**Рабочая программа**

**по технологии 5 класс**

**(совместное обучение)**

Составила:

Валиуллина Д.К.

учитель технологии

г. Оренбург, 2014г.

**Пояснительная записка**

Предлагаемая рабочая программа по Технологии. в 5 классе составлена на основе программы по технологии для общеобразовательных учреждений 1-11 классов под редакцией В.Д. Симоненко и Ю.Д. Хотунцева, (Москва, издательство «Просвещение, 2008 г – 240с.) и рассчитана на 70 часов в год, 2 часа в неделю.

Программа рассчитана на совместное обучение мальчиков и девочек 5 класса средней общеобразовательной школы.

**Цель программы:**

Подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

Это предполагает:

1. Формирование у учащихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, в которых необходимы для деятельности в новых социально-экономических условиях, начиная от определения потребностей в продукции до ее реализации.

Для этого учащиеся должны быть способны:

- определять потребности в той или иной продукции и возможности ее участия в ее производстве;

- находить и использовать необходимую информацию;

- выдвигать идеи решения возникающих задач;

- планировать, организовывать и выполнять работу;

- оценивать работу на каждом из этапов, корректировать свою деятельность и выявлять условия реализации продукции.

1. Формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии и информации в конечный потребительский продукт или услуги в условиях ограниченности ресурсов и свободы выбора.
2. Подготовку учащихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению целей.
3. Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.
4. Развитие разносторонних качеств личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям.

**Задачи:**

* Ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
* Развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
* Воспитание предприимчивости, коллективизма, человечности , обязательности, честности,ответственности и порядочности, культуры поведения и безконфликтного общения;
* Овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;

Для решения этих задач в содержание рабочей программы включены следующие разделы:

* **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов:**

1. ручные работы;
2. рукоделие - лоскутная пластика;
3. элементы материаловедения;
4. элементы машиноведения;

* **Творческие проектные работы.**
* **Уход за одеждой, ремонт одежды.**
* **Культура дома**
* **Кулинария**
* **Информационные технологии**

Кроме того, программа предполагает организацию самостоятельной работы школьников по выполнению творческих проектов в ходе учебного процесса, поэтому в раздел «Творческий проект» входит защита проекта. Этот раздел изучается в конце года.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и объекты труда.

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность – овладение общетрудовыми умениями и навыками.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Содержание программы направлено на выявление и развитие способностей детей в различных видах декоративно-прикладного искусства: ручных работах, лоскутной пластике.

Программа решает и дополнительные задачи:

* **совершенствование** практических умений и навыков учащихся в экономном ведении домашнего хозяйства, уходе за жилищем, способах декорирования предметов интерьера;
* **ознакомление** с различными видами народного творчества и ремесел, лоскутная пластика;
* **развитие** художественной инициативы;
* **овладение** умениями создавать личностно или общественно значимые продукты труда;
* **формирование** специальных умений, технологических и элементарных экономическихзнаний по технологии **формирование** общей культуры личности, навыки общения, правила этикета, приема пищи, сервировки стола и т.д;
* **воспитание** привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве;
* **воспитание** уважения к народным обычаям и традициям родного края; ознакомление учащихся с профессиями по обработке тканей и пищевых продуктов;
* **развитие** познавательных интересов, в частности, интереса к культурному наследию русского народа, его ремеслам и декоративно-прикладному искусству, развитие технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, безопасными приемами труда;
* **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**В рабочую программу внесены следующие изменения:** Изменена последовательность изучения разделов программы. Во время изучения раздела «Кулинария» учащимся даются только теоретические сведения по причине того, что в мастерской нет соответствующих условий для проведения практических работ.

**Формы и  методы.** Приоритет отдается активным формам преподавания:

* ***Практическим:*** упражнения, практические работы;
* ***Наглядным:*** использование схем, таблиц, рисунков, моделей, образцов;
* ***Нестандартным:*** презентация, творческие проекты

**Способы организации деятельности учащихся**

В основе лежат практические занятия, реже - выполнение творческих работ, проектных работ, рефератов, сообщений, выполнение домашних заданий, тестирование.

**Дифференциация обучения.** В работе используется дифференцированный (разноуровневый) подход в обучении с каждым учеником.

## Требования к уровню подготовки учащихся 5 класса

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

## Учащиеся 5 класса

## должны знать:

Правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;

Технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки швейной машины к работе;

Гигиену, правила и средства ухода за кожей;

Виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;

Возможности лоскутной пластики, основные приемы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;

Общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру домов, способы отделки интерьера;

Знать и уметь рационально организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены при выполнении указанных работ;

Иметь представление о путях предупреждения негативных последствий трудовой деятельности человека на окружающую среду и здоровье человека;

Знать источники и носители информации, способы хранения и поиска информации, уметь находить необходимую информацию;

Понятия о текстовой и графической информации;

Средства ввода – вывода этой информации в ПЭВМ;

Соответствующее программное обеспечение (текстовый редактор, графический редактор);

Об использовании ЭВМ в режиме калькулятора.

Требования к интерьеру жилых помещений;

Принципы ухода за одеждой и обувью;

Основы гигиены подростков, выбора прически и эстетики одежды;

Принципы поведения в семье и проявление уважения к другим людям;

Обязанности в семье, правила поведения в гостях и приема гостей;

Требования к составлению букета;

Правила переписки.

Санитарные требования к помещению кухни и столовой; пра­вила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;

Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи.о роли витаминов в обмене веществ;

виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте воды и продуктов, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и на­резки овощей;

Правила санитарии и гигиены при санитарной обработке про­дуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудовани­ем, горячими жидкостями;

Способы варки продуктов, их преимущества и недостатки, оборудование, посуда и инвентарь для варки; технологию при­готовления блюд из сырых и вареных овощей, изменение содер­жания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимо­сти от способа кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;

Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;

Виды бутербродов и горячих напитков, технологию их при­готовления, правила сервировки стола к завтраку.

**должны уметь:**

Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;

Включать и выключать швейную машину, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки, регулировать длину стежка;

Подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку, фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой;

Выполнять на швейной машине следующие швы: стачной в заутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом; распускать швы,;

Разрабатывать интерьер квартиры, оформлять интерьер изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики, древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние квартиры.

Набирать текст и редактировать текст;

Хранить и получать твердые копии текста;

Создавать простые рисунки;

Работать на ПЭВМ в режиме калькулятора.

Планировать и оформлять интерьер жилых помещений;

Убирать квартиру;

Стирать и чистить одежду, утюжить одежду, чистить обувь;

Выполнять правила гигиены, выбирать прическу и одежду;

Проявлять внимание и уважение к членам семьи и другим людям;

Участвовать в жизни семьи;

Принимать гостей и вести себя в гостях;

Дарить цветы и подарки и принимать подарки;

Писать письма и поздравительные открытки.

Определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей;

Применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей;

Определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутер­броды различных видов и горячие напитки;

Сервировать стол к завтраку.

**Критерии и нормы оценки знаний, умений и навыков обучающихся**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п | оценки | Знание учебного материала | Точность обработки изделия | Норма времени выполнения | Правильность выполнения трудовых приемов | Организация рабочего времени | Соблюдение правил дисциплины и т/б |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | «5» | Ответы отличаются глубокими знанием учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить причинно-следственные зависимости и связь с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах 1/3 допуска | Норма времени меньше или равна установленной | Абсолютная правильность выполнения трудовых операций | Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места | Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено не было |
| 2 | «4» | В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах ½ поля допуска | Норма времени превышает установленного на 10-15 % | Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, которые после замечания учителя не повторяются | Имели место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которое после замечания учителя не повторяются | Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются |
| 3 | «3» | В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя, учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-следственные связи, связать его с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска | Норма времени превышает установленную на 20% и более | Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, часть из которых после замечания учителя повторяются снова | Имели место случаи неправильной организации рабочего места, которые после замечания учителя повторяются снова | Имели место нарушения дисциплины и правил т/б, которые после замечания учителя повторялись снова |
| 4 | «2» | Ответы свидетельствуют о значительном незнании учебного материала, учащийся не может без учителя найти в нем причинно-следственные связи, относящиеся к классу простейших | Точность изделия выходит за пределы поля допуска | Учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени урока | Почти все трудовые приемы выполняются не верно и не исправляются после замечания | Почти весь урок наблюдались нарушения правил организации рабочего места | Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины |
| 5 | «1» | Учащийся абсолютно не знает учебный материал, отказывается от ответа | Учащийся допустил неисправимый брак | Учащийся отказался от выполнения так и не смог к нему приступить | Учащийся совершенно не владеет трудовыми приемами | Полное незнание правил организации рабочего места | Имели место нарушения дисциплины и т/б, повлекшие за собой травматизм |

**Содержание образовательной программы**

Календарно-тематическое планирование 5 класс (совместное обучение) 70 часов

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | Сроки проведения  (дата) | Название урока  (раздела) | Содержание учебной темы  (раздела) | Количество часов | Контроль | Домашнее задание |
| **1** |  | Правила поведения в кабинете. Вводный инструктаж по технике безопасности | Правила поведения в кабинете. Вводный инструктаж по технике безопасности | 2ч |  |  |
|  |  | **Элементы материаловедения** |  | **4 ч** |  |  |
| 2 |  | Классификация текстильных волокон | Классификация текстильных волокон. Понятия волокно, текстильное волокно, натуральные и химические волокна. Свойства хлопка, льна. | 2ч. | опрос | Учить конспект |
| 3 |  | Получение ткани | Получение ткани. Определение пряжи, цель прядения, процесс прядения, ткань, определение нити основы и утка, полотняное ткацкое переплетение, лицевая и изнаночная сторона ткани. Практическая работа «Определение лицевой и изнаночной стороны ткани, определение нитей основы и утка» | 2ч. | Тест | выполнение из бумаги макета полотняного переплетения. (практическая работа №2 стр. 12) |
|  |  | **Ручные работы** |  | **4ч.** |  |  |
| 4 |  | Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособления. | Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособления. Правила техники безопасности при выполнении ручных работ | 2ч. | Опрос, проверка домашней работы. | заполнить таблицу в тетради |
| 5 |  | Технология выполнения ручных работ | Технология выполнения ручных работ. Понятия строчка, стежок, шов ,длина стежка . Терминология ручных работ. Виды ручных стежков и строчек. Требования, предъявляемые к выполнению ручных работ. | 2ч. | Опрос, проверка домашней работы. | выучить терминологию ручных работ, требования к выполнению ручных работ, правила техники безопасности. |
|  |  | **Элементы машиноведения** |  | **6 ч.** |  |  |
| 6 |  | Бытовая швейная машина | История создания швейной машины. Бытовая швейная машина. Детали швейной машины, виды приводов швейной машины. Практическая работа «Знакомство с бытовой швейной машиной» | 2ч. | тестирование | выписать в тетрадь названия основных деталей швейной машины |
| 7 |  | Подготовка к выполнению машинных работ | Подготовка к выполнению машинных работ. Правила техники безопасности при работе на швейной машине. Терминология машинных работ. | 2ч. | Самостоятельная работа | выучить терминология машинных работ и технику безопасности при работе на швейной машине. |
| 8 |  | Виды машинных швов | Виды машинных швов. Требования, предъявляемые к выполнению машинных работ. | 2ч. | опрос | Конспект учить |
|  |  | **Информационные технологии** |  | **6ч.** |  |  |
| **9** |  | Знакомство с текстовым редактором | Компьютерный набор и редактирование текста. Возможности текстового редактора. | 2ч | Проверка домашнего задания, опрос | Ввод в компьютер текста |
| 10 |  | Знакомство с графическим редактором | Создание и редактирование изображений. Рисование. Палитра. | 2ч | Проверка домашнего задания, опрос | Выполнить иллюстрацию на любую тему |
| 11 |  | Использование ПЭВМ как калькулятора | Программы для расчетов с помощью ПЭВМ | 2ч | Опрос |  |
|  |  | **Кулинария. Технология обработки пищевых продуктов.** |  | **14ч.** |  |  |
| 12 |  | Физиология питания | Общие сведения о питании. Витамины. Кухонная посуда и уход за ней | 2ч. | опрос | Сообщение «Кухонная посуда и уход за ней» |
| 13 |  | Блюда из сырых и вареных овощей | Овощи в питании, классификация овощей, правила обработки, приготовления и хранения овощей. Первичная обработка овощей. Способы нарезки овощей. | 2ч. | опрос | Сообщение «Блюда из сырых и вареных овощей» |
| 14 |  | Приготовление блюд из свежих и вареных овощей | Приготовление блюд из свежих и вареных овощей. Правила безопасности при работе с ножом и кухонными приспособлениями | 2ч. | тест | Выучить Правила безопасности при работе с ножом и кухонными приспособлениями |
| 15 |  | Блюда из яиц. Бутерброды. | Блюда из яиц. Способы варки яиц. Хранение яиц Бутерброды. Виды бутербродов. Требования к качеству бутербродов. | 2ч. | Проверка домашнего задания | запись рецепта блюда из яиц и бутерброда в тетрадь |
| 16 |  | Горячие напитки | Горячие напитки. Приготовление чая, кофе. Требования, предъявляемые к приготовлению горячих напитков. | 2ч. | Проверка домашнего задания | Сообщение «Приготовление горячих напитков» |
| 17 |  | Сервировка стола к завтраку | Сервировка стола к завтраку. Способы складывания салфеток. | 2ч. | Контроль за действиями | Составить меню к завтраку |
| 18 |  | Заготовка продуктов | Заготовка продуктов | 2ч. | Тест по разделу кулинария |  |
|  |  | **Рукоделие** |  | **6ч.** |  |  |
| 19 |  | Лоскутная пластика (пэчворк) | Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства. Сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с с направлениями современной моды. | 2ч. |  | Изготовить шаблоны из картона |
| 20 |  | Лоскутная пластика (пэчворк) | Подготовка оборудования, инструментов и материалов к работе Технология изготовления прихватки из лоскутов | 2ч. | Контроль за действиями, опрос | повторить правила безопасной работы с ножницами, иглами, булавками |
| 21 |  | Лоскутная пластика (пэчворк) | Изготовление прихватки из лоскутов | 2ч. | Контроль за действиями, опрос | Окончательная отделка прихватки |
|  |  | **Культура дома** |  | **12ч** |  |  |
| 22 |  | Интерьер дома | Интерьер городского и сельского домов. Эргономические, санитарно-гигиенические и эстетические требования к интерьеру прихожей, детского уголка или комнаты, общей комнаты, кухни , спальни, лоджии, балкона. Оптимальные условия для занятий, жизни и отдыха. Планировка и оформление интерьера. Сухая и влажная уборка квартиры | 2ч | Опрос | Разработать проект планировки детского уголка или комнаты |
| 23 |  | Отношение человека к предметам | Уход за одеждой и обувью: стирка и чистка одежды, утюжка, брюк, хранение вещей, чистка обуви. Систематизация и хранение книг | 2ч | Проверка домашнего задания, опрос | Сообщение « Уход за зимней одеждой» |
| 24 |  | Гигиена учащихся | Гигиена мальчиков, выбор прически, эстетика одежды | 2ч | Проверка домашнего задания, опрос | Сообщение «Эстетика одежды» |
| 25 |  | Культура поведения в семье | Этика и такт. Распределение обязанностей в семье. Обязанности и привелегии мужчин. | 2ч | Проверка домашнего задания, опрос | Сообщение «Распределение обязанностей в вашей семье» |
| 26 |  | Семейные праздники | Семейный уют. Организация и особенности семейных и национальных праздников. Семейные походы. Как принимать гостей и вести себя в гостях. | 2ч | Проверка домашнего задания, опрос | Сообщение « Праздники в моей семье» |
| 27 |  | Подарки и переписка | Эстетические требования к составлению букета. Как дарить цветы и подарки, принимать подарки. Правила переписки, поздравительные открытки. | 2ч | Проверка домашнего задания, опрос | Сообщение « Как принимать и дарить подарки» |
|  |  | **Проект** |  | **16ч** |  |  |
| 28 |  | Этапы проекта. Последовательность выполнения проекта. | Этапы проекта. Последовательность выполнения проекта. | 2ч. |  | Составить последовательность выполнения проекта |
| 29 |  | Выбор темы проекта и обоснование выбора. | Выбор темы проекта и обоснование выбора. |  | Контроль за действиями |  |
| 30 |  | Инструменты, оборудование, приспособления. Экономический расчёт. | Инструменты, оборудование, приспособления. Экономический расчёт. | 2ч. | Контроль за действиями | Произвести экономические расчеты |
| 31 |  | Изготовление изделия | Изготовление изделия | 2ч. | Контроль за действиями |  |
| 32 |  | Изготовление изделия | Изготовление изделия | 2ч. | Контроль за действиями |  |
| 33 |  | Изготовление изделия | Изготовление изделия | 2ч. | Контроль за действиями | Окончательная отделка изделия |
| 34 |  | Подготовка проекта к защите | Подготовка проекта к защите | 2ч. | Контроль за действиями | Оформить проект |
| 35 |  | Защита творческих проектов. | Защита творческих проектов. | 2ч. |  |  |
| Итого | | | 70 часов | | | |

**Контроль уровня обучения.**

Контроль – один из важнейших этапов обучения. Он активизирует познавательную деятельность учащихся, позволяет получать данные о промежуточных и итоговых результатах учебно-воспитательного процесса, оценивать их путем сопоставления с планируемыми результатами, вносить в учебный процесс необходимую корректировку и намечать пути его дальнейшего совершенствования.

В последнее время тестовые задания находят широкое применение во всех предметах школьного курса. Их использование становится особенно актуальным в период перехода к единому централизованному тестированию учащихся школ, при итоговой аттестации и поступлении в вузы.

Эти задания позволяют:

- за сравнительно небольшой отрезок времени осуществить проверку значительного объёма учебного материала у достаточно большого количества учащихся;

оперативно получить результаты опроса (контролирующая функция);

- закрепить у учащихся полученные знания, систематизировать их, выявить главное и второстепенное, установить логическую связь между предметами и явлениями (обучающая функция);

- обеспечить индивидуальное развитие ребёнка (развивающая функция);

Предлагаемые примерные задания для проверки знаний разработаны для оценки результатов обучения по образовательной области “Технология”. Их содержание охватывает основные разделы программы: “Кулинария”, “Элементы материаловедения”, “Элементы машиноведения”, Учащимся предлагаются примерные задания нескольких видов:

выбор одного или нескольких правильных ответов из предложенных вариантов (уровень узнавания);

заполнение пропусков в предложенном тексте (уровень воспроизведения);

установление соответствия;

установление правильной последовательности действий;

Решение кроссвордов, тренирует и улучшает память, расширяет кругозор, способствуют развитию сообразительности, мышления, позволяет усваивать знания, запоминать слова в игровой форме, действует как успокаивающее средство, может применяться для тестирования, учит работать со справочниками и словарями позволяет с пользой провести время.

Папки с контрольно-измерительными материалами прилагаются.

**Источники информации и средства обучения.**

# Литература для учителя.

1. Баженов В.И. Материаловедение швейного производства. М.: Легкая Индустрия. 2002.
2. Бушелева В. В. Поговорим о воспитании. Петрозаводск, «Карелия», 2005.
3. Дунцова К. Г. Этикет за столом. М., 1998.
4. Егорова Р. И. Учись шить. М., 2001.
5. Ерзенкова II. В. Искусство красиво одеваться. Рига, 1999.
6. Ерзенкова Н.В. Шьем-перешиваем Пенза, «Ваш дом». 2003
7. Еременко Т. И. Иголка-волшебница. М.: 2002
8. История костюма. Ростов н/Д, 1998.
9. Каминская Н. М. История костюма. М., 1995.
10. Кашкарова Е.Д. Руководство по рукоделию. М., 2000.
11. Киреева Е. В. История костюма. М., 2006.
12. Козлова Т. В. Моделирование и художественное офор­мление женской и детской одежды. М., 2004.
13. Лукьянова Т. В. Перешиваем, шьем и вышиваем. М., 2000.
14. Лыба С. Прием гостей. Липецк, 1995.
15. Максимова М. Вышивка. Первые шаги. М., 2004.
16. Метод проектов в технологическом образовании школьников (методические рекомендации) / авт. – сост. Е.Н. Кравцова, А.И. Шкирман, - Белгород: изд-во БРИПКиППС, 2008.
17. Они И. Спасибо, пожалуйста, здравствуйте. Л., Лениз­дат— «Человек», 1997.
18. Панкеев, И. А. Обычаи и традиции русского народа. - 2-е изд. -М: ОМА-пресс, 1999
19. Пимонова Т.И. Практическое руководство по шитью и рукоделию.

Белгород, Крестьянское дело, 1998.

1. Правила этикета - Краткий справочник под ред. Л. Васильевой-Гангус. М., Дельта-МКС, 1996.
2. Скопцова М.Й Технология: Учебное пособие по обслуживающему труду для учениц 5-8-х классов. – Ростов-на-Дону: изд-во «Феникс», 1997.
3. Технология. 5 класс (для девочек) : Поурочные планы / Авт.- сост. И.В. Бобунова, - Волгоград: Учитель, 2003.
4. Технология. 5 кл.: поуроч. планы по учеб. под ред. В. Д. Си­моненко / авт.-сост. О. В. Павлова, Г. П. Попова. - Волгоград: Учи­тель, 2007.
5. Труханова А.Т. Технология женской и детской одежды: учебник для проф. учеб. Заведений. – 3-е изд., стер. М.: Высш. Шк., Изд. центр «Академия», 2001.
6. Труханова Т. Иллюстрированное пособие по техноло­гии легкой одежды. М.: Высш. шк., 2000.
7. Ханус С. Секреты кроя и шитья. М.: «Легкая и пищевая промышл». 1999.
8. Шаффер Клер Б. Энциклопедия быстрого шитья. М.: Аквариум, 1994.
9. Шитье для женщин. М.: ООО «Фирма» изд-во ACT, 2000.
10. Шитье и рукоделие: энциклопедия. - М.: БСЭ, 1994.
11. Журнал «Школа и производство» 2000 - 2013
12. Журнал «Бурда»

# Литература для учащихся 5 класса

1. Баженов В.И. Материаловедение швейного производства. М.: Легкая Индустрия. 2002.
2. Бушелева В. В. Поговорим о воспитании. Петрозаводск, «Карелия», 2005.
3. Дунцова К. Г. Этикет за столом. М., 1998.
4. Егорова Р. И. Учись шить. М., 2001.
5. Ерзенкова II. В. Искусство красиво одеваться. Рига, 1999.
6. Ерзенкова Н.В. Шьем-перешиваем Пенза, «Ваш дом». 2003
7. Еременко Т. И. Иголка-волшебница. М.: 2002
8. История костюма. Ростов н/Д, 1998.
9. Каминская Н. М. История костюма. М., 1995.
10. Кашкарова Е.Д. Руководство по рукоделию. М., 2000.
11. Киреева Е. В. История костюма. М., 2006.
12. Козлова Т. В. Моделирование и художественное офор­мление женской и детской одежды. М., 2004.
13. Лукьянова Т. В. Перешиваем, шьем и вышиваем. М., 2000.
14. Лыба С. Прием гостей. Липецк, 1995.
15. Максимова М. Вышивка. Первые шаги. М., 2004.
16. Они И. Спасибо, пожалуйста, здравствуйте. Л., Лениз­дат— «Человек», 1997.
17. Панкеев, И. А. Обычаи и традиции русского народа. - 2-е изд. -М: ОМА-пресс, 1999
18. Правила этикета - Краткий справочник под ред. Л. Васильевой-Гангус. М., Дельта-МКС, 1996.
19. Труханова А.Т. Технология женской и детской одежды: учебник для проф. учеб. Заведений. – 3-е изд., стер. М.: Высш. Шк., Изд. центр «Академия», 2001.
20. Труханова Т. Иллюстрированное пособие по техноло­гии легкой одежды. М.: Высш. шк., 2000.
21. Ханус С. Секреты кроя и шитья. М.: «Легкая и пищевая промышл». 1999.
22. Шитье и рукоделие: энциклопедия. - М.: БСЭ, 1994.
23. Журнал «Бурда»

**Интернет-ресурсы.**

http://www.alledu.ru - Каталог «Все образование Интернета».

http://www.1september.ru/ru/index.htm - Объединение педагогических изданий "Первое сентября".

http://www.catalog.alledu.ru/ - Все образование Интернета.

http://www.websib.ru/noos/it/kons.htm - Дистанционные консультации по общеобразовательным предметам.

http://www.it-n.ru/ - Сеть творческих учителей.

http://umka.noonet.ru/met\_raz.php - Методическая копилка.

http://www.kokch.kts.ru/cdo/index.htm - Тестирование по всем предметам с 5 по 11 класс.

http://www.vestnik.edu.ru - Сайт электронного журнала «Вестник образования»

<http://rusolymp.ru/> - Всероссийская олимпиада школьников

# .