Муниципальное бюджетное

общеобразовательное учреждение

Сухо-Сарматская средняя общеобразовательная школа

Принято Утверждаю

на заседании педагогического Приказом от30.09.2012 № 247

совета школы Директор школы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

протокол от 30.08.2012г. № 1 Н. А. Неткачева

**Рабочая программа** **по предмету**

**«Технология» 5 класс (девочки).**

**по программе В. Д. Симоненко**

**(Технология для учащихся общеобразовательных учреждений/В. Д. Симоненко, А.Т. Тищенко. П. С. Самородский; под ред. В. Д. Симоненко. – М. «Просвещение», 2007.)**

**Составитель: Шаповалова И. Н.**

**учитель первой категории**

2012-2013гг.

I.НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ.

ДОКУМЕНТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ ПРОГРАММЫ.

|  |  |
| --- | --- |
| № | Нормативные документы. |
| 1. | Федеральный компонент государственного стандарта общего образования. Стандарт основного общего образования по технологии. |
| 2. | Примерная программа для общеобразовательных школ, гимназий, лицеев. Под редакцией В.Д. Симоненко « Технология», «Дрофа» Москва 2004 |
| 3. | Обязательный минимум содержания основного общего образования по предмету (Приказ МО от 19.05.98 1276) |
| 4. | Региональный компонент государственного стандарта общего образования. «Дрофа» Москва 2004 |
| 5. | Школьный компонент стандарта общего образования. (разрабатывается на основе федерального ) |
| 6. | Закон «Об образовании» РФ. |
|  |  |

II.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА,

Данная рабочая программа разработана на основе примерной программы для общеобразовательных школ, гимназий, лицеев ОУ «Технология. Трудовое обучение 1-4 кл, 5-11 кл» Просвещение, 2010 Под редакцией В.Д. Симоненко «Технология», «Дрофа» Просвещение, 2010. При разработке программы использовались нормативные документы, обеспечивающие ее реализацию: федеральный компонент государственного стандарта общего образования, стандарт основного общего образования по технологии, обязательный минимум содержания основного общего образования по предмету, региональный компонент государственного стандарта общего образования, закон «Об образовании» РФ, концепция модернизации российского образования, конституция РФ.

Программа составлена для общеобразовательного класса, который сформирован из учащихся с различной трудовой подготовкой. Следует отметить, что среди учащихся есть дети, которые обладают слабой технологической подготовкой: недостаточно хорошо развита моторика рук, знание технологического материала, усидчивость, поэтому программа предусматривает повторение базового содержания основной школы, обеспечение умений и знаний на базовом уровне по всем содержательным линиям:

* рациональное питание;
* текстильные волокна;
* чертёж, лекало;
* устройство швейной машины;
* композиция интерьера.

Программа предусматривает продолжение изучения основных сквозных линий:

* Кулинария;
* технология обработки ткани;
* материаловедение;
* машиноведение;
* основы проектирования и конструирования;
* бисероплетение;
* культура дома.

И знакомство с новой линией

* творческий проект.

Программа рассчитана на 70 недель по 2 часа = 140 часов в течении 2 лет. Курс труда реализуется через урочные занятия (2 часа в неделю). Такое распределение часов создает условия для изучения предмета на профильном уровне, реализации цели и задачи:

* освоение технологических знаний;
* овладениеобщетрудовыми и специальными умениями;
* развитие познавательных интересов;
* воспитаниетрудолюбия, вежливости, аккуратности;
* получениеопыта.

В ходе изучения предмета «труд» учащиеся продолжают овладение различными способами деятельности, приобретают и совершенствуют опыт.

Результаты обучения представлены в требованиях к уровню подготовки, которые должны достигать все выпускники средней (полной) школы. Требования структурированы по трем компонентам:

* знать, понимать;
* уметь;
* использовать в повседневной деятельности.

III.ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ КУРСА.

***Главной целью современного школьного образования*** является развитие ребенка как компетентной личности путем включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учеба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности. С этих позиций обучение рассматривается как процесс овладения не только определенной суммой знаний и системой соответствующих умений и навыков, но и как процесс овладения компетенциями. Это определило цель обучения технологии:

* ***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, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* ***Развитие*** познавательных интересов,технологического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* ***Воспитание*** трудолюбия, вежливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* ***Получение*** опыта применения политехнических знаний в самостоятельной практической деятельности.
* ***Освоение компетенций*** коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающей.

***Комтентностный подход*** определяет следующие особенности предъявления содержания образования: оно представлено в виде 11 тематических блоков, обеспечивающих формирование компетенций. В блоке «эстетика приусадебного участка» представлены единицы, обеспечивающие совершенствование навыков экологической культуры и и экологической морали, становление и формирование социально трудовой и эстетической компетентности учащихся. «Интерьер жилого дома» представляет дидактические единицы, отражающие становление и формирование культурно-эстетической, межкультурной компетентности учащихся. В  **«**Материаловедение» и «Машиноведение» дидактические единицы содержат сведения об ассортименте и свойствах тканей, о безопасных приемах работы на швейной машине. Это содержание обучения является базовой для развития коммуникативной, социально-трудовой и учебно- познавтельной компетенции учащихся. «Основы конструирования и моделирования» обеспечивают развитие учебно-позновательной, социально-трудовой, ценностно-ориентационной компетенции. Блок «Кулинария» обеспечивает развитие учебно-познавательных. Коммуникативных, культурно-эстетических, социально-трудовых компетенций. «Гигиена девушки. Косметика» развивает культурно-эстетические, личностно-развивающие компетенции. В блоках «знакомство с профессиями» происходит становление и формирование ценностно-ориентационной компетенции. Таким образом календарно-тематическое планирование обеспечивает взаимосвязанное развитие и совершенствование ключевых, общепредметных и предметных компетенций.

Принципы отбора содержания связаны с преемственностью целей образования на различных ступенях и уровнях обучения, логикой внутри предметных связей, а также с возрастными особенностями развития учащихся.

***Личностная ориентация*** образовательного процесса выявляет приоритет воспитательных и развивающих целей обучения. Способность учащихся понимать причины и логику развития технологических процессов открывает возможность для осмысления восприятия всего разнообразия мировоззрения, социально-культурных систем существующих в современном мире. Система учебных занятий призвана способствовать развитию личностной самоиндефикации, усилению мотивации к социальному познанию и творчеству, воспитанию личностно и общественно востребованных качеств , в том числе гражданственности, толерантности.

***Деятельный подход*** отражает стратегию современной образовательной политики: необходимость воспитания человека и гражданина интегрированного в современное ему общество, нацеленного на совершенствование этого общества. Система уроков сориентирована не столько на передачу «готовых знаний», сколько на формирование активной личности, мотивированной к самообразованию, обладающей достаточными навыками и психологическими установками к самостоятельному поиску, отбору, анализу и использованию информации.

Для технологического образования приоритетным можно считать развитие умений самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность (от постановки цели до получения и оценки результатов), использовать элементы причинно-следственного и структурно-функционального анализа, определять сущностные характеристики изучаемого объекта, самостоятельно выбирать критерии для сравнения, сопоставления, оценки и классификации объектов – в плане это является основой для целеполагания.

При выполнении творческих работ (особенно в рамках предпрофильной подготовки) формируется умение определять адекватные способы решения учебной задачи на основе алгоритмов, комбинировать известные алгоритмы деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них, мотивированно отказываться от образца деятельности, искать оригинальные решения.

Учащиеся должны приобрести умения по формированию собственного алгоритма решения познавательных задач формулировать проблему и цели своей работы, определять адекватные способы и методы решения задачи, прогнозировать ожидаемый результат и сопоставлять его собственными знаниями в области технологии. Учащиеся должны научиться представлять результаты индивидуальной и групповой познавательной деятельности в формах конспекта, реферата, рецензии, резюме. Исследовательского проекта, публичной презентации.

Проектная деятельность учащихся – это современная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата. Непременным условием проектной деятельности является наличие заранее выработанных представлений о конечном продукте деятельности, соблюдение последовательности этапов проектирования (выработка концепции, определение целей и задач проекта доступных и оптимальных ресурсов деятельности. создание плана, программ и организация деятельности по реализации проекта). Комплексная реализация проекта, включая его осмысление и рефлексию результатов деятельности.

Спецификой учебной проектно-исследовательской деятельности является её направленность на развитие личности и на получение объективного исследовательского результата. Цель учебно-исследовательской деятельности – приобретение учащимися познавательно-исследовательской компетенции, проявляющейся в овладении универсальными способами освоения деятельности, в развитии способности к исследовательскому мышлению, в активизации личностной позиции учащегося в образовательном процессе.

Реализация календарно-тематического плана обеспечивает освоение общеучебных умений и компетенций а рамках ***информационно-коммуникационной деятельности,*** в том числе: способностей передавать содержание текста в сжатом или развернутом виде в соответствие с целью учебного задания, проводить информационно-смысловой анализ текста, использовать различные виды чтения (ознакомительное, просмотровое, поисковое и др.), создавать письменные высказывания, адекватно передающие прослушанную и прочитанную информацию с заданной степенью свернутости (кратко, выборочно, полно), составлять план, тезисы, конспекты. На уроках учащиеся могут более уверенно овладеть монологической и диалогической речью, умением вступать в речевое общение, участвовать в диалоге, приводить примеры. Подбирать аргументы, перефразировать мысль, формулировать выводы.

Акцентированное внимание к продуктивным формам учебной деятельности предполагает актуализацию ***информационной компетенции учащихся:*** формирование простейших навыков работы с источниками, картографическими и хронологическими материалами. В требованиях к выпускникам старшей школы ключевое значение придается комплексным умениям по поиску и анализу информации, представленной в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд), использованию методов электронной обработки при поиске и систематизировании информации. При профилактическом изучении информации формируются умения связанные с основами анализа.

Важнейшее значение имеет овладение учащимися ***коммуникативной компетенцией:*** формулировать собственную позицию по обсуждаемым темам, используя для аргументации технологические сведения, участвовать в дискуссиях по техническим проблемам.

Большую значимость на этой ступени образования сохраняет ***информационно-коммуникативная деятельность учащихся,*** в рамка которой развиваются умения и навыки поиска нужной информации по заданной теме в источниках различного типа, извлечение необходимой информации из источников, создание в различных знаковых системах (таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.), перевода информации из одной знаковой системы в другую (из текста в таблицу, из аудиовизуального ряда в текст и др.), выбора знаковых систем адекватно познавательной и коммуникативной ситуации, отделение основной информации от второстепенной, критического оценивания достоверности полученной информации, передачи содержания информации адекватно поставленной цели (сжато, полно, выборочно). Учащиеся должны уметь развернуто обосновывать суждения, давать определения, приводить доказательства (в том числе от противного), объяснять изученные положения на самостоятельно подобранных конкретных примерах, владеть основами публичного выступления (высказывания, монологи, дискуссия, полемика), следовать этическим нормам и правилам ведения диалога, диспута. Предполагаемся уверенное использование учащимися мультимедийных ресурсов и компьютерных технологий для обработки, передачи, систематизации информации, создания баз данных, презентации результатов познавательной и практической деятельности.

Инновационное развитие методики преподавания технологии ориентировано, прежде всего, на формирование информационно-коммуникативной компетенции учащихся.

С точки зрения умений и навыков ***рефлексивной деятельности*** особое внимание уделено способности учащихся самостоятельно организовывать свою учебную деятельность (постановка цели, планирование, определение оптимального соотношения цели и средств и др.), оценивать ее результаты, определять причины возникших трудностей и пути их устранения, осознавать сферы своих интересов и соотносить их со своими учебными достижениями, чертами своей личности.

Стандарт ориентирован на ***воспитание*** школьника – гражданина и патриота России, развитие духовно-нравственного мира школьника, его национального самосознания. Эти положении нашли отражение в содержании уроков. В процессе обучения должно быть сформировано *умение формулировать свои мировоззренческие взгляды, бережное отношение к национальным богатствам страны, языку, культуре, традициям, чувство национальной гордости* и на этой основе – воспитание гражданственности и патриотизма.

IV. ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ МИНИМУМ СОДЕРЖАНИЯ.

С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках одного из трех направлений: «Технология. Технологический труд», «Технология. Обслуживающий труд.» и «Технология. Сельскохозяйственный труд».

Базовым для направления «Технология. Технический труд» является раздел «Создания изделий из конструкционных и поделочных материалов», для направления «Технология. Обслуживающий труд» - разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария», для направления «Технология. Сельскохозяйственный труд» - разделы «Растениеводство», «животноводство». С учетом сезонности работ в сельском хозяйстве базовые разделы Направления «Технология. Сельскохозяйственный труд» дополняются необходимыми разделами одного из направлений: «Технология. Технологический труд», «Технология. Обслуживающий труд». Каждое из трех направлений технологической подготовки обязательно включает в себя кроме того следующие разделы: «Электротехнические работы», «Технология ведения дома», «черчение и графика», «Современное производство профессиональное образование».

***Создание изделий из текстильных***

***и поделочных материалов.***

Организация рабочего места . Соблюдение правил безопасного труда при использование инструментов, механизмов и машин.

Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплутационных свойств для изготовления швейных изделий.

Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.

Современные направления моды в одежде . Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.

Подготовка выкройке к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.

Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.

Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. *Современные материалы, текстильное и швейное оборудование.*

Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.

Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.

Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел) , распространенных в районе проживания.

Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.

Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.

***Кулинария.***

Санитарные требования к помещения кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой медицинской помощи при ожогах.

Планирование рационального питания. *Пищевые продукты как источник белков , жиров, углеводов, минеральных солей.*

Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. *Традиционные национальные (региональные) блюда.*

Оформление блюд и правила их подачи на стол. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

*Разработка учебного проекта по кулинарии.*

Влияние технологии обработки пищевых продуктов на здоровье человека. *Экологическая оценка технологии.*

Профессии связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

***Технологии ведения дома.***

Интерьер жилых помещения и их комфортность. *Современные стили в оформлении жилых помещений.*

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запасов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

*Характеристика основных элементов системы энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах.* Правила их эксплуатации.

Уход за различными видами половых покрытий. Удаление загрязнения с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование различных средств ухода за обувью *Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви.* Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасности пользования бытовой техникой.

Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.

*Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа рынка и потребностей местного населения товарах и услугах.* Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательской способностью населения. *Выбор путей продвижения продукта труда на рынке.*

V. ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ УЧАЩИХСЯ.

***В результате изучения раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов ученик должен***

***знать/понимать***

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

***уметь***

* выбирать виды ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия» выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;

***использовать приобретенные знания и умения в практической***

***деятельности и повседневной жизни*** для***:***

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

***В результате изучения раздела «Кулинария» ученик должен***

***знать/понимать***

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

***уметь***

* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;

***использовать приобретенные знания и умения в практической***

***деятельности и повседневной жизни*** для***:***

* приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирование и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдение правил этикета за столом; приготовление блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировка стола и оформление приготовленных блюд.

***В результате изучения раздела «Технологии ведения дома» ученик должен***

***знать/понимать***

* характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники;

***уметь***

* планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат*;*

***использовать приобретенные знания и умения в практической***

***деятельности и повседневной жизни*** для***:***

* выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применение санитарно-гигиенических средств; применение средств индивидуальной защиты и гигиены.

***Учащиеся должны владеть компетенциями: ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно-саморазвивающей, рефлексивной.***

***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:***

* вести экологически-здоровый образ жизни;
* использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
* планировать и формировать интерьер комнаты;
* проводить уборку квартиры;

VI.ПЛАНИРОВАНИЕ ПО РАЗДЕЛАМ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАЗДЕЛ | ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ МИНИМУМ  СОДЕРЖАНИЯ | УРОВНИ ОСВОЕНИЯ  РАЗДЕЛА |
| Кулинария. | Рациональное питание, культивиро-вание овощей, калорийность овощей, приправа, соус, канапе, сандвич, открытый и закрытый бутерброды; понятия: в «крутую», в «всмятку», в «мешочек»; чай: черный, зеленый, красный, желтый; кофе: «мокко», «сантос»; сервировка, этикет. | Правила ТБ и санитарно-гигие нические требования при рабо те на кухне. Последовательно сть приготовления бутербро- дов, салатов, блюд из яиц, горя чих напитков. Общие требова- ния к сервировке стола после довательность использования приборов, правильная осанка. |
| Технология обработки ткани. Материалове- дение. Машино ведение. | Текстильные волокна, пряжа, пряде-  ние, основа, уток, ткацкое переплете-  ние, сминаемость, драпируемость, усадка, наперсток, лекало, манекен, булавка, стежок, длинна стежка, устройство бытовой швейной машины. | Принципы изготовления пря- жи и ткани, структура полот- няного переплетения х/б и льняных тканей, свойства ни-  тей основы и утка. Ручные швы: сметочный, капироваль-ный, петельный и т.д. Правила подготовки швейной машины к работе. |
| Основы конструирова- ния и модели- рования. | Чертёж, обхват талии, обхват бёдер, длина изделия, конструирование, ли-  ния талии и низа, ширина фартука, модель, моделирование, припуски на швы, припуски на швы, машинные швы. | Правила ТБ и санитарно-гигие нические требования при швей ных работах. Общие сведения о построении чертежей швей-  ных изделий и изготовление выкройки; технологию пошива фартука; приемы работы на швейной машине. |
| Бисероплете -ние. | Бисер, рис, стеклярус, бусы, леска; браслеты, фенички, колье, серьги; техника низания, схемы, обозначе-ния; цепочки в шесть, восемь, десять ниток; проволока для плетения. | Исторические сведения; назна-  чение инструментов и материа  лов; умение читать схемы; изготовление различных цепо- чек и изделий; Уметь состав- лять схемы для изготовления игрушек. |

IIIX. ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Авторы | Наименование | Год издания | Издательство |
| 1. | Крупская Ю.В. | «Технология» учебник для 5классов./ Ю.В. Крупская, Н.И. Лебедева, Л.В.Литовко, В.Д Симоненко./ | 2000-2006 | «Вента-Граф» Москва |
| 2. | В.Д Симоненко | «Технология» учебник для 5 классов. | 2000-2008 | «Вента-Граф» Москва |

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Авторы | Наименование | Год издания | Издательство |
| 1. |  | «Готовим сами» | 1993 | «Полифакт» Минск |
| 2. | Н.А.Тёткина | «Вязаный печворк» | 1997 | Мастерская Санкт-Петербург |
| 3. | Е.Артомонова | «Украшения и сувениры из бисера» | 1999 | «Эксмо» |
| 4. | Х.Бейкер | Плодовые культуры | 1992 | Москва «Мир» |
| 5. | Ф. Броуз | Размножение расстений | 1993 | Мак-Миллан |
|  |  |  |  |  |

VI.СТРУКТУРА КУРСА.

5КЛАСС.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | РАЗДЕЛ | ПРИМЕРНОЕ КОЛ-ВО  ЧАСОВ. |
| 1. | **Эстетика приусадебного участка.** | **6** |
| 2. | **Информационные технологии.** | **2** |
| 3. | **Кулинария.** | **10** |
| 4. | **Материаловедение.** | **10** |
| 5. | **Машиноведение.** | **4** |
| 6. | **Основы конструирования и моделирования.** | **18** |
| 7. | **Бисероплетение.** | **10** |
| **8.** | **Технология ведения дома.** | **4** |
| **9** | **Эстетика приусадебного участка.** | **4** |
|  | **Общее количество часов:** | **70** |