

# Рабочая учебная программа по ТЕХНОЛОГИИ

(наименование учебного предмета)

Основное общее образование, 5 класс

(уровень, степень образования)

Рабочая программа разработана на основе программы  
Хохлова М.В., Самородский П.С., Сеница Н.В., Симоненко В.Д .

Программа начального и основного общего образования.

Технология. – М., Вентана-Граф, 2007

---

(наименование программы, автор программы)

ФИО учителя, составившего рабочую учебную программу:

Лучнева Алла Владимировна

---

2014

(год разработки)

Нижний Новгород

## **Пояснительная записка**

В основной школе учебный предмет «Технология» изучается в 5-9 классах.

Программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе. Программы обеспечивают преемственность содержания по основным линиям.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Независимо от изучаемых технологий содержание программ по всем направлениям общеобразовательной области «Технология» предусматривает включение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Все разделы программ содержат основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Программой предусмотрено выполнение школьниками творческих проектов и заданий. Методически построение годового учебного плана занятий реализовано с введением в учебный процесс творческой проектной деятельности в середине учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся сделан акцент на потребительском назначении того изделия, которое они предлагают в качестве творческой идеи.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс создания любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональное расходование материалов, утилизация отходов.

Разнообразие видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но и раскрыть индивидуальные способности каждого ученика, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

В результате изучения курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами работы с оборудованием, инструментами, машинами, электробытовыми приборами; получают специальные и общетехнические знания и

умения в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства; знакомятся с основными профессиями лесной, деревообрабатывающей, металлургической, пищевой и легкой промышленности. В процессе реализации программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления учащихся, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки делового общения.

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:

- *освоение* технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- *овладение* общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведении домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- *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 людям различных профессий и результатам их труда;
- *получение* опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Место предмета в базисном учебном плане. Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования 245 ч для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология», в том числе: в 5, 6 и 7 классах по 68 ч, из расчета 2 ч в неделю.

Программа предусматривают формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами обще учебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

- определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- творческое решение учебных и практических задач; умение мотивированно отказываться от образца, искать оптимальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форм результатов своей деятельности;
- умение перефразировать мысль (объяснять иным словами), выбирать и использовать выразительные средств языка и знаковые системы (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативно задачей, сферой и ситуацией общения;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач

различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и др.;

- овладение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общи задач коллектива;

- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

*знать/понимать* основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначения 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 (наполняемых работ с применением измерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

### **Требования к уровню подготовки учащихся 5 класса**

Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 5 классов

*Должны знать:*

- негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества ово-

щей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;

- правила санитарии и гигиены при обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- способы определения свежести яиц и их хранения, использование яиц в кулинарии;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн-проектов по созданию интерьера различных жилых помещений;
- культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах;
- возможности лоскутной пластики, основные приёмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
- правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
- правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
- понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
- технологию выполнения швов, правила обработки накладных карманов и бретелей;
- гигиенические требования, правила и средства ухода за одеждой.

*Должны уметь:*

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;

- включать и отключать механизмы швейной машины, наматывать на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы;
- читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намётывать и подстрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия, ремонтировать одежду.

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» и «Кулинария». Программа включает также разделы «Технологии ведения дома», «Электротехнические работы», «Современное производство и профессиональное образование». Кроме того программой предусмотрены вводный урок и раздел «Проектирование и изготовление изделий».

Раздел «Проектирование и изготовление изделий» соединен и изучается в рамках конкретного раздела, в котором и будет выполняться учебный творческий проект

	Разделы программы и темы	Кол-во часов
1.	Вводный урок.	1 ч
2.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	
3.	Декоративно-прикладное творчество	13 ч
4.	Швейные материалы	4 ч
5.	Бытовая швейная машина	4 ч
6.	Проектирование и изготовление фартука. Технология швейных работ.	26 ч
7.	Технология ведения дома.	4 ч
8.	Кулинария.	16 ч

**Всего: 68 ч**

## Тематическое планирование

5 Класс					
№	Тема.	Количество часов.	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки уч-ся (результат)	Учебник
1.	Вводный урок.	1 час	Правила ТБ работы в кабинете. Введение в курс технологии	Знать правила ТБ. Уметь использовать их на практике	§3
	<i>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</i> Декоративно-прикладное творчество  Всего:	12ч + 1ч			
2. 3.	История вышивки. Материалы и инструменты для вышивки.	2 часа	Виды декоративно-прикладного творчества. Материалы и инструменты. Цвет и его свойства. Элементы построения узора вышивки	Знать виды декоративно-прикладного творчества, Материалы и инструменты для вышивания, свойства цвета и элементы построения вышивки	§20
4. 5.	Технология выполнения вышивальных швов.	2 часа	Правила посадки и постановки рук во время вышивания. Правила работы с тканью, способы закрепления нити.	Уметь закреплять нить, выполнять различные швы. Знать способы изменения рисунка и перевода его на ткань	§21
6. 7.	Технология выполнения вышивальных швов.	2 часа	Технология выполнения швов «вперед иголка», «назад иголка» и т.п.		§22
8. 9.	Технология выполнения вышивальных швов.	2 часа			§22
10. 11.	Отделка вышивкой. Окончательная обработка вышитых изделий	2 часа	Способы отделки вышивкой. Выполнение окончательной обработки вышитых изделий	Уметь выбирать материалы и технику выполнения вышивки по рисунку, выполнять окончательную обработку вышитого изделия.	§22

12. 13.	Лоскутная пластика. Материалы. Инструменты, приспособления, шаблоны.	2 часа	История создания изделий из лоскута, возможности лоскутной пластики, связь с современной модой, узоры в лоскутном шитье, материалы и их подготовка к работе, инструменты и приспособления, шитье по шаблону, выкраивание деталей	Знать различные виды техники лоскутного шитья. Уметь разрабатывать узор, изготавливать шаблоны из картона, подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия	§18
14.	Технология соединения деталей между собой и с подкладкой.	1 час	Соединение деталей между собой, соединение лоскутного верха с подкладкой, обработка срезов лоскутного изделия	Уметь соединять детали между собой, с подкладкой и обрабатывать срезы лоскутного изделия	§19
<b>Швейные материалы</b>		4 ч			
15. 16.	Производство ткани. Натуральные растительные волокна.	2 часа	Натуральные растительные волокна и процесс изготовления тканей из них.	Иметь представление о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачества	§1
17. 18.	Плотняное переплетение. Нити утка и основы. Практическая работа.	2 часа	Основная и уточная нить. Виды переплетений. Свойства тканей и их ассортимент	Иметь представление о процессах прядения и ткачества, свойствах тканей из них. Уметь определять нити основы и утка, виды переплетений	§2,3
<b>Бытовая швейная машина Всего:</b>		4 ч			
19 20.	Бытовая швейная машина. Виды приводов. Заправка верхней и нижней ниток.	2 часа	История швейной машины. Виды передач движения приводов швейных машин. Технические характеристики и устройство бытовой швейной машины. Безопасные приемы работы. Подготовка швейной машины к работе, заправка нитей	Иметь представление о назначении основных узлов швейной машины. Уметь организовывать рабочее место и знать правила ТБ. Уметь готовить швейную машину к работе.	§5,6



21 22	Виды машинных швов Выполнение машинных работ.	2 часа	Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка	Уметь управлять швейной машиной, строчить по прямой и кривой линиям, делать закрепки и поворачивать работу при строчке, регулировать длину стежка	§7,8
	<b>Проектирование и изготовление фартука. Технология швейных работ.</b> <i>Конструирование и моделирование</i> <i>Раскройные работы</i> <i>Технология изготовления фартука.</i>	Всего:26 ч  4 ч 2 ч 20ч			<b>Проектная деятельность:</b>

23 24.	Фигура человека и ее измерение. Правила снятие мерок.	2 часа	Особенности строения фигуры человека. Правила снятия мерок и их условные обозначения	Знать правила снятия мерок. Уметь их использовать.	Запуск проекта.  §11
25. 26.	Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Моделирование фартука.	2 часа	Понятие о масштабе, чертеже и эскизе. Последовательность построения выкройки фартука. Особенности и способы моделирования	Уметь строить чертеж по описанию, читать чертеж, применять масштаб. Уметь выполнить выкройку на себя. Иметь представление о способах моделирования.	§12 Исследование и определение потребности. Краткая формулировка задачи
27. 28.	Подготовка выкройки к раскрою. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия.	2 часа	Способы подготовки выкройки и ткани к раскрою, рациональные раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и рисунка. Прибавка на обработку различных срезов изделия. Раскрой изделия.	Уметь вносить модельные изменения в выкройку. Иметь представление о рациональной раскладке, подготовке ткани и выкройки. Знать правила ТБ. Уметь определять лицевую сторону ткани. Уметь наносить контурные линии, величины прибавки	§13 Исследование и анализ возможности изготовления изделия  Составление перечня критериев

				на обработку срезов изделия. Уметь выполнить раскрой изделия	
29. 30.	Организация рабочего места. Выполнение ручных стежков, строчек и швов	2 часа	Организация рабочего места для ручных работ. Прямые стежки и строчки и т.п. Понятия: шов, строчка, стежок, длина стежка	Знать область применения прямых стежков Уметь выполнять прямые стежки	§14 Выработка и оценка идей
31 32.	Обработка деталей кроя. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткани	2 часа	Способы переноса контрольных и контурных линий и точек на ткани	Знать способы переноса контрольных и контурных линий и точек на ткани. Уметь их использовать	§15 Планирование изготовления изделия
33. 34	Обработка нагрудника и нижней части фартука.	2 часа	Способы обработки нагрудника и нижней части фартука, их зависимость от ткани и фасона	Знать способы обработки нагрудника и нижней части фартука и уметь их использовать	§13 Оформление папки проекта Изготовление изделия
35. 36.	Обработка накладных карманов, пояса и бретелей.	2 часа	Способы обработки карманов, бретелей и пояса	Знать способы обработки карманов, бретелей и пояса и уметь их применять в работе над изделием	§13 Оформление папки проекта Изготовление изделия
37. 38.	Соединение деталей изделия машинными швами.	2 часа	Конструкция машинного шва. Последовательность сборки изделия. Критерии оценки качества изделия.	Знать последовательность сборки фартука, критерии оценки качества изделия. Выполнить сборку фартука.	§13 Оформление папки проекта Изготовление изделия
39. 40	Соединение деталей изделия машинными швами.	2 часа	Последовательность сборки изделия. Критерии оценки качества изделия.	Знать последовательность сборки фартука, критерии оценки качества изделия. Выполнить сборку фартука.	§16 Изготовление изделия
41 42	Соединение деталей изделия машинными швами.	2 часа	Последовательность сборки изделия. Критерии оценки качества изделия.	Знать последовательность сборки фартука, критерии оценки качества изделия. Выполнить сборку фартука.	§17 Изготовление изделия
43 44	Художественная отделка изделия.	2 часа	Виды отделки швейных изделий (тесма, аппликация, вышивка и т.п.)	Иметь представление об отделке изделия и выполнить художеств. отделку своего изделия	§16, повт. Изготовление изделия. Экономическая оценка производства изделия

45 46	Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества изделия.	2 часа	Правила ТБ при выполнении ВТО. Оценка качества готового изделия в соответствии с критериями.	Выполнить ВТО своего изделия. Оценка изделия в соответствии с критериями	Оценка изделия в соответствии с критериями Самооценка
47 48	Защита проекта.	2 часа	Презентация проектной папки и готового изделия.	Уметь оценить выполненную работу и защитить ее.	§41 Защита проекта. Презентация работы
	<b>Технология ведения дома.</b> Всего:	4 ч			
49 50	Разделение кухни на зоны. Эскиз интерьера кухни.	2 часа	Виды отделки интерьера. Варианты декоративного украшения кухни изделиями собственного изготовления. Деление кухни на зоны. Эскиз интерьера кухни. Современные стили в интерьере. Требования к кухне и столовой	Иметь представление о возможностях отделки и декоративного убранства кухни, о требованиях, предъявляемых к кухне Уметь выделить зоны кухни по назначению, выполнить эскиз интерьера кухни	§37, 38
51	Оборудование на кухне	1 час	Кухонное оборудование, его размещение и уход за ним.	Знать оборудование необходимое на кухне. Иметь представление о его влиянии на человека, обеспечение комфорта и т.п.	§39
52	Уход за одеждой и обувью.	1 час	Способы ухода за одеждой и обувью	Знать об эксплуатационных свойствах подкладки и уметь ее подшивать; Уметь производить чистку обуви из любого материала и т.п.	§40
	<b>Кулинария.</b> Всего:	16 часов.			

53 54	Общие сведения о питании. Витамины.	2 часа	Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах, потребность в них организма человека	Знать о процессах пищеварения, витаминах и их влиянии на здоровье человека	§26, 27
	Блюда из сырых и вареных овощей	4 ч			
55 56	Блюда из овощей. Обработка. Виды салатов.	2 часа	Виды овощей и содержание в них полезных веществ. Определение качества овощей и влияние экологии. Правила первичной обработки овощей и сохранение в них полезных веществ при обработке. Виды салатов. Современные инструменты и приспособления для работ на кухне, способы и формы нарезки овощей.	Иметь представление о правилах первичной обработки всех овощей; пищевой ценности, способах использования, рецептуре овощных блюд; Знать правила нарезки овощей и уметь нарезать овощи, готовить и украшать салаты	§28,29
57 58	Сырые овощи. Вареные овощи. Блюда из овощей.	2 часа	Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Способы тепловой обработки овощей.	Знать виды тепловой обработки овощей; уметь подбирать овощные гарниры и т.п.	§ 30, 31
59 60	Блюда из яиц.	2 час	Строение яйца. Способы определения свежести. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для этого.	Знать технологию приготовления блюд из яиц. Уметь определять свежесть яиц.	§32
61 62	Бутерброды. Горячие напитки	2 час	Продукты, используемые для бутербродов. Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки хранения. виды горячих напитков и способы их приготовления	Иметь представление о разновидностях бутербродов и горячих напитках, способах нарезки продуктов и приспособлениях. Уметь приготовить бутерброд, горячий напиток.	§33 §34
63 64	Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом.	2 ч	Составление меню на завтрак. Правила подачи	Знать правила подачи горячих напитков,	§35

			горячих напитков, столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом	столовых приборов, правилах этикета и пользования ими. Соблюдать правила поведения за столом. Уметь накрывать стол.	§42
65 66	Домашние заготовки. Способы приготовления домашних запасов.	2 ч	Роль продовольственных запасов в экономическом ведении хозяйства. Способы заготовки продуктов. Правила сбора и хранения урожая	Знать способы заготовок продуктов, правила сбора урожая, условия и сроки хранения заготовок.	§36
67 68	Повторение. Кулинария.	2ч			

#### Литература.

1. Авторы: Хохлова М.В., Самородский П.С., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Программа начального и основного общего образования. Технология. – М.,Вентана-Граф, 2007
2. Федеральный компонент государственного стандарта общего образования; Федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы// Сборник нормативных документов для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования. – М., 2004
3. М.Б. Павлова, Дж.Питт, М.И. Гуревич, И.А.Сасова. Метод проектов в технологическом образовании школьников. /Пособие для учителя/ – М.,Вентана-Граф, 2003
4. К.Н. Поливанова. Проектная деятельность школьников. / Пособие для учителя/М., Просвещение, 2011
5. Н.В.Сеница. Методические рекомендации. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Под редакцией В.Д. Симоненко. – М.,Вентана-Граф, 2008
6. Нагель О.И. Художественно-прикладное шитье. Методическое пособие для учителя. – М., 2003
7. Павлова М.Б., Питт Дж. Дизайн-подход как основа обучения. – Нижний Новгород: НГЦ, 2000
8. Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) /Под редакцией В.Д. Симоненко –М., Вентана-Граф, 2012
9. Е.А. Киселева, О.В. Павлова, Г.П. Попова, Е.А. Иванова. Развернутое тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко. Технология 5-11 классы (вариант для девочек). – Волгоград, Издательство «Учитель», 2008.