежах и рисунках. Конструктивные линии и срезы на чертеже фартука. Мерки для построения чертежа фартука.

Практические работы

Снятие мерок в парах. Построение основы чертежа фартука.

Объекты труда.

Плакаты, схемы, линейки закройщика, простой карандаш, сантиметровая лента.

Моделирование (2 часа)

Основные теоретические сведения

Моделирование. Подготовка выкройки.

Практические работы

Эскизы рабочего и нарядного фартуков. Создание новой модели фартука.

Объекты труда.

Плакаты, таблицы, схемы, бумага, простой карандаш, ножницы.

7. Технология изготовления фартука (18 часов)

Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука. (2 часа)

Основные теоретические сведения

Технологический процесс. Подготовка ткани к раскрою. Правила раскладки деталей выкройки швейного изделия на ткани и раскроя изделия. Описание модели фартука. Детали выкройки фартука. Подготовка деталей выкройки фартука. Раскладка выкройки фартука на ткани.

Практические работы

Раскладка выкройки фартука на ткани.

Объекты труда.

Ткань, выкройка, булавки, мел закройщика, линейка, ножницы.

Подготовка деталей кроя к обработке (2 часа)

Основные теоретические сведения

Копировальная строчка. Перевод при помощи резца. Перевод при помощи булавок.

Практические работы

Перевод выкройки фартука на ткань.

Объекты труда.

Ткань, выкройка, булавки, мел закройщика, линейка, ножницы.

Обработка бретелей и деталей пояса фартука (2 часа)

Основные теоретические сведения

Правила обработки пояса. Технологическая последовательность обработки бретелей.

Практические работы

Обработка пояса. Обработка бретелей.

Объекты труда.

Швейная машина, нитки, ножницы, распарыватель.

Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука.

Обработка нагрудника. (4 часа)

Основные теоретические сведения

Подготовка обтачки. Технологическая последовательность обработки верхнего среза фартука. Технологическая последовательность обработки боковых срезов нагрудника фартука.

Практические работы

Обработка верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.

Объекты труда.

Швейная машина, нитки, ножницы, распарыватель.

Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука (4 часа)

Основные теоретические сведения

Технологическая последовательность обработки накладного кармана.

Практические работы

Обработка кармана. Соединение деталей фартука.

Объекты труда.

Швейная машина, плакаты, нитки, ножницы, распариватель.

Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия. (2 часа)

Основные теоретические сведения

Технологическая последовательность обработки нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия.

Практические работы

Обработки нижнего и боковых срезов нижней части фартука.

Объекты труда.

Швейная машина, таблицы, нитки, ножницы, распариватель.

Расчет затрат на изготовление швейного изделия. (2 часа)

Основные теоретические сведения

Затраты на швейное изделие. Стоимость необходимых материалов.

Практические работы

Подобрать ткань соответствующую назначению фартуков.

Объекты труда.

Таблицы, учебник, ткани.

8. Рукоделие (8 часов)

Вышивание (6 часов)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Вышивание. Инструменты и приспособления для вышивания. Правильная посадка и постановка рук. Выбор узора, композиции, цвета. Перевод узоров с помощью цветной копировальной бумаги. Виды вышивки. Закрепление нитки на ткани. Технология выполнения простейших швов. Узелковый батик.

Практические работы

Зарисовка традиционных видов ДПИ, определение колорита и материалов. Национальные традиции в декоративно-прикладном творчестве народов Сибири. Организация рабочего места для занятий ДПИ. Выполнение простейших швов. Обработка краев изделия. Способы складывания и завязывания ткани узелкового батика.

Объекты труда.

Таблицы, учебник, образцы, пяльцы, копировальная бумага, ткань, нитки мулине, ножницы, схемы узоров. Образцы ДПИ.

Проектная деятельность (2 часа)

Основные теоретические сведения

Идеи творческих проектов.

Практические работы

Игольница «Солнышко».

Объекты труда.

Таблицы, учебник, ткань, нитки, иголки, ножницы.

9. Черчение и графика (2 часа)

Основные теоретические сведения

Простейшие линии. Чертёжные инструменты.

Практические работы

Выполнение простейших линий.

Объекты труда.

Таблицы, учебник, линейки, простые карандаши.

Календарно-тематическое планирование (для ФГОС)

n/p	Наименования разделов и тем.	Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий) по теме	Плановые строки прохождения	Скорректированные сроки прохождения	
Вводное занятие (2 часа)					
1.	Экономия в домашнем хозяйстве.	Знать/понимать Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Рацион питания. Экономия доходов. Проект. Формулировка проблемы. Технология выполнения. Заключительный этап. Уметь приводить помещение кухни в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.			

2.	Проектная деятельность.	Составление примерного бюджета семьи на месяц, год. Выбирать тему творческого проекта.	31.08.15- 06.09.15			
1. Кулинария (17 часов)						
3.	Основы рационального питания.	Знать/понимать Питание . Физиология питания. Белки. Жиры. Углеводы. Витамины. Рациональное питание. Режим питания. Условия приема пищи. Находить примеры пищевых продуктов, которые являются основными источниками белков, жиров, углеводов, витаминов.	07.09.15-13.09.15			
4.	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы.	Знать/понимать Правила санитарии и гигиены. Правила работы в кулинарной мастерской. Санитарно-гигиенические правила. Правила хранения пищевых продуктов. Пищевые отравления и меры их предупреждения. Правила безопасной работы с электроприборами. Правила безопасной работы с горячими жидкостями. Столовая посуда. Ухаживать за кухонной и столовой посудой. Делать компьютерные презентации об истории производства фарфора в России, производстве посуды из металла, керамики и ухода за ней.	14.09.15-20.09.15			
5.	Кухонная посуда.					
6.	Интерьер кухни, столовой.Оборудование кухни.	Знать/понимать Виды планировки. Элементы кухонных гарнитуров. Освещение. Отделка. Оборудование кухни. Хранение продуктов в холодильнике. Интерьер кухни. Правила планирования интерьера кухни. Планировать интерьер кухни.	21.09.15-27.09.15			
7.	Практическая работа «Планирование интерьера кухни».					
8.	Сервировка стола к завтраку.	Знать/понимать Сервировка стола. Общие правила и порядок сервировки. Сервировка стола к завтраку. Салфетки. Правила				

9.	Этикет.	складывания салфеток. Правила поведения за столом. Этикет. Правила поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами. Сервировать стол к завтраку, пользоваться столовыми приборами, складывать салфетки.	28.09.15-04.10.15			
10.	Приготовление бутербродов и горячих напитков.	Знать/понимать Бутерброды. Открытые бутерброды. Закрытые бутерброды. Закусочные бутерброды. Технология приготовления бутербродов. Правила приготовления бутербродов и приемы безопасной работы. Горячие напитки. Технология приготовления чая. Технология приготовления кофе. Технология приготовления какао. Правила и сроки хранения чая, кофе и какао. Готовить и оформлять бутерброды. Приготовление горячих напитков и правила подачи.	05.10.15-11.10.15			
11.	Практическая работа «Приготовление бутербродов»					
12.	Приготовление блюд из яиц.	Знать/понимать Яйца. Правила приготовления вареных яиц. Технология приготовления вареных яиц. Время варки яиц. Определять доброкачественность яиц. Приготовление вареных яиц.				
13.	Практическая работа «Определение доброкачественности яиц.»					
14.	Практическая работа «Приготовление омлета»	Технология приготовления ,время приготовления омлета.Приготовление омлета.				
15.	Овощи в питании человека.Приготовление блюд из сырых овощей.	Знать/понимать Правила сохранения витаминов и минеральных веществ в овощах. Классификация овощей. Механическая обработка овощей. Правила обработки овощей. Технология приготовления блюд из сырых овощей. Требования к качеству. Правила приготовления салатов. Правила тепловой обработки овощей. Правила оформления блюд. Определять качества овощей, зелени органолептическим методом. Определение содержания нитратов в овощах , зелени. Готовить салаты из сырых овощей. Приготовление блюд из вареных овощей. Оформлять блюда.	19.10.15-25.10.15			
16.	Практическая работа «Приготовление салата из сырых овощей.»					
17.	Приготовление блюд из вареных					

	овощей. Оформление блюдо.					
18.	Заготовка продуктов.	Знать/понимать Засолка, квашение, мочение. Маринование. Сушка. Уваривание с сахаром. Протирание с сахаром. Пастеризация, стерилизация. Охлаждение и замораживание. Правила замораживания продуктов. Уметь заготавливать продукты на зиму. Замораживание зелени.	26.10.15-01.11.15			
19.	Практическая работа «Замораживани е зелени петрушки».					
2. Материаловедение (4 часа)						
20.	Натуральные волокна растительного происхождения.Изготовлени е ткани.	Знать/понимать Натуральные волокна. Хлопчатник. Лен. Джут. Свойства натуральных волокон. Определять волокнистый состав хлопчатобумажных и льняных тканей.	09.11.15-15.11.15			
21.	Практическая работа « Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей ».					
22.	Общее понятие о пряже. Практическая работа «Определение в ткани направления нитей основы и утка»	Знать/понимать Получение пряжи. Ткацкие переплетения. Технология производства ткани. Устройство и работа ткацкого станка. Отделка ткани. Уметь определять в ткани направления нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.	16.11.15-22.11.15			
23.	Процесс прядения. Практическая работа «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани»					
3. Машиноведение (6 часов)						
24.	Швейная машина.					

		Знать/понимать Швейная машина. Привод швейной машины. Современные швейные машины. Уметь подготовить швейную машину к работе.	23.11.15-29.11.15			
25.	Устройство бытовой швейной машины и работа на ней.	Знать/понимать Механизмы регулировки. Шпульный колпачок. Заправка шпульного колпачка. Установка и выемка шпульного колпачка. Заправка верхней нити.	30.11.15-06.12.15			
26.	Практическая работа «Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей».	Правила безопасной работы на швейной машине. Заправлять верхнюю и нижнюю нити швейной машины.				
27.	Устройство, подбор и установка машинной иглы.	Знать/понимать Машинная игла. Установка иглы в машину. Устанавливать машинную иглу.	07.12.15-13.12.15			
28.	Практическая работа «Подбор и установка машинной иглы.					
4. Ручные и машинные швы (2 часа)						
29.	Ручные работы. Практическая работа «Выполнение ручных строчек прямыми стежками»	Знать/понимать Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами. Требования к выполнению ручных работ. Выполнять ручные строчки прямыми стежками.	14.12.15-20.12.15			
30.	Машинные швы. Практическая работа «Формирование навыка выполнения ровной строчки, выполнение образцов машинных швов»	Знать/понимать Требования к выполнению машинных работ. Терминология машинных работ. Машинные швы. Выполнять образцы машинных швов.	21.12.15-27.12.15			

5. Влажно-тепловая обработка изделий (1 час)

31.	Основные правила влажно-тепловой обработки.	Знать/понимать Правила безопасной работы с утюгом. Требования к выполнению влажно-тепловой обработки (ВТО) Уметь выполнять влажно-тепловую обработку изделий.	11.01.16-17.01.16			
-----	---	--	-------------------	--	--	--

6. Конструирование и моделирование (6 часов)

35.	Чтение чертежа фартука.	Знать/понимать Конструирование. Моделирование. Чертежные инструменты. Точки на чертеже. Линии на чертежах. Симметрия. Уметь определять конструктивные линии и срезьы на чертеже фартука. Находить линию симметрии.	18.01.16-24.01.16			
36.	Симметрия на чертежах и рисунках.					
37.	Мерки для построения чертежа фартука.	Знать/понимать Мерки. Прибавки на свободу облегания. Обозначения мерок. Снимать мерки для построения чертежа фартука. Составлять таблицу для построения чертежа. Использовать все необходимые формулы для построения чертежа фартука.	25.01.16-31.01.16			
38.	Построение основы чертежа фартука.					
39.	Моделирование фартука.	Знать/понимать Моделирование. Способы моделирования. Художественная отделка изделия. Моделировать чертеж фартука. Составлять эскизы фартуков. Создавать новые модели фартуков. Подготовить выкройку к раскрою.	01.02.16-07.02.16			
40.	Подготовка выкройки.					

7. Технология изготовления фартука (18 часов)

41.	Подготовка ткани к раскрою.	Знать/понимать Технологический процесс. Подготовка ткани к раскрою. Правила раскладки деталей выкройки. Детали выкройки фартука. Подготовка деталей выкройки фартука.	08.02.16-14.02.16			
42.	Раскрой фартука.			Давать описание модели фартука. Уметь раскладывать выкройки фартука на ткани. Выполнять раскрой фартука.		

43.	Подготовка деталей кроя к обработке.	Знать/понимать Копировальная строчка. Перевод при помощи резца. Перевод при помощи булавок. Уметь переводить контурные линии разными способами.	15.02.16-21.02.16			
44.	Способы перевода контурных линий.					
45.	Обработка бретелей.	Знать/понимать Обработка пояса. Строчки временного назначения. Технология обработки бретелей. Выполнять последовательную обработку пояса и бретелей.	22.02.16-28.02.16			
46.	Обработка деталей пояса фартука.					
47.	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука.	Знать/понимать Подготовка обтачки. Подготовка верхнего среза. Подготовка нагрудника. Уметь подготовить обтачку для обработки фартука. Выполнять обработку нагрудника .	29.02.16-06.03.16			
48.	Обработка нагрудника.					
49.	Обработка верхнего среза фартука.	Знать/понимать Технология обработки верхнего среза фартука. Последовательная обработка боковых срезов. Обрабатывать верхний срез фартука. Выполнять обработку нагрудника.	07.03.16-13.03.16			
50.	Обработка боковых срезов нагрудника.					
51.	Обработка накладного кармана.	Знать/понимать Последовательная обработка накладного кармана. Технология соединения кармана с нижней частью фартука. Производить обработку накладного кармана.	14.03.16-20.03.16			
52.	Соединение кармана с нижней частью фартука.					
53.	Соединение деталей фартука.	Знать/понимать Детали фартука. Закрепки. Выполнять правильно соединение деталей фартука. Уметь обрабатывать нижний срез фартука.	28.03.16-03.04.16			

54.	Обработка нижнего среза нижней части фартука.					
55.	Обработка бокового среза нижней части фартука.	Знать/понимать Нижний срез. Боковой срез. Технологическая последовательность обработки бокового среза фартука. Выполнять правильно влажно-тепловую обработку изделия.	04.04.16-10.04.16			
56.	Влажно-тепловая обработка изделия.					
57.	Контроль качества готового изделия.	Знать/понимать Контроль качества. Затраты. Стоимость необходимых материалов. Рассчитывать затраты на изготовление швейного изделия.	11.04.16-17.04.16			
58.	Расчет затрат на изготовление швейного изделия.					
8. Рукоделие (8 часов)						
59.	Вышивание.	Знать/понимать Вышивание. Инструменты и приспособления для вышивания. Правильная посадка и постановка рук. Выбирать узор, композицию, цвет.	18.04.16-24.04.16			
60.	Инструменты и приспособления для вышивания.					
61.	Перевод узоров на ткань.	Знать/понимать Перевод узоров с помощью цветной копировальной бумаги. Виды вышивки. Уметь закреплять нитку на ткани. Выполнять простейшие швы.	25.04.16-01.05.16			
62.	Технология выполнения простейших швов.					

63.	Обработка краев изделия.	Знать/понимать Разные способы обработки краев изделия. Цвет. Контраст. Цветовое решение. Ритмическое чередование. Фактура материала. Выполнять вышивку простыми швами.	09.05.16-15.05.16			
64.	Цвет.					
65.	Композиция на основе контрастов.	Знать/понимать Композиция. Техника узелкового батика. Способы складывания и завязывания ткани. Изготавливать салфетки. Уметь складывать ткань.	16.05.16-22.05.16			
66.	Узелковый батик.					
9. Черчение и графика (2 часа)						
67.	Простейшие линии.	Знать/понимать Линия. Простейшие линии. Чертеж. Инструменты. Чертежные инструменты. Уметь выполнять простые линии. Пользоваться правильно чертежными инструментами.	23.05.16-29.05.16			
68.	Чертежные инструменты.					
	Итого	68 часов				

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ 5 классов ОСНОВНОЙ ШКОЛЫ

Общетехнологические и трудовые умения и способы деятельности

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

Знать/ понимать

основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

Уметь

рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности.

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

получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

изготовления или ремонта изделий из различных материалов;

создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;

контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;

обеспечения безопасности труда;

оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги.

Требования по разделам технологической подготовки

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

Конструирование и моделирование

Знать/понимать

назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

Уметь

выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертеж фартука; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять технологические операции по изготовлению рабочей одежды; выполнять художественное оформление швейного изделия; проводить примерку изделия; выполнять вышивку и лоскутную пластику

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

3. изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Кулинария

Знать/понимать

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

Уметь

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, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

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

приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Список литературы:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования /М-во образования и науки Рос. Федерации. – 2-е изд. – М.: Просвещение, 2013. – 48с. – (Стандарты второго поколения).
2. Формирование универсальных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий: пособие для учителя / под ред. А.Г.Асмолова. – 3-е изд. – М.: Просвещение, 2013. – 159с.
3. Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России. А.Я.Данилюк, А.М.Кондаков, В.А.Тишков. – 3-е изд. – М.: Просвещение, 2013. – 24с.
4. Примерная основная образовательная программа образовательного учреждения. Основная школа / сост. Е.С.Савинов. – М.: Просвещение, 2011. – 342с.
5. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5 – 9 классы. – М.: Просвещение, 2012. – 96с.
6. Технология: программа: 5 – 8 классы / А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. М.: Вентана-Граф, 2012. – 144с.
7. Технология. Обслуживающий труд: 5-8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /О.А. Кожина. – М.: Дрофа, 2014. – 254с.
8. Технология. 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) /О.А. Кожина. – М.: Дрофа, 2015. – 80с.
9. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2013. – 192с.
10. Технология. 5 – 11 классы: проектная деятельность учащихся / авт. – сост. Л.Н.Морозова, Н.Г.Кравченко, О.В.Павлова. – 2-е изд., стереотип. – Волгоград: Учитель, 2010. – 204с.
11. Технология. 5 – 9 класс (девочки): уроки с использованием ИКТ, внеклассные мероприятия / авт. – сост. Л.В.Боброва. – Волгоград: Учитель, 2010. – 220с.
12. Технология. Русская кухня. Занятия по кулинарии. 5 -8 кл. / Е.Н.Дубровская. – М.: ЭНАС, 2008. – 184с. – (Портфель учителя).
13. Журналы: «Елена», «Золушка», «Валя-Валентина», «Бурда», «Креативное рукоделие», «Квартирный ответ», «Идеи вашего дома».

Список литературы для ученика

Технология. 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) / Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2013. – 80с.

1. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2013. – 192с.
2. Бутербродные торты / Ирина Степанова. – М.: Эксмо, Форум, 2007. – 68с.
3. Лучшие блюда для фуршета на скорую руку.- М.: ООО ТД «Издательство Мир книги», 2010. – 96с.
4. Журналы: «Елена», «Золушка», «Валя-Валентина», «Бурда», «Креативное рукоделие», «Квартирный ответ», «Идеи вашего дома».
5. Школа лоскутной техники. / И.Ю.Костикова. – М.: Культура и традиции, 2011. - 200с.
6. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2013. – 192с.