

МБУ Лицей №19 г.о. Тольятти.



«Согласовано»

Зам.директора по УВР

В.В. Минашкина
« 04 » 09. 2013 год

Рассмотрено на заседании

Методического совета

Протокол № 1

« 29 » 08. 2013 год

Рабочая учебная программа

по технологии

5 класс

Учитель технологии
первой категории
Тиунова Нина Юрьевна

Тольятти 2013 год.

Пояснительная записка

Источники составления программы.

- Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 №1897)
- Закон «Об образовании» от 10.07.1992года №3266 (с изменениями и дополнениями)
- Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
- Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2010г. Авторы программы: М.В.Хохлова, П.С.Самородский, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.
- Образовательный (учебный) план Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа села Ивантеевка Ивантеевского района Саратовской области» на 2012-2013 учебный год.
- Программа «Разговор о правильном питании» («Формула правильного питания») рекомендованная Министерством образования Саратовской области, М.: ОЛМА Медиа Групп, 2008г. Авторы программы: М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева
- с учетом СанПиНа №2.4.2.2821-10 и является составной частью «Образовательной программы Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа села Ивантеевка Ивантеевского района Саратовской области» на 2012-2013 учебный год.

Общая характеристика предмета.

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

Технология изучается по трем направлениям:

- Индустриальные технологии,
- Технологии ведения дома,
- Сельскохозяйственные технологии

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением обучающимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования, выполнение школьниками творческих и проектных работ.

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

- Технологическая культура производства,
- Культура и эстетика труда,
- Получение, обработка, хранение и использование технологической информации,
- Основы черчения, графики, дизайна,
- Знакомство с миром профессий,
- Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека,
- Творческая и проектная деятельность

Изучение предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность обучающихся.

При изучении раздела «Кулинария», темы программы «Технология» интегрируются с программой по здоровьесбережению «Разговор о правильном питании» («Формула правильного питания») М.М.Безруких, Т.А.Филипповой, А.Г.Макеевой.

Цели и задачи образовательной области «Технология» в 5 классе.

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.

Тактическими задачами изучения учебного предмета «Технология» в 5 классе являются:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,
- Формирование представлений о культуре труда, производства,
- Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности,
- Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

Анализ образовательных потребностей обучающихся и аргументация распределения количества часов по направлениям программы

С учетом

- интересов обучающихся,
- возможностей ОУ и материально-технической базы,
- наличия методического и дидактического обеспечения,
- особенностями 5-х классов в 2012-13 учебном году (неделимые по гендерному признаку)

в программе произведено перераспределение часов следующим образом:

- инвариантная часть – 58 часов
«Технология ведения дома»
- вариативная часть – 10 часов

Аргументация использования резервных часов.

Резерв учебного времени по примерной программе «Технология» (стандарты второго поколения) планируются использоваться на проведение промежуточной и итоговой диагностики (по 1 часу соответственно).

Методы и формы решения поставленных задач.

Рабочая программа по технологии в 5 классе подразумевает использование таких организационных **форм** проведения уроков, как:

- урок «открытия» нового знания;
- урок отработки умений и рефлексии;
- урок общеметодологической направленности;
- урок развивающего контроля;
- урок – исследование _урок творчества);
- лабораторная работа;
- практическая работа;
- творческая работа;
- урок – презентация.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.

Логические связи данного предмета с остальными предметами образовательного плана.

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

- основы здорового образа жизни:
 - Санитария и гигиена. Здоровое питание. Здоровье – это здорово.
 - Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц. Режим питания.
 - Энергия пищи. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
 - Продукты разные нужны, блюда разные важны. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. Где и как мы едим

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

- Бытовые электроприборы на кухне.
- Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.
- Изготовления и оформление карманов
- Соединение карманов с нижней частью фартука.
- Обработка верхнего среза фартука.
- Обработка пояса.
- биология:
 - Продукты разные нужны, блюда разные важны. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. Где и как мы едим
 - Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц. Режим питания
 - Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
- география:
 - Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

- история:
 - Культура поведения за столом.
 - Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
 - Бытовая швейная машина.
 - История создания изделий из лоскута.
- физика:
 - Производство натуральных растительных волокон. Полотняное переплетение. 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 в масштабе ».
- экология:
 - Первичная и тепловая обработка овощей. Блюда из овощей.
 - Эстетика и экология жилища
- черчение:
 - Изготовление выкроек

Сроки реализации программы: 2012-2013 учебный год

В соответствии с Учебным планом МОУ «СОШ с.Ивантеевка», количество часов, отведенных на изучение учебного предмета «Технология» на учебный год составляет – 70 часов, (2 часа в неделю)

В 1 четверти – 16 часов

Во 2 четверти – 16 часов

В 3 четверти – 22 часа

В 4 четверти – 16 часов

Инструментарий для оценивания результатов:

- тесты,
- практические работы
- творческие работы,
- творческие проектные работы,
- лабораторные работы

Система оценки достижений учащихся:

- пятибалльная, портфолио, проектная работа

Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) за I, II, III, IV четверти и год.

Краткая характеристика каждого раздела с указанием общих и частных моментов

		всего	в том числе на:				
			уроки	практи-	лабора-	творчес-	контроль

№ п/п	наименование разделов и тем	часов		ческие работы	торно- практи- ческие работы	кие работы, проекты	ные работы, зачеты, монито- ринги
1	Технологии ведения дома	60	17	31	6	4	2
1.1	Творческая проектная деятельность	4	-	-	-	3	
	№69 Итоговый мониторинг						1
1.2	Оформление интерьера	4	2			-	-
	№4 Эскиз кухни-столовой.			1			
	№ 6 Планирование кухни-столовой				1		
1.3	Кулинария	10	3	4	3	-	-
	№8 Здоровое питание.				1		
	№9 Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц			1			
	№11 Технология приготовления блюд из круп, бобовых.				1		
	№12 Технология приготовления блюд из макаронных изделий.			1			
	№13 Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.			1			
	№14 Тепловая кулинарная обработка овощей.				1		
	№15 Сервировка стола к завтраку			1			
1.4	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	42	12	26	2	1	1
	<i>Материаловедение, машиноведение, конструирование и раскрой изделия</i>	16	8	5	2	-	1
	№18 Текстильные материалы и их свойства.				1		
	№20 Изготовление выкроек			1			
	№22 Раскрой швейного изделия			1			
	№24 Швейные ручные работы			1			
	№26 Бытовая швейная машина.				1		
	№28 Основные операции при машинной обработке изделия.			1			
	№29 Влажно – тепловая обработка ткани.			1			
	№30 Промежуточный мониторинг						1
	<i>Технология изготовления швейных изделий</i>	14	1	13	-	-	-
	№33-34 Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.			2			
	№35-36 Изготовления и оформление карманов			2			

	№37-38 Соединение кар-манов с нижней частью фартука.			2			
	№39-40 Обработка верхнего среза фартука.			2			
	№41-42 Обработка пояса.			2			
	№43-44 ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.			2			
	№46 Обработка проектного материала			1			
	<i>Художественные ремесла</i>	<i>12</i>	<i>2</i>	<i>8</i>	<i>-</i>	<i>1</i>	<i>1</i>
	№48 Основы композиции			1			
	№49 Орнамент.			1			
	№50 Цветовые сочетания в орнаменте.					1	
	№52 Лоскутное шитье			1			
	№53-54 Соединение деталей изделия.			2			
	№55-56 Сборка изделия.			2			
	№57 Декоративная и окончательная отделки изделий.			1			
	№58 Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»						1
2	Индустриальные технологии	10	3	6			1
	№63-64 Технология изготовления изделий из проволоки			2			
	№65-66 Технология сборки изделий из проволоки			2			
	№67-68 ДООИ и ООИ изделия из проволоки			2			
	№69 Итоговый мониторинг.						1
всего:		70	20	37	6	4	3
Итого:		70 часов					

В разделе «Проектирование и изготовление изделий» указаны часы для изучения теоретических сведений, практическая работа над проектом проводится параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой проекта.

Цель направления «Технологии ведения дома»:

- освоение технологий ведения дома и формирование устойчивых приемов безопасности труда,
- овладение технологическими навыками ведения дома,
- экологическое воспитание и эстетическое развитие обучающихся при оформлении различных изделий и творческих работ

Цель направления «Индустриальные технологии»:

- приобретение ознакомительных знаний и минимально-необходимого опыта разнообразной практической деятельности по обработке древесных и полимерных материалов,
- формирование знаний чертежной грамотности

Календарно-тематический план по курсу «Технология 5 класс»

условные обозначения, используемые в таблице: курсивом выделены темы, интегрированные с программой «Формула правильного питания»

ОНЗ – урок «открытия» новых знаний

ОУиР – урок отработки умений и рефлексии

ПР – практическая работа

ОН – урок общеметодологической направленности

ЗСТ – здоровьесберегающая технология

ЛР – лабораторная работа

к/п – компьютерная презентация

I. Технологии ведения дома – 60 часов										
Регулятивные УУД: • принятие учебной цели; • выбор способов деятельности; • планирование организации контроля труда; • организация рабочего места; • выполнение правил гигиены учебного труда.			Познавательные УУД: • сравнение; • анализ; • систематизация; • мыслительный эксперимент; • практическая работа; • усвоение информации с помощью компьютера; • работа со справочной литературой; • работа с дополнительной литературой			Коммуникативные УУД: • умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. • умение выделять главное из прочитанного; • слушать и слышать собеседника, учителя; • задавать вопросы на понимание, обобщение		Личностные УУД: • самопознание; • самооценка; • личная ответственность; • адекватное реагирование на трудности		
№ п/п	раздел, учебная тема	кол- во часов	дата		освоение предметных знаний (базовые понятия)	вид деятельности обучающихся	оборудование урока	педагоги ческая технология	тип урока	
			план	факт						
1. Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 2 часа										
1-2	Вводный урок. Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов.	2	06.09 08.09		Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда. Краткая формулировка задачи проекта. Постановка проблемы. Звездочка обдумывания. Этапы проектной деятельности.	- Ознакомление с правилами поведения мастерской и на рабочем месте; - Ознакомление с понятиями «проект», «основные компоненты проекта», «этапы проектирования»	к/п «Творческий проект»	ЗСТ проектно го обучения ИКТ	ОНЗ проектного обучения	

2. Оформление интерьера – 4 часа

запуск 1-го проекта «Планирование кухни-столовой»

3-4	Интерьер и планировка кухни-столовой. Эскиз кухни-столовой.	2			Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете об «кухни с островом» - Выполнение эскиза кухни-столовой - Соблюдение правил ТБ		ЗСТ ИКТ	ОН ЛР№1
5-6	Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Планирование кухни-столовой».	2			Бытовые электроприборы на кухне. Общие сведения о бытовых СВЧ-печах и холодильниках, о принципах работы, видах и правилах эксплуатации.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Ознакомление с историей СВЧ-печи; - Поиск информации в Интернете об уходе за холодильником - Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне - Соблюдение правил ТБ		ЗСТ ИКТ	ОН ЛР№1

3. Кулинария – 10 часов

запуск 2-го проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»

7-8	Санитария и гигиена. Здоровое питание. <i>Здоровье – это здорово</i>	2			Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах, микроорганизм, инфекция, пищевые отравления.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о значении понятия «гигиена», о витаминах, содержащихся в овощах и фруктах - Определение качества питьевой воды - Соблюдение правил ТБ	Т-1; Т-5; к/п «Физиология питания»	ЗСТ ИКТ	ОН ЛР№2
9-10	Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц. <i>Режим питания.</i>	2			Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, чая, какао. Строение яйца. Способы определения свежести яиц.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Приготовление бутербродов, горячих напитков - Поиск информации в Интернете о пользе напитка из цикория	Т-17; Т-31; Т-19; ИК 5-1; ИК 5-2 к/п «Бутерброды»	ЗСТ ИКТ	ОН ЛР№2 ЛР№3 ЛР№5 ЛР№7

					Особенности кулинарного использования яиц. Канапе, сэндвич, диетическое яйцо, столовое, всмятку, «в мешочек», вкрутую	- Определение свежести яиц - Приготовление блюда из яиц - Соблюдение правил ТБ	к/п «Блюда из яиц»		
11-12	Энергия пищи. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2			Крупы, бобовые и макаронные изделия, требования к их качеству. Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Пищевая ценность. Виды тепловой обработки.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Изучение упаковки из-под крупы; - Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий - Поиск информации в Интернете об истории и рецепте приготовления «гурьевской каши» - Соблюдение правил ТБ	Т-16; КК 6-2; П-9 к/презент-и «Макаронные изделия», «Крупы и бобовые»	ЗСТ развивающего обучения	ОН ЛРН№3 ЛРН№4
13-14	Продукты разные нужны, блюда разные важны. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. Где и как мы едим.	2			Виды овощей. Содержание в них питательных веществ и витаминов. Методы определения качества овощей. Назначение и виды первичной и тепловой обработок овощей. Первичная и тепловая обработки овощей, салат, заправка	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Приготовление салата из сырых овощей, блюд из вареных овощей - Поиск информации в Интернете о заболеваниях цинга и куриная слепота, причинах их возникновения и мерах профилактики - Соблюдение правил ТБ	Т-15; КЗ 5-1 к/п «Овощи», «Овощи и блюда из них»	ЗСТ развивающего обучения	ОН ЛРН№5 ЛРН№6
15	Ты – покупатель. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	1			Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом. Сервировка, салфетка, этикет	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о калорийности продуктов - Складывание столовых салфеток - Выполнение сервировки стола к завтраку - Соблюдение правил ТБ	Т-9; Т-11; КК 5-4; ДМ 5-1; памятка к/п «Сервировка стола к завтраку»	ЗСТ ИКТ развивающего обучения	ОН ЛРН№8
16	Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».	1				- Работа с тестовым материалом		технология тестового контроля	развивающего контроля

4. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 42 часа

запуск 3-го проекта возможные темы: «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака»

17-18	Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.	2			Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Изнаночная и лицевая стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Натуральное, лубяное волокно; х/б, льняная ткань; прядение, ткачество, долевая и поперечная нити, полотняное переплетение, кромка, гигроскопичность	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Определение долевой нити в ткани - Определение лицевой и изнаночной стороны ткани. - Проведение сравнительного анализа прочности окраски ткани - Изучение свойств тканей из хлопка и льна - Соблюдение правил ТБ	коллекция волокон, образцы переплетений, КЗ 5-2 к/п «Растительные волокна» «Материаловедение»	ИКТ	развивающего обучения	урок-исследование ЛРН№6 ЛРН№7 ЛРН№8 ЛРН№9
19-20	Изготовление выкроек	2			Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Линии талии и бедер, мерки, <i>Ст, Сб, Ди, Дн</i> ; конструирование модель, моделирование	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Определение размеров швейного изделия - Снятие мерок и изготовление выкройки - Поиск информации в Интернете об истории фартука-передника, юбки - Соблюдение правил ТБ	Т-26; ИК 6-3; ИК 6-4 к/п «Конструирование фартука»	ЗСТ		ОУиР ПРН№9
21-22	Раскрой швейного изделия	2			Расчет количества ткани на изделие. Декатирование. Подготовка ткани к раскрою. План раскладки деталей выкройки на ткани. Припуск на швы. Правила раскроя деталей изделия. Выпады, дефекты ткани, направленный и ненаправленный рисунок, настил ткани, обмеловка, детали кроя	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Подготовка ткани к раскрою, - Настил ткани, - Раскладка выкроек, - Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы, - Выкраивание деталей швейного изделия - Соблюдение правил ТБ	Т-8; памятка	ЗСТ		ОУиР ПРН№10
23-24	Швейные ручные работы	2			Терминология ручных работ. Сметывание, наметывание, заметывание, пришивание, обметывание, выметывание	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Выполнение прямого стежка, - Перенос линий выкройки на детали	настенные транспорты «Терминология»; набор образцов с	ИКТ ЗСТ		ОУиР ПРН№11

						кроя, - Изготовление образцов ручных работ - Соблюдение правил ТБ	ручными операциями П-1; П-2;		
25-26	Бытовая швейная машина.	2			Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их преимущества и недостатки. Подготовка машины к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Безопасные приемы труда на швейной машине. Платформа, нитепритягиватель, рукав, катушечный стержень, прижимная лапка, двигатель ткани, шпульный колпачок, маховое колесо, фронтальная доска, ручной привод, челночный механизм, регуляторы длины стежка и натяжения верхней нити	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Намотка нижней нитки на шпульку, - Заправка верхней и нижней ниток - Выведение нижней нитки наверх - Выполнение строчек с изменением длинны стежка - Соблюдение правил ТБ	Т-4; Т-18; Т-32; Т-А; Т-В; к/презент-и «Машиноведение»; «История создания швейной машины»	ЗСТ развивающего обучения ИКТ	ОУиР ЛРН№10
27-28	Основные операции при машинной обработке изделия.	2			Соединительныеи отделочные машинные швы; Стачной шов вразутюжку и взаутюжку; краевые швы с открытым срезом, с открытым обметанным срезом, с закрытым срезом	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Изготовление образцов машинных работ: обметывание, стачивание, застрачивание - Соблюдение правил ТБ	настенные транспорты «Терминология»; набор образцов с машинными операциями	ЗСТ	ОУиР ПРН№12
29	Влажно – тепловая обработка ткани.	1			Терминология влажно-тепловых работ. Декатировать, отутюжить, разутюжить, приутюжить, заутюжить.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Проведение ВТО: приутюжить, разутюжить, заутюжить - Соблюдение правил ТБ	настенные транспорты «Терминология»; П-1; П-2; КЗ 5-10	ИКТ ЗСТ	ОУиР ПРН№13
30	Промежуточный мониторинг	1				- работа с тестовым материалом		технология тестового контроля	развивающего контроля
31-32	Машинные швы	2			Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и	образцы машинных	ЗСТ	ОУиР

					понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о значении старинного слова «тачать» - Выполнение стачных швов вразутюжку и взаутюжку4 - Выполнение краевых швов вподгибку с открытым и закрытым срезами - Соблюдение правил ТБ	швов		ПР
Технология изготовления швейных изделий (рабочей одежды) – 14 часов								
33-34	Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.	2			Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом. - Соблюдение правил ТБ	КК 6-9; Т-14; Т-44; ИК 6-5; КЗ 6-3	ЗСТ ОУиР ПР
35-36	Изготовления и оформление карманов	2			Изготовления и оформление карманов	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Изготовления и оформление карманов - Соблюдение правил ТБ	Т-14;	ОУиР ПР
37-38	Соединение карманов с нижней частью фартука.	2			Соединение карманов с нижней частью фартука.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Соединение карманов с нижней частью фартука. - Соблюдение правил ТБ	Т-14;	ЗСТ ОУиР ПР
39-40	Обработка верхнего среза фартука.	2			Обработка верхнего среза фартука. Мягкие складки	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Обработка верхнего среза фартука. - Соблюдение правил ТБ	Т-14;	ЗСТ ОУиР ПР
41-42	Обработка пояса.	2			Обработка пояса.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Обработка пояса. - Соблюдение правил ТБ	Т-14;	ЗСТ ОУиР ПР
43-44	ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового	2			ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме;	КК 6-13; КЗ 6-3	ЗСТ ОУиР ПР

	изделия.					- ООИ. ВТИ изделия. - Проведение контроля и оценки качества готового изделия. - Соблюдение правил ТБ			
45-46	Обработка проектного материала	2			Обоснование выбора изделия для проекта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта. Последовательность изготовления изделия. Эргонометрические требования. ТБ.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Обработка проектного материала		ЗСТ	урок-исследование ПРН ₁₄
Художественные ремёсла – 12 часов									
запуск 4-го проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»									
47-48	Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции	2			Виды Д-П искусства: вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, ковроткачество. Композиция; правила, приемы, средства композиции; статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции; Ритм, симметрия, ассиметрия; Фактура, текстура, колорит, стилизация	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о народных промыслах, о способах украшения праздничной одежды в Старину;	К-Р-1 (виды ручного вышивания); Т-6 к/п «Вышивка»	ИКТ	ОНЗ
49-50	Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.	2			Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о видах орнаментов; - Создание композиции в графическом редакторе	Цветовой круг	ИКТ	ПРН ₁₅ урок творчества
51-52	Лоскутное шитье	2			История создания изделий из лоскута. Орнамент в д-п искусстве. Геометрический орнамент. Возможность лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете об истории лоскутного шитья; - Выполнение образцов лоскутных узоров - Соблюдение правил ТБ	образцы, шаблоны, П-6; П-4; П-5 к/п «Построение узоров в лоскутной пластике»	ИКТ	ОНЗ ПРН ₁₆
53-54	Раскрой элементов. Соединение деталей	2			Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре,	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и	П-3; Т-10;	ЗСТ	ОУиЗ

	изделия.				подготовка их к работе. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Лоскутная мозаика	понятий по теме; - Изготовление шаблонов; - Выкраивание деталей; - Соединение деталей кроя - Соблюдение правил ТБ	КК 5-13; ИК 5-12; образцы		ПР
55-56	Сборка изделия.	2			Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ	Т-10; КК 5-11 ИК 5-12; образцы	ЗСТ	ОУиЗ ПР
57	Декоративная и окончательная отделки изделий.	1			Декоративная и окончательная отделки изделий. Оконтовочная полоса	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Выполнение стежки, аппликации - Соблюдение правил ТБ	ИК 5-11; КЗ 5-3; КЗ 5-7	ЗСТ	ОУиЗ ПР
58	Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»	1				- работа с тестовым материалом		технология тестового контроля	развивающего контроля

II. Индустриальные технологии – 10 часов

Технология ручной обработки древесины и древесных материалов

запуск 5-го проекта «Сувенир из проволоки»

Регулятивные УУД: • принятие учебной цели; • выбор способов деятельности; • планирование организации контроля труда; • организация рабочего места; • выполнение правил гигиены учебного труда.				Познавательные УУД: • сравнение; • анализ; • систематизация; • мыслительный эксперимент; • практическая работа; • усвоение информации с помощью компьютера; • работа со справочной литературой; • работа с дополнительной литературой		Коммуникативные УУД: • умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. • умение выделять главное из прочитанного; • слушать и слышать собеседника, учителя; • задавать вопросы на понимание, обобщение		Личностные УУД: • самопознание; • самооценка; • личная ответственность; • адекватное реагирование на трудности		
№	раздел,	кол-	дата	освоение предметных знаний				оборудование	педагоги	тип

<i>n/p</i>	<i>учебная тема</i>	<i>во часов</i>	<i>план</i>	<i>факт</i>	<i>(базовые понятия)</i>	<i>вид деятельности обучающихся</i>	<i>урока</i>	<i>ическая технология</i>	<i>урока</i>
59-60	Древесина. Пиломатериалы и древесные материалы	2			Древесина, свойства и области применения. Пиломатериалы, свойства и области применения. Виды древесных материалов, свойства и области применения. Пороки древесины. Отходы древесины и их рациональное использование.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о пиломатериалах и древесных материалов		ЗСТ ИКТ	ОНЗ
61-62	Обработка металлов и искусственных материалов. Тонколистовой металл и проволока.	2			Металлы и их свойства. Конструкционные металлы и их сплавы. Черные и цветные металлы. Профессии, связанные с добычей и производством металлов. Виды, свойства и способы получения искусственных материалов. Экологическая безопасность при изготовлении, применении и утилизации искусственных материалов	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о видах обработки металлов и искусственных материалов		ИКТ ЗСТ	ОНЗ
63-64	Технология изготовления изделий из проволоки	2			Организация рабочего места. Изготовление деталей по эскизу. Визуальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение. Соблюдение правил безопасности труда.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Изготовление изделий из проволоки; - Соблюдение правил ТБ		ЗСТ ИКТ	ОУиЗ ПР
65-66	Технология сборки изделий из проволоки	2			Организация рабочего места. Сборка изделия по эскизу. Визуальный контроль качества изделия. Выявление дефектов и их устранение. Соблюдение правил безопасности труда.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Выполнение сборки изделий из проволоки - Соблюдение правил ТБ		ЗСТ	ОУиЗ ПР
67-68	ДОИ и ООИ изделия из проволоки	2			Декоративная отделка изделия. Окончательная отделка изделия. Самооценка и взаимооценка готового изделия.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Проведение ДОИ и ООИ из проволоки - Соблюдение правил ТБ		ЗСТ	ОУиЗ ПР

1. Творческая проектная деятельность (завершение) – 2 часа

69	Итоговый мониторинг.	1				- работа с тестовым материалом		технология тестового контроля	развивающего контроля
70	Защита проекта	1			Публичные выступления обучающихся с обоснованием представляемых объектов	- Защита проекта;		проектного обучения ИКТ	урок творчества
всего:		70							
Итого:		70 часов							

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

В результате обучения обучающиеся

могут овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда,
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, культуры труда, уважительного отношения к труду и людям труда.

ознакомятся:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками,
- с назначением и технологическими свойствами материалов,
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования,
- с видами, приемами последовательностью выполнения технологической операции, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека,
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции,
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

Требования к результатам обучения

требования	Содержание требований
личностные	1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома» 2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности 3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда 4. Осознание необходимости общественно-полезного труда 5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам 6. Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ
метапредметные	1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники 2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук 3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности 4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда 5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой 6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП
предметные в сфере	
а) познавательной	1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда 2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из

	текстильных материалов», «Художественные ремесла» 3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда
б) мотивационной	1. Оценивание своей способности и готовности к труду 2. Осознание ответственности за качество результатов труда 3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ 4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ
в) трудовой деятельности	1. Планирование технологического процесса 2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности 3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены 4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов
г) физиолого-психологической деятельности	1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов 2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций 3. Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований 4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности
д) эстетической	1. Основы дизайнерского проектирования изделия 2. Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука» 3. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ
е) коммуникативной	1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта 2. Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда 3. Разработка вариантов рекламных образцов

Система контроля и оценивания учебных достижений обучающихся

требования	вид контроля	форма контроля
личностные	предварительный	выставки начальной школы
	текущий	устный опрос, наблюдение, практические работы
	периодическая проверка ЗУ по разделу	самостоятельные работы
	итоговый	выставка работ, презентации проектов
метапредметные	предварительный	входная диагностика
	текущий	наблюдение, тестирование, творческие работы
	итоговый	мониторинг

предметные в сфере		
а) познавательной	текущий	тест с многозначным выбором ответа, наблюдение
	итоговый	мониторинг
б) мотивационной	текущий	устный опрос
	итоговый	письменный опрос
в) трудовой деятельности	текущий	самоконтроль, практические работы, мини-проекты, взаимопроверка, инструкционные карты, самооценочная карта контроля
	итоговый	тестирование, готовое изделие
г) физиолого-психологической деятельности	текущий	наблюдение, устный опрос, рефлексия
д) эстетической	текущий	наблюдение, творческие работы, самооценка по критериям
е) коммуникативной	текущий	наблюдение
	итоговый	защита проекта, мониторинг

В заключении изучения разделов программы 5 класса проводится диагностика (тесты составляет учитель с целью выявления уровня знаний обучающихся) При составлении диаграммы полученных ранее результатов диагностик можно выявить результативность качества обучения

Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии

1. При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;

- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

2. При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- не может спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- отказывается выполнять задания.

3. При выполнении творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	Оценка «5» ставится, если учащийся:	Оценка «4» ставится, если учащийся:	Оценка «3» ставится, если учащийся:	Оценка «2» ставится, если учащийся:
Защита проекта	Обнаруживает полное	Обнаруживает, в основном, полное	Обнаруживает неполное	Обнаруживает незнание

	соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок v современным требованиям.	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.
<i>Практическая направленность</i>	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.
<i>Соответствие технологии</i>	Работа выполнена в соответствии с технологией.	Работа выполнена в соответствии с	Работа выполнена с отклонением от	Обработка изделий (детали) выполнена с

выполнения	Правильность подбора технологических операций при проектировании	технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	технологии, но изделие может быть использовано по назначению	грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
Качество проектного изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренным и в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительное, но, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

4. При выполнении тестов, контрольных работ

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы
Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы
Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы
Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы

Наличие материально-технического, информационного обеспечения

№ п/п	вид средства обучения	наименование средства обучения / учебного пособия
1	Книгопечатная продукция	УМК: • Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2012год • Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения); • Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2010г. Авторы программы: М.В.Хохлова, П.С.Самородский, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. • Рабочая тетрадь к учебнику под ред. В.Д.Симоненко. Технология: для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2012 год • Рабочая тетрадь «Формула правильного питания» М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2008 год Методические рекомендации по оборудованию мастерской М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева. «Формула правильного питания», методическое пособие для педагога. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2008 год
2	Печатные пособия	Стенды и плакаты по т/б Таблицы: – Правила по технике безопасности при работе на кухне – Пищевые вещества – Классификация блюд – Санитарно-гигиенические правила – Приемы работы ножом и приспособлениями – Сервировка стола – Правила пользования столовыми приборами – Первичная обработка овощей – Приготовление бутербродов – Приготовление блюд из яиц – Напитки (чай, какао, кофе) – Правильная посадка – Машинная игла и моталка – Техника безопасности при работе ручными инструментами – Швейная машина типа ПМЗ – Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами – Раскрой швейных изделий (раскладка) – Машинные швы

	– Обработка фартука – Приводные устройства – Ручные стежки и строчки – Разработка моделей фартуков – Заправка ниток в швейную машину Карточки контроля знаний КК 5-1 – «Физиология питания» КК 5-2 – «Бутерброды и горячие напитки» КК 5-3 – «Блюда из яиц» КК 5-4 – «Блюда из овощей» КК 5-5 – «Сервировка стола. Правила этикета» КК 5-6 – «Заготовка продуктов впрок методом закладки, сушки, замораживания» КК 5-7 – «Работа над вышивкой» КК 5-8 – «Основные характеристики ткани» КК 5-9 – «Бытовая швейная машина» КК 5-10 – «Терминология ручных и машинных работ» КК 5-11 – «Соединительные машинные швы» КК 5-12 – «Краевые машинные швы» КК 5-13 – «Терминология влажно-тепловых работ» КК 5-14 – «Благоустройство кухни» КК 5-15 – «Производство ткани из волокон растительного происхождения» КК 6-6 – «Мерки, необходимые для построения чертежа фартука» КК 6-7 – «Процесс конструирования и моделирования» КК 6-8 – «Подготовка выкройки к раскрою» КК 6-9 – «Словарная работа (шов, строчка...)» КК 6-10 – «Уход за одеждой, обувью» КК 6-11 – «Конструкция фартука» КК 6-12 – «Изготовление фартука – 1» КК 6-13 – «Изготовление фартука – 2» Инструкционные (технологические) карты ИК-1 – Как правильно снять мерки ИК-3 – Швы в вашу коллекцию (вышивальные) ИК 5-1 – Яйца «Сюрприз» ИК 5-2 – Омлет с помидорами, сосисками и зеленым горошком ИК 5-3 – Приготовление овощных салатов (карточки) ИК 5-4 – Технологическая последовательность приготовления салатов из свежих овощей ИК 5-5 – Технология замораживания овощей ИК 5-6 – Технология сушки яблок ИК 5-7 – Технологическая последовательность при работе над вышивкой ИК 5-11 – ОО прихватки, выполненной в лоскутной технике ИК 5-12 – Технология изготовления прихватки, выполненной в лоскутной технике ИК 6-3 – Построение фартука с нагрудником ИК 6-4 – Подготовка выкройки к раскрою ИК 6-5 – Обработка нижнего и боковых срезов фартука ИК 6-6 – Обработка бретелей фартука
--	---

		ИК 6-7 – Обработка нагрудника ИК 6-8 – Обработка пояса ИК 6-9 – Обработка верхнего среза фартука притачным поясом Памятки - Приготовление салатов из овощей - Правила поведения за столом Карточки – задания КЗ 5-1 – Приготовление овощных салатов КЗ 5-2 – Анаграммы (технология обработки ткани) КЗ 5-3 – Метаграммы (технология обработки ткани) КЗ 5-4 – Кроссворды (технология обработки ткани) КЗ 5-5 – «Путаница» (технология обработки ткани) Демонстрационные карточки - Овощи, фрукты - Оформление и подача первых блюд - Интерьер кухни Перфокарты П-1 – Выполнение ручных работ П-2 – Выполнение машинных работ П-3 – Влажно-тепловая обработка П-8 – Свойства тканей (словарная работа)
3	Компьютерные и коммуникативные средства	Компьютерные слайдовые презентации: • Бутерброды; • К бутербродам; • Овощи; • Овощи и блюда из них; • Сервировка стола к завтраку; • Физиология питания; • Бытовые приборы на кухне; • Материаловедение. Хлопчатобумажные и льняные волокна. • Растительные волокна; • Лен; • Хлопок; • Машиноведение; • История создания швейной машины; • Лоскутное шитье; • Пэчворк; • Построение узоров в лоскутной пластике; • Виды машинных швов; • Виды одежды и ее назначение; • Снятие мерок и их запись; • Построение чертежа фартука в масштабе; • Построение чертежа фартука в натуральную величину; • Конструирование фартука; • Моделирование фартука;

		• Вышивка: • Вышивка. Свободные вышивальные швы. Диск с программой «Технология» В.Д.Симоненко Интернет-ресурсы: 1. http://center.fio.ru/som 2. http://www.eor-np 3. http://www.eor.it.ru 4. http://www.openclass.ru/user 5. http://www.it-n.ru 6. http://eidos.ru 7. http://www.botic.ru 8. http://www.cnso.ru/tehn 9. http://files.school-collection.edu.ru 10. http://trud.rkc-74.ru 11. http://tehnologia.59442 12. http://www.domovodstvo.fatal.ru 13. http://tehnologiya.narod.ru 14. http://new.teacher.fio.ru
4	Технические средства обучения	Телевизор, экран, компьютер, проектор
5	Экранно-звуковые пособия	Видеофильмы по основным разделам и темам программы Комплект диапозитивов по основным разделам и темам программы
6	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование	Набор ручных инструментов и приспособлений Виды швов, вышивок, орнаментов Комплект оборудования и приспособлений для ВТО
7	Натуральные объекты	Коллекции текстильных волокон Коллекции текстильных материалов Аптечка первой мед. Помощи Игрушки и развивающие игры Набор круп Макеты, шаблоны: М 5-1 – Шаблоны посуды для сервировки стола М 5-2 – Рамка для ткачества М 5-3 – Шаблон для изготовления лоскутных изделий М 6-1 – Шаблон фартука для моделирования М 6-2 – Макет шва
8	Оборудование кабинета (мастерской)	Парты ученические Стулья ученические Стол учительский Стол демонстрационный Машины швейные Гладильная доска Маникен учебный Стенды с выставкой ученических работ Секционные шкафы

		Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц
--	--	---