

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №36» п. Новый Уоян

«Рассмотрено»

На заседании кафедры

Зав.кафедрой:
Мамчур Т.А._____
Протокол №_____
От 30 августа 2018г.

«Согласовано»

Заместитель директора по
УВР

Леденева Е.В._____
От 31 августа 2018г.

«Утверждаю»:

Приказ №_____
От 31 августа 2018г.
Директор
Любомирская О.В._____

**Рабочая программа по технологии
5класс
(адаптированная)
34 часа всего, в неделю 1 час**

2018-2019 учебный год

Пояснительная записка

Рабочая учебная программа по направлению «Технология» для 5 классов разработана на основе:

- Федерального закона РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Требования к структуре основной образовательной программы основного общего образования, изложенной в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897), учитывающей образовательные потребности детей с ограниченными возможностями здоровья;
- Закон РФ «Новое поколение содержания и структуры понятия ФГОС» от 01.12.2007 года № 309;
- Закона РФ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» в ред. ФЗ от 21.12.04 г. №170-ФЗ;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 - "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"
- Концепция СФГОС для детей с ограниченными возможностями здоровья. 2014 г.. Автор: Малофеев Николай Николаевич, Никольская Ольга Сергеевна, Кукушкина Ольга Ильинична
- Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России в сфере общего образования, 2014 г.;
- \Положением МБОУ СОШ № 5 «О рабочей программе по учебному предмету в рамках реализации ФГОС второго поколения» № 50 от 27.01.2014 г.
- Примерной программы основного (общего) образования, с учетом требований образовательного стандарта по учебному предмету «Технология» Н.В.Синица, П.С. Самородский 2014г. и ориентирована на работу по учебникам Н.В.Синица, П.С. Самородский, В.Д.Симоненко (М.: Вентана-Граф, 2014)

Данная адаптированная универсальная образовательная программа для детей с ОВЗ (ЗПР) предназначена для учащихся 5 класса. Программа позволяет участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей направленности обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного предмета, конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, отражает распределение учебных часов по разделам и темам курса. Программа составлена с учетом внутрипредметных и межпредметных связей, возрастных особенностей обучающихся, материальных возможностей и востребованности. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания.

Рабочая универсальная учебная программа предоставляет возможности для реализации различных подходов при изучении курса, с учетом материальной базы образовательного учреждения, индивидуальных способностей и потребностей учащихся, местных социально-экономических условий и национальных традиций.

Данная программа составлена с учетом ранее полученных учащимися при обучении технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Отличительной особенностью программы является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. Материальная культура, в которой существует человек, охватывает

все сферы человеческой деятельности. И материальная, и духовная культура тесно взаимодействуют между собой, влияют друг на друга, дополняют друг друга, являются важной составляющей человеческого бытия. Создание предметов материальной культуры заключается в сочетании практических действий на основе теоретических знаний. Характерной особенностью предмета «Технология» является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Подготовительный этап предусматривает подбор материалов по их технологическим свойствам, цвету, фактуре, выбор художественной отделки, способов обработки. При изготовлении изделий большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходом сырья, утилизацией отходов

Спектр видов деятельности и используемых материалов позволяет учащимся расширить политехнический кругозор, раскрыть свои индивидуальные способности, найти свою технику и материалы для дальнейшего обучения и осознанного выбора профессии.

Цели задачи программы:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Программа реализуется в 5 классе в объеме **1 час в неделю, 34 часа в год**. Эта программа является **актуальной** и учитывает интересы как девочек, так и мальчиков. При этом **30%** учебного времени отводится **на теоретические** и **70%** - **на практические занятия**. Изучение курса завершается выполнением и защитой творческих проектов.

Рабочая программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и компетенции.

Общеучебные умения, навыки и способы деятельности.

Рабочая программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и компетенции. При этом приоритетными видами общей учебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе общего образования являются:

- определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них;
- творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать свое решение; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов, отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- умение перефразировать мысль (объяснять иными словами). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, чертеж, схема, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии и словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;
- владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Результаты обучения.

Ожидаемые результаты обучения по данной программе в наиболее обобщенном виде могут быть сформулированы как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

Предметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

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

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно- трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований, при многократном повторении движений в процессе выполнения работ;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Раздел «Кулинария»

Учащийся научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Учащийся получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Учащийся к научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Учащийся получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи.

Учащийся получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Раздел «Творческие проектные работы»

Учащийся научится:

- планировать и выполнять учебные технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите, защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

Учащийся получит возможность научиться:

- организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Формы контроля знаний, умений и навыков

Проверку результативности усвоения учебного материала предполагается осуществлять поурочно путем оценки выполнения задач, поставленных на уроке. Важно оценивать качество практической работы учащихся в сочетании со знанием теории. Комплексная оценка успешного освоения учебной программы осуществляется при выполнении учащимися творческих проектов.

Контроль знаний, умений, навыков производится в двух направлениях:

- пятибалльная шкала оценивания;
- зачетная система оценивания.

Программа предусматривает систему закрепления и проверки знаний, полученных учащимися в процессе обучения.

Виды контроля:

Текущий:

- устный опрос (не менее одного раза в четверти для каждого учащегося);
- практические задания.

Итоговый:

- творческий просмотр.

Для определения уровня учебно-творческой деятельности воспитанников, используются следующие критерии, объединяющие все компоненты художественно-образных качеств учебных и творческих работ:

композиция,
цветовое и колористическое решение,
стилизация изображения,
художественно-образная выразительность,
технологическая последовательность.
аккуратность,
самостоятельность.

Методика контроля.

Контроль над освоением учебной программы образовательной области «Технология» по направлению «Технология» может осуществляться по следующим параметрам качества:

- степень самостоятельности учащихся при выполнении учебных заданий;
- характер деятельности (репродуктивная, творческая);
- характер выполненных учебных работ и итогового продукта.

Критерии оценок качества освоения учебного материала образовательной области «Технология».

При оценке выполненных учебных и творческих заданий целесообразно руководствоваться следующими критериями:

Баллом «5» оценивается правильное понимание учебного материала, полное и прочное усвоение знаний тем программы, четкое и ясное понимание теоретических сведений по вопросу установления связей между предметами, темами курса и связями с жизнью. Самостоятельное осмысленное применение знаний при выполнении практических заданий, соблюдение технологических, технических условий и требований к качеству и оформлению готовых изделий, правильность приемов и способов работы, 100% выполнение объема задания, творческий подход к решению поставленных задач.

Баллом «4» оценивается правильное понимание учебного материала, достаточно прочные знания технологии, ориентированность по применению знаний и умений в жизни, ясное

изложение теоретических сведений с несущественными неточностями, хорошее качество практического задания с незначительным отклонением от технических условий или в оформлении работы.

Баллом «3» оценивается недостаточная ясность при изложении теоретических знаний вопроса, удовлетворительное выполнение работы в пределах технических условий, недостаточная аккуратность в оформлении готовой работы.

Баллом «2» -оценивается незнание теоретического материала программы, неумение самостоятельно излагать ответ, нарушение основных технических условий при выполнении практической работы (брак в работе), крайне низкое (до 50%) выполнение объема знаний.

Общая характеристика учебного предмета.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности, их подготовку к выбору профессии в будущем в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, представляя им на практике применить знания основ наук. Национально-региональные особенности содержания могут быть представлены соответствующими видами, объектами труда, соответствующими технологиями.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, объектов социальной и природной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательного учреждения МБОУ «СОШ№36», местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основной образовательной программы изучается в рамках направления «Технология» 5 класс.

Базовыми являются разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технологии ведения дома», «Электротехнические работы», «Творческие проектные работы». Программа также предлагает для освоения раздел «Технология конструкционных материалов».

Каждый из этих разделов предусматривает использование общепедагогических **принципов:**

- связь теории с практикой,
- научность,
- сознательность и активность усвоения знаний.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность.

Приоритетными методами являются упражнения и учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение учащимися творческих и проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану может даваться учителем, как в конце года, так и по завершению изучения раздела. Вместе с тем, методически возможно освоение учебного материала по тому или иному разделу проектным методом. При организации творческой деятельности учащихся важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи. Метод проектов способствует вовлечению школьников в исследовательскую деятельность, что формирует привычку к анализу потребительских, экономических, экологических и технологических ситуаций. Инициатива, самостоятельность, творческий подход, совершенствование умений работы в коллективе при выполнении творческих проектов – это лишь часть задач, которые решаются в процессе освоения программы.

Содержание курса дает широкую возможность использовать проблемное обучение, игровые технологии, технология сотрудничества, метод проекта и др. Программа предусматривает использование индивидуальной, фронтальной или групповой форм обучения. Эти формы можно варьировать в зависимости от поставленных целей урока, места урока в содержании курса, применяемой технологии и т.д. Так фронтальная форма предусматривает не только подачу материала всему коллективу учеников, но и фронтальную проверку знаний. Индивидуальная форма предполагает самостоятельную работу обучающихся. Групповая же работа способствует коллективному творчеству. «Творческие» пары или подгруппы могут формироваться с учетом их опыта для выполнения творческих, проектных работ и т.д.

Разнообразие содержания и методов обучения по программе, соответствует целая палитра организационных форм учебного процесса. Учитывая творческий характер дисциплины, используются как традиционные урочные, так и внеурочные виды деятельности, рассчитанные на закрепление и углубление материала последствием творческой практики, на расширение кругозора и активное участие учащихся в современном процессе. В этой связи программа предусматривает виды деятельности, которые помогают приобретать опыт исследовательской и творческой деятельности:

- самостоятельная работа;
- творческое задание;
- упражнения по усвоению техники, на развитие творческого воображения;
- проблемные ситуации;
- занятие с использованием компьютерных технологий;
- метод творческого проектирования;
- словесные методы в сочетании с практическими занятиями;
- наглядные методы (демонстрация, иллюстрирование);
- коллективное творчество.

Межпредметные связи.

В условиях организации целостного образовательного процесса используются **межпредметные связи** с такими учебными дисциплинами, как мировая художественная культура, черчение, история, театр, изобразительное искусство, биология, физика, химия.

В процессе усвоения учащимися программы «Технология» формируются **основные ключевые компетенции**: учебно-познавательные, информационно-аналитические, коммуникативные, социально-бытовые, здоровьесберегающие, а так же **предметные компетенции**: культурологические, эстетикообразующие, креативные, технологические.

1. **учебно-познавательная** – формирует способность трансформировать полученные на уроке «Технология» знания в творческую практику и самостоятельно искать и находить недостающие сведения, помогающие созданию художественного образа, воспитывает стойкий интерес к познанию в области различных гуманитарных наук и искусств;

2. **информационно-аналитическая** – формирует умение получать информацию из всех доступных источников (лекции, дополнительная литература, интернет, видеоматериалы), анализировать и применять полученные знания на практике;

3. **коммуникативная** – способствует продуктивному межличностному общению на уровне и формирует стойкие этические понятия разных социальных форм общения: «ученик-педагог», «ученик-ученик», «ученик-коллектив»;

4. **социально-бытовая** – формирует умение использовать навыки приобретенные в индивидуальном и коллективном творческом труде вне учебного пространства (дополнительное образование, досуг, дом);

5. **здоровьесберегающая** – формирует здоровый образ жизни, культуру здорового питания, гигиенические навыки;

6. **культурологическая** – способствует формированию мироощущения построенного на принципах психологии развития искусства в его историческом развитии, учит выявлять

причинно-следственную связь возникновения духовных ценностей на основе материальной культуры, развивает художественно-образное мышление;

7. **эстетикообразующая** – способствует формированию этического и эстетического понимания искусства в различных социальных, исторических, этнических проявлениях;

8. **креативная** – формирует способность преобразовывать полученную информацию в художественный образ;

9. **технологическая** – способствует формированию технологических знаний, технологической культуры на основе разнообразных видов технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда.

Учебно-тематический план обучения предмета «Технология»

№ п/п	Разделы программы, темы.	5кл.	
		Часы	Занятия
1.	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.	1	
2.	Кулинария.	9	
	2.1. Санитария и гигиена.	1	
	2.2. Физиология питания.	1	
	2.3. Технология приготовления пищи	5	
	2.5. Сервировка стола	1	
	2.6 Заготовка продуктов	1	
3.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	18	
	3.1. Рукоделие. Художественные ремесла.	7	
	3.3. Элементы материаловедения.	1	
	3.4. Элементы машиноведения.	2	
	3.5. Конструирования и моделирования рабочей одежды.	2	
	3.6. Технология изготовления швейных изделий.	6	
4.	Технология ведения дома.	2	
	4.1. Эстетика и экология жилища.	1	
	4.2 Уход за одеждой и обувью	1	
8.	Творческие проектные работы.	4	
	Итого:	34	

Учебно-тематический план обучения предмета «Технология» 5класс

№	Разделы программы, темы.	5кл.	
		Часы	Дата
1.	1. Вводное занятие.	1	
	1.1. Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Содержание и задачи курса.	1	
2.	Кулинария.	9	
	2.1. Санитария и гигиена.	1	

	2.1. Санитария и гигиена. Требования к помещению кухни.	1	
	2.2. Физиология питания.	1	
	2.3. Технология приготовления пищи	5	
	2.5. Сервировка стола	1	
	2.6 Заготовка продуктов	1	
3.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	18	
	3.1. Рукоделие. Художественные ремесла.	7	
	3.1.1 Узелковый батик.	4	
	3.1.1 Узелковый батик. Виды росписи по ткани.	1	
	3.1.2 Материалы и красители. Технология крашения.	1	
	3.1.3 Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывание узлов.	1	
	3.1.4 Оформление салфеток в технике «узелковый батик».	1	
	3.2. Отделка швейных изделий вышивкой.	3	
	3.2. 1 Материалы и оборудование для вышивки. Перевод рисунка на ткань основы.	1	
	3.2.2 Технология выполнения декоративных стежков. Вышивание по контуру.	1	
	3.2.3 Технология вышивания лентами. Оформление готовой работы.	1	
	3.3. Элементы материаловедения.	1	
	3.3.1 Элементы материаловедения. Классификация волокон. Практическая работа «Образец полотняного переплетения».	1	
	3.4. Элементы машиноведения.	2	
	3.4.1 Элементы машиноведения. Виды швейных машин. Устройство и принцип действия.	2	
	3.5. Конструирования и моделирования рабочей одежды.	2	
	3.5.1 Классификация одежды. Практическая работа «Снятие мерок».	1	
	3.5.2 Правила работы с готовыми выкройками. Моделирование. Раскрой изделия.	1	
	3.6. Технология изготовления одежды.	6	
	3.6.1 Ручные работы. Практическая работа «Выполнение прямых стежков».	1	
	3.6.2 Практическая работа «Обработка карманов, соединение с фартуком».	2	
	3.6.3 Практическая работа «Технология обработки боковых и нижнего срезов».	2	
	3.6.4 Практическая работа «Обработка пояса и соединения его с фартуком». ВТО.	1	

	Технология ведения дома.	2	
	4.1. Эстетика и экология жилища. Интерьер жилого дома. Практическая работа «Эскиз интерьера кухни».	1	
	4.2 Уход за одеждой и обувью	1	
	Творческие проектные работы.	4	
	8.1 Творческие проектные работы. Познавательные сведения к творческому проекту. Организационно-подготовительный этап.	1	
	8.2 Технологический этап. Выбор техники выполнения изделия.	2	
	8.3 Заключительный этап. Реклама и защита проекта.	1	
	Итого	34	

Основное содержание учебной дисциплины 34 часа

5 класс

Вводное занятие. (1час).

Основные теоретические сведения.

Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Содержание и задачи курса «Технология». Правила внутреннего распорядка, техника безопасности.

Практические работы.

Соблюдение правил ТБ и внутреннего распорядка.

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Учащиеся должны:

знать/понимать:

- Правила внутреннего распорядка.
- Правила техники безопасности.

Учащиеся должны уметь:

- Соблюдать правила внутреннего распорядка.
- Соблюдать правила техники безопасности.

При освоении учебного материала формируются следующие компетенции:

- учебно-познавательные;
- социокультурные;
- коммуникативные;
- информационные;
- здоровьесберегающие
- культурологические.

Кулинария (9час).

Санитария и гигиена. (1час)

Основные теоретические сведения.

Понятия «санитария» и «гигиена». Требования к помещению кухни. Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами,

газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.
Профессия повар.

Практические работы.

Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи.

Организовывать рабочее место. Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи

Варианты объектов труда.

Набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды, справочные материалы.

Учащиеся должны:

знать/понимать:

- Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.
- Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Учащиеся должны уметь:

- Соблюдать правила санитарии и гигиены.
- Соблюдать правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

При освоении учебного материала формируются следующие компетенции:

- учебно-познавательные;
- социокультурные;
- коммуникативные;
- информационные;
- здоровьесберегающие
- культурологические.

Физиология питания(1час).

Основные теоретические сведения.

Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Овощи в питании.

Практические работы.

Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Учащиеся должны:

знать/понимать:

- Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека.
- источники белков, жиров и углеводов;
- роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах

Учащиеся должны уметь:

- составлять суточное меню с учетом питательности и калорийности продуктов;

При освоении учебного материала формируются следующие компетенции:

- учебно-познавательные;
- социокультурные;
- коммуникативные;
- информационные;
- здоровьесберегающие
- культурологические.

Технология приготовления пищи (5час)

Виды бутербродов и горячих напитков.(1 час).

Основные теоретические сведения.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания,

Практические работы.

Приготовление бутербродов. Приготовление чая, кофе.

Варианты объектов труда.

Бутерброды, чай.

Учащиеся должны:

знать/понимать:

- виды бутербродов;
- технологию приготовления бутербродов;
- условия определения качества блюд и их хранения;
- технологию приготовления напитков.

Учащиеся должны уметь:

- Готовить и оформлять бутерброды.
- Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах.
- Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао).
- соблюдать санитарные и технологические условия при приготовлении блюд.

При освоении учебного материала формируются следующие компетенции:

- учебно-познавательные;
- социокультурные;
- коммуникативные;
- информационные;
- здоровьесберегающие;
- креативные;
- технологические.

Блюда из яиц. (1 час)

Основные теоретические сведения.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд

Практические работы.

«Приготовление блюд из яиц»

Варианты объектов труда.

блюда из яиц

Учащиеся должны:

знать/понимать:

- способы определения свежести яиц;
- технологию приготовления блюд из яиц;
- способы оформления яиц к народным праздникам

Учащиеся должны уметь:

- определять свежесть яиц с помощью подсоленной воды.
- приготавливать различные блюда из яиц по технологическим рецептам;
- оформлять блюда и подавать их к столу.

При освоении учебного материала формируются следующие компетенции:

- учебно-познавательные;
- социокультурные;
- коммуникативные;
- информационные;
- здоровьесберегающие;
- креативные;
- технологические.

Блюда из овощей. (2 час)

Основные теоретические сведения.

Питательная ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Практические работы.

Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду.

Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов.

Выполнять нарезку овощей.

Готовить салат из сырых овощей или фруктов.

Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей.

Готовить блюда из варёных овощей

Варианты объектов труда.

Блюда из варёных овощей, салат из сырых овощей или фруктов.

Учащиеся должны:

знать/понимать:

- питательную ценность овощей и фруктов.
- питательную ценность фруктов.
- общие правила механической кулинарной обработки овощей.
- виды нарезки овощей.
- технологию приготовления салата из сырых овощей (фруктов).
- виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание).
- технологию приготовления салатов из варёных овощей.

Учащиеся должны уметь:

- определять доброкачественность овощей и фруктов.
- выполнять первичную обработку овощей.
- выполнять нарезку овощей.
- приготавливать различные салаты из сырых овощей (фруктов).
- выполнять тепловую обработку овощей (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание).
- приготавливать различные салаты из варёных овощей.
- оформлять блюда и подавать их к столу.

При освоении учебного материала формируются следующие компетенции:

- учебно-познавательные;

- социокультурные;
- коммуникативные;
- информационные;
- здоровьесберегающие;
- креативные;
- технологические.

Сервировка стола (1час).

Основные теоретические требования. Сервировка стола к завтраку. Правила поведения за столом. Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет

Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей.

Практические работы.

Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку.

Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака.

Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола.

Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола.

Складывать салфетки.

Варианты объектов труда.

Меню. Расчет стоимости продуктов. Сервировка стола.

Учащиеся должны:

знать/понимать:

- классификацию блюд и способы подачи готовых блюд к столу;
- правила и особенности сервировки стола к завтраку;
- правила соблюдения этикета за столом;
- способы складывания салфеток
- правила.

Учащиеся должны уметь:

- составлять меню для завтрака, рассчитывать количество и стоимость продуктов;
- приготавливать блюда по готовым рецептам;
- сервировать стол и оформлять приготовленные блюда;
- пользоваться столовыми приборами;

При освоении учебного материала формируются следующие компетенции:

- учебно-познавательные;
- социокультурные;
- коммуникативные;
- информационные;
- здоровьесберегающие;
- эстетико – формирующие.

Заготовка продуктов (1 час).

Основные теоретические сведения.

Способы заготовки продуктов и способы их сохранения. Первичная обработка фруктов и ягод.

Технология быстрого замораживания фруктов и ягод.

Условия и сроки хранения замороженных продуктов.

Практические работы.

Предварительная сортировка, нарезка плодов перед замораживанием фруктов и ягод.

Варианты объектов труда.

Фрукты, ягоды.

Учащиеся должны:

знать/понимать:

- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- условия сохранения фруктов, плодов и ягод на длительный срок при помощи замораживания;
- санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, столовой, к обработке пищевых продуктов;

Учащиеся должны уметь:

- выполнять первичную обработку фруктов и ягод;
- заготавливать на зиму фрукты, плоды, ягоды способом замораживания.

При освоении учебного материала формируются следующие компетенции:

- учебно-познавательные;
- социокультурные;
- коммуникативные;
- информационные;
- здоровьесберегающие;
- креативные;
- технологические.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (18час).

Рукоделие. Художественные ремесла. (7 час)

Узелковый батик. (4час).

Основные теоретические сведения.

Виды росписи по ткани. Узелковый батик как художественное ремесло. Фантазии в решении и особенности выполнения узелкового батика. Декоративные дополнения в вариативности росписи узелкового батика. Инструменты и приспособления. Материалы и красители. Технология крашения. Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывание узлов. Оформление салфеток в технике «узелковый батик». Санитарно-гигиенические требования. Соблюдение правил техники безопасности.

Практические работы.

Подготовка инструментов и материалов для росписи. Формирование ткани для получения рисунка; обработка края салфетки.

Варианты объектов труда.

Ткань, краски.

Учащиеся должны:

знать/понимать:

- особенности выполнения узелкового батика;
- правила ТБ и санитарно-гигиенические правила;
- технологию приготовления раствора;

Учащиеся должны уметь:

- подбирать инструменты и приспособления для росписи узелкового батика;
- формировать ткань для получения рисунка;
- понимать красоту и выполнять ее своими руками.
- соблюдать санитарно-гигиенические правила и ТБ.

При освоении учебного материала формируются следующие компетенции:

- учебно-познавательные;
- социокультурные;
- коммуникативные;
- информационные;

- здоровьесберегающие;
- эстетико – формирующие;
- технологические.

Отделка швейных изделий вышивкой. (3 час).

Основные теоретические сведения.

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. Перевод рисунка на ткань основы. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Вышивание по контуру.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица

Практические работы.

Подготовка инструментов и материалов для росписи. Формирование ткани для получения рисунка; обработка края салфетки.

Варианты объектов труда.

Ткань, нитки мулине, ленты, пяльцы, ножницы, рисунок для вышивки.

Учащиеся должны:

знать/понимать:

- ассортимент материалов и инструментов для вышивки;
- правила ТБ и организации рабочего места вышивальщицы;
- способы перевода рисунка на ткань основы;
- способ заправки ткани в пяльцы;
- технологию выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков;
- технологию выполнения швов, используемые в вышивке лентами.

Учащиеся должны уметь:

- подбирать материалы, инструменты и приспособления и оборудование для ручной вышивки;
- выполнять эскизы для вышивки ручными стежками;
- переводить рисунок на ткань основы;
- выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками;
- выполнять швы, используемые в вышивке лентами.
- соблюдать санитарно-гигиенические правила и ТБ при выполнении ручных работ.

При освоении учебного материала формируются следующие компетенции:

- учебно-познавательные;
- социокультурные;
- коммуникативные;
- информационные;
- здоровьесберегающие;
- эстетико – формирующие;
- технологические.

Элементы материаловедения. (1 час).

Основные теоретические сведения.

Классификация волокон. Натуральные растительные волокна. Получение пряжи и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Учащиеся должны:

знать/понимать:

- классификацию волокон;
- процесс получения натуральных волокон растительного происхождения (льняных, хлопчатобумажных) и тканей из них;
- свойства тканей из льняных, хлопчатобумажных волокон;
- принцип выполнения полотняного переплетения нитей в тканях.
- способы определения лицевой и изнаночной стороны ткани;
- способы определения долевой и уточной нитей;

Учащиеся должны уметь:

- выполнять учебный образец полотняного переплетения;
- определять лицевую и изнаночную стороны ткани;
- определять долевую и уточную нити;

При освоении учебного материала формируются следующие компетенции:

- учебно-познавательные;
- социокультурные;
- коммуникативные;
- информационные;
- здоровьесберегающие;
- эстетико – формирующие;
- технологические.

Элементы машиноведения. (4час).

Основные теоретические сведения.

Классификация швейных машин. Устройство и принцип действия. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Подготовка машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила безопасного труда при работе на швейной машине. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов (стачные, накладные швы, швы вподгибку), их условные графические обозначения и технология выполнения. ВТО.

Практические работы.

Заправка верхней и нижней ниток. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Выполнение машинных строчек. Виды машинных швов. Выполнение стачных, накладных швов, швов вподгибку).

Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных швов. Ткань, инструменты.

Учащиеся должны:

знать/понимать:

- классификацию швейных машин;
- назначение, принцип работы бытовой швейной машины, ее регуляторов;
- способы заправки верхней и нижней ниток;
- виды машинных строчек;
- конструкцию и назначение стачных, накладных швов, швов вподгибку

Учащиеся должны уметь:

- выполнять заправку верхней и нижней ниток
- выполнять регулировку машинной строчки, замену швейной иглы,
- выполнять стачные, накладные швы, швы вподгибку.

При освоении учебного материала формируются следующие компетенции:

- учебно-познавательные;
- социокультурные;
- коммуникативные;
- информационные;
- здоровьесберегающие;
- креативные;
- эстетико – формирующие;
- технические;
- технологические.

Конструирования и моделирования рабочей одежды. (2час).**Основные теоретические сведения.**

Классификация одежды. Требования к одежде. Виды рабочей одежды. Правила снятия мерок. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Правила работы с готовыми выкройками. Моделирование фартука: понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. Технические условия изготовления лекал. Правила их оформления. Раскрой изделия.

Практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели фартука. Моделирование фартука. Оформление лекал. Настиление ткани. Раскладка лекал на ткани. Раскрой.

Варианты объектов труда.

Эскиз. Чертеж. Лекала. Сантиметровая лента.

Учащиеся должны:**знать/понимать:**

- классификацию одежды, требования, предъявляемые к одежде;
- виды поясной одежды, ткани и отделки для ее изготовления;
- основные конструкции фартуков, мерки для построения чертежей и прибавки на свободу облегания;
- способы моделирования фартуков;
- правила изготовления и оформления лекал.
- правила раскроя.

Учащиеся должны уметь:

- производить снятие мерок и построение чертежа фартука;
- разрабатывать эскизы моделей фартуков;
- выполнять моделирование фартуков;
- изготавливать и оформлять лекала для изделий.

При освоении учебного материала формируются следующие компетенции:

- учебно-познавательные;
- социокультурные;
- коммуникативные;
- информационные;
- здоровьесберегающие;

- креативные;
- эстетико – формирующие;
- технические.

Технология изготовления одежды. (6час).

Основные теоретические сведения.

Ручные работы. Ручные стежки, применяемые при изготовлении одежды. Нумерация деталей кроя Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом. Способы обработки основных технологических узлов Обработка накладных карманов, пояса. Бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы.

Выполнение прямых стежков. Обработка карманов, соединение с фартуком. Технология обработки боковых и нижнего срезов. Обработка пояса и соединения его с фартуком. ВТО.

Варианты объектов труда.

Фартук, головной убор.

Учащиеся должны:

знать/понимать:

- технологическую последовательность операций и технические условия для пошива поясного изделия;
- правила ВТО изделия;
- способы самоконтроля и контроля качества изделия.

Учащиеся должны уметь:

- уточнять детали кроя и подготавливать изделие к машинной обработке;
- нумеровать детали кроя;
- выполнять обработку отдельных технологических узлов и сборку изделия в целом;
- производить влажно-тепловую обработку и окончательную отделку готового изделия;
- оценивать качество готового изделия.

При освоении учебного материала формируются следующие компетенции:

- учебно-познавательные;
- социокультурные;
- коммуникативные;
- информационные;
- здоровьесберегающие;
- эстетико – формирующие;
- культурологические;
- технологические;
- технические.
- умение общаться;
- умение сотрудничать (работать в команде);
- умение решать проблемы;
- умение осуществлять самоуправление;
- владеть информационными коммуникациями.

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Средства обучения:

Оборудование, инструменты, приспособления для проведения кулинарных работ;
Оборудование, инструменты, материалы для ручного вышивания;

Оборудование, инструменты, материалы для изготовления швейных изделий.

Наглядные пособия:

Плакаты по кулинарии;

Образцы ручной вышивки;

Образцы фартука;

Образцы отдельных технологических узлов по обработке фартука;

Образцы творческих работ учащихся;

Инструкции по безопасности труда по всем разделам технологической подготовки.

Коллекции волокон, образцов ткани.

Плакаты по декоративно-прикладному искусству.

Рекомендуемая литература для педагога:

1. Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко Технология. 5 класс –М.: Вентана-Граф, 2014.

2. О.А. Кожина, Технология. Обслуживающий труд.5кл Учебник для уч-ся общеобразовательных учреждений –М.: Дрофа, 2012 ISBN 978-5-358-12222-2

3. Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко Технология. Технология ведения дома: 5 класс: Учебник для уч-ся общеобразовательных учреждений. – М.: Вентана-Граф, 2013. ISBN 5-88717-816-7

4. В.М. Казакевич, Г.А. Молев. Технология. Технический труд. 5 класс. – М.: Дрофа, 2013 ISBN 978-5-358-11947-5

5. И.А. Сасова, М.Б. Павлова, М.И. Гуревич и др. Технология. 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – М.: Вентана-Граф, 2012. ISBN 978-5-360-01089-0

6. А.Т. Тищенко. Технология. Индустриальные технологии: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – М.: Вентана-Граф, 2013

7. В.И. Ермакова Основы кулинарии. Учеб. для 8-11 кл. общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 2000. ISBN 5-09-006787-2

8. В.В. Похлебкин О кулинарии от А до Я. Словарь-справочник. – Мн.: Полымя, 1988. ISBN 5-345-00218-5

9. Б.В. Берков, Г.И. Беркова Приемы и банкеты. домашняя энциклопедия. – Ростов – на – Дону: «Феникс», 1995. ISBN 5-85880-084-X

10. Т.И. Баева, С.А. Балакин. «Домашняя мастерская». – М.: Легпромбытиздат, 1991. ISBN 5-7088-0588-9.

11. Э.П. Луканский. «Сотвори радость» - Мн.: Полымя, 1997. ISBN 985-07-0011-4.

12. С.М. Мартынов Овощи+фрукты+ягоды=здоровье: Кн. Для родителей. – М.: Просвещение, 1993. ISBN 5-09-004064-8

13. М.П. Папилова Декоративная скатерть в технике художественной росписи по ткани. – Школа и производство.-2006.

Рекомендуемая литература для учащихся:

1. Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко Технология. 5 класс –М.: Вентана-Граф, 2014.

2. О.А. Кожина, Е.Н. Кудачова, Н.Б. Рыкова Технология. Обслуживающий труд.5кл –М.: Дрофа, 2013 ISBN 978-5-358-12222-2

3. Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко Технология. Технология ведения дома: 5 класс: Учебник для уч-ся общеобразовательных учреждений. – М.: Вентана-Граф, 2013. ISBN 5-88717-816-7

4. В.М. Казакевич, Г.А. Молев. Технология. Технический труд. 5 класс. – М.: Дрофа, 2013 ISBN 978-5-358-11947-5

5. А.В. Волков Домашний сантехник. – М.: Машиностроение, 1993

6. И.А. Мусская. «Домоводство - 3» - Ижевск: РИО «Квест», 1994.

