Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа поселка Калиново

Рабочая программа

по Технологии для 5 класса

2016 – 2017 учебный год

Рекомендовано к использованию/ «Утверждаю»:

Согласовано: Приказом от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование органа самоуправления Директор МБОУ СОШ п.Калиново/М.Л. Скороходов

Протокол от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№\_\_\_\_\_\_

 Учитель: Васильева Екатерина Валерьевна

Поселок Калиново

2016 год

**Пояснительная записка**

 Рабочая программа по направлению «Технология (бслуживающий труд)» составлена для учащихся 5 класса на основе следующих документов:

* Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный Приказом Минобразования РФ от 17.12.2010 года № 1897;
* Базисный учебный план общеобразовательных учреждений Российской Федерации,   утвержденный приказом Минобразования РФ;
* Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология (обслуживающий труд)»;
* Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
* Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта;
* Положение о Рабочей программе по учебному предмету (курсу) педагога (ФГОС ООО), утвержденное приказом №57-Д по МБОУ СОШ п. Калиново.

Примерная программа имеет следующую структуру:

* пояснительная записка, которая включает в себя нормативно-правовую базу, общую характеристику учебного курса, место в учебном плане и кол-во часов на учебный предмет, перечень учебных разделов, цели и задачи курса, примерные формы и методы работы на уроках, планируемые результаты;
* универсальные учебные действия при изучении предмета «Технология»;
* основное содержание курса;
* требования к уровню подготовки выпускников 5 класса основной школы;
* требования по разделам технологической подготовки;
* требования к оснащению кабинета(материально-техническое, УМК);
* поурочно-тематический план;
* формы и критерии оценивания;
* литература;
* приложение.

Данная рабочая программа рассчитана на 68 часов (по 2 часа в неделю). И включает в себя следующие базовые разделы:

* Творческая проектная деятельность;
* Оформление интерьера;
* Кулинария;
* Создание изделий из текстильных материалов;
* Художественные ремесла.

**Цели и задачи:**

* **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения 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 к людям различных профессий и результатам их труда;
* **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности являются:

* определение 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 оригинальные решения; 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, схема, чертеж, 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, 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.

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

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

**Приоритетными методами являются** упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы.

  **Ведущей структурной моделью** для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

**Планируемые результаты** по окончании курса технологии в 5 классе основной школы:

* овладеть безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами;
* овладеть специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов,
* овладеть навыками изготовления и художественного оформления швейных изделий,
* овладеть элементами  навыков ведения домашнего хозяйства,
* познакомиться с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.

**Универсальные учебные действия при изучении предмета «Технология»**

 УУД являются обязательным компонентом содержания любого учебного предмета (см. раздел Основной образовательной программы ) В соответствии с ФГОС в программе представлено 4 вида УУД: личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные.

**Личностные УУД:**

 - действие смыслообразования (интерес, мотивация);

 - действие нравственно-этического оценивания («что такое хорошо, что такое плохо»);

- формирование личного, эмоционального отношения к себе и окружающему миру;

- формирование интереса к себе и окружающему миру (когда ребёнок задаёт вопросы);

- эмоциональное осознание себя и окружающего мира;

- формирование позитивного отношения к себе и окружающему миру;

- формирования желания выполнять учебные действия;

- использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий.

В сфере личностных УУД будут сформированы:

- внутренняя позиция школьника;

- личностная мотивация учебной деятельности;

- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

**Познавательные УУД:**

Общеучебные универсальные действия:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;

- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;

- структурирование знаний;

- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.

Универсальные логические действия:

- имеют наиболее общий (всеобщий) характер и направлены на установление связей и отношений в любой области знания;

- способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.);

- составные логические операции (построение отрицания, утверждение и опровержение как построение рассуждения с использованием различных логических схем).

В сфере развития познавательных УУД ученики научатся:

- использовать знако-символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;

- овладеют широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач.

**Коммуникативные УУД:**

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;

- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;

- разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;

- умения с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;

- формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;

- формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);

- формирование невербальных способов коммуникации – посредством контакта глаз, мимики, жестов, позы, интонации и т.п.);

- формирование умения работать в парах и малых группах;

- формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).

В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:

- учитывать позицию собеседника (партнера);

- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;

- адекватно передавать информацию;

- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

**Регулятивные УУД:**

- целеполагание;

- планирование;

- прогнозирование;

- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном;

- коррекция;

- оценка;

- волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и преодолению препятствий.

В сфере регулятивных УУД ученики смогут овладеть всеми типами учебных действий, включая способность принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию, в том числе во внутреннем плане, контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение.

**Основное содержание курса**

**Вводное занятие.(1час)**

*Основные теоретические сведения*

Содержание курса « Технология» 5 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

*Объект труда.* Помещение кабинета технологии, журнал инструктажей по ТБ и СГТ при работе в мастерской.

**Творческая проектная деятельность. (1 час)**

*Основные теоретические сведения*

Что такое проект, проектирование, проектная деятельность. Знакомство с целью проектной деятельности в 5 классе, формирование задач. Этапы выполнения проекта, обоснование проекта, затраты на изготовление, защита проекта.

*Объект труда.* Таблицы, справочные материалы, презентация.

**Оформление интерьера. (6 часа)**

*Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.  Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

*Практические работы:* Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение поделки декоративного оформления окна кухни, столовой.             *Объект труда. Интерьер кухни.*

**Кулинария (18 час)**

**Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание. (2 часа)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах*.* Суточная потребность в витаминах.

*Практические работы*

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах*.* Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих  суточную потребность человека в витаминах.

*Объекты труда.*

Таблицы, справочные материалы.

**Технология приготовления бутербродов, горячих напитков (2 +2 часа)**

*Основные теоретические сведения*

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

*Практические работы*

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

*Объекты труда.*

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

**Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. (2ч)**

*Основные теоретические сведения*

Знакомство с видами круп, бобовых, макаронных изделий; их физиологические свойства; подготовка продуктов к приготовлению блюд; посуда; способы варки жидкой, вязкой, рассыпчатой каш; требования к качеству каш; блюда из бобовых; блюда из макаронных изделий; подача готовых блюд.

*Практические работы*

Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий. Первичная обработка продуктов, способы варки. Способы подачи готовых блюд. Оценка качества блюд.

*Объекты труда*

Таблицы, схемы, приготавливаемое блюдо.

**Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.(4 часа)**

*Основные теоретические сведения*

Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.*

Методы определения качества овощей и фруктов. Влияние экологии на качество овощей и фруктов. Назначение, виды и технология механической обработки овощей и фруктов.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

*Практические работы*

Применение современных инструментов и приспособлений для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

*Объекты труда.*

Фигурная нарезка овощей Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

**Технология приготовления блюд из яиц (2 часа)**

*Основные теоретические сведения*

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

*Практические работы*

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Крашение и роспись яиц.

*Объекты труда.*

Омлет, яичница, вареные яйца.

**Проект по теме: «Приготовление завтрака для всей семьи». (2 час)**

*Основные теоретические сведения*

Составление меню на завтрак с учетом количества, возраста, вкусов и потребностей членов семьи.. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

*Практические работы*

Выполнение эскизов художественного украшения стола к празднику. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

*Объекты труда.*

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

**Создание изделий из текстильных материалов (32 час)**

**Материаловедение. (8часов)**

*Основные теоретические сведения*

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей 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.

*Практические работы*

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

*Объекты труда.*

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

**Швейные ручные работы.(4 часа)**

*Основные теоретические сведения*

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

*Практические работы*

Подготовка рабочего места для ручных работ. Выполнение образца с ручными строчками.

*Практические работы*

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

**Швейная машина.(6часов)**

*Основные теоретические сведения*

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности*. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

*Практические работы*

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

*Объекты труда.*

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

**Конструирование и моделирование рабочей одежды. (4 часа)**

*Основные теоретические сведения*

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

*Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

*Варианты объектов труда.*

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

**ВТО ткани. (2ч) +Технология изготовления швейного изделия. (15 часов)**

*Основные теоретические сведения*

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология изготовления фартука и косынки. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

*Практические работы*

Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора, раскрой ткани. Обработка деталей кроя. Обработка срезов фартука. Обработка накладных карманов, пояса  и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

*Объекты труда.*

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

 **Художественные ремесла (6 часов)**

**Декоративно-прикладное искусство.  (3 часа)**

*Основные теоретические сведения*

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

*Практические работы*

             Зарисовка традиционных видов ДПИ, определение колорита и материалов. Традиции Урала в декоративно-прикладном творчестве. Организация рабочего места для занятий ДПИ.

*Варианты объектов труда.*

Образцы ДПИ. Ткани. Нитки.

**Лоскутное шитье.(3часа)**

*Основные теоретические сведения.*                                                   Лоскутная пластика - один из видов ДПИ. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме. Знакомство с технологией изготовления изделий в лоскутной технике. Основы построения узора. Выполнение эскиза и создание шаблона. Технология раскроя и соединения деталей в лоскутной пластике.

*Практические работы*

 Создание эскиза и шаблонов. Изготовление изделий (прихваток, подставок и т.д.) в технике лоскутного шитья. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме.

*Варианты объектов труда.*

Салфетка, прихватка, подставка под горячее.

**Требования к уровню подготовки
выпускников 5 классов основной школы**

**Общетехнологические и трудовые умения и способы деятельности**

***В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен*:**

**Знать/** **понимать**

- основные технологические понятия;

- назначение и технологические свойства материалов;

- назначение 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 выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;

 - обеспечения безопасности труда;

-  оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги.

**Требования по разделам технологической подготовки**

***В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен*:**

**Создание изделий из текстильных материалов**

**Знать/понимать**

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

**Уметь**

* выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертеж фартука;
* выбирать модель с учетом особенностей фигуры;
* выполнять технологические операции по изготовлению рабочей одежды;
* выполнять художественное оформление швейного изделия;
* проводить примерку изделия;
* выполнять вышивку и лоскутную пластику.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни**для**:**

* изготовления 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.

**Кулинария**

**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, влияющие 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;
* выполнять механическую и тепловую обработку овощей;
* 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;
* консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
* соблюдения правил этикета за столом;
* приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;
* сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

**Оформление интерьера**

**Знать/понимать**

* характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; основные виды бытовых домашних работ;
* средства оформления интерьера;  назначение основных видов современной бытовой техники;

**Уметь**

* соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

* выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью;
* применения бытовых санитарно-гигиенические средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

**Требования к оснащению кабинета (материально-техническое, УМК)**

  Занятия по технологии (девочки) проводятся в кабинете №38 здания начальной школы МБОУ СОШ п. Калиново. Кабинет  находится на 1 этаже здания и имеет оборудованные под мастерскую зоны: кулинарную и швейную, а так же лаборантскую для хранения наглядных пособий и оборудования.

    Рабочие места учащихся укомплектованы столами и стульями. В гигиенических целях в кулинарной мастерской кабинета имеется 3-х уровневая мойка, водонагреватель. Для проведения практических и лабораторных работ по кулинарии имеется электрическая плита, холодильник, набор кухонной, столовой и чайной посуды, комплекты схем, таблиц по разделу «Кулинария», кухонная мебель (в том числе для хранения продуктов и рабочие поверхности). В кабинете предусмотрены 2 емкости для сбора мусора, оборудована комната для размещения санитарной одежды, сменной обуви, имеется санитарный уголок, аптечка первой медицинской помощи. Температурный режим в кабинете поддерживается в норме.  Освещение согласно нормативной документации. Для обеспечения проветривания все окна легко открываются с пола. Для изучения тем и проведения лабораторных работ по материаловедению имеются коллекции волокон и текстильных материалов. Для практических и лабораторных работ по швейным ручным и машинным работам имеются схемы, таблицы и переносные бытовые механические и электрические машины, манекен. Оборудован шкаф для рабочих папок учащихся. Для проведения влажно-тепловых работ оборудовано рабочее место с гладильной доской, электрическим многофункциональным утюгом. Каждое рабочее место с использованием электрооборудования оснащается во время работ резиновыми ковриками, памятками по ТБ. Кроме этого оборудованы уголки по правилам поведения учащихся в мастерской технологии, уголки техники безопасности в обоих мастерских кабинета; ведется журнал инструктажей по ТБ и охране труда учащихся, имеются планы эвакуации из кабинета с маркировкой, огнетушители в обоих помещениях кабинета.

     Электрическая проводка к рабочим местам проведена по стене стационарно. Включение и выключение всей электросети кабинета осуществляется одним рубильником, расположенным в шаговой доступности. Кроме того встроены электрические розетки к рабочим местам и выключатели освещения в каждом помещении кабинета.

 В учебно-методический комплект для образовательной области « Технология» входят учебники, приобретенные на класс (Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. - М,:Вентана-Граф, 2012. – 192 с.: ил.), которые выдаются на руки учащимся под роспись в библиотечных карточках. Компьютер с комплексом обучающих программ и выходом в интернет в кабинете отсутствует, но подан заявкой на приобретение. В связи с этим имеется доступ к компьютерам, находящимся в компьютерном классе (рядом с кабинетом технологии). В кабинете имеется комплекс таблиц и плакатов по ТБ и разделам программы, а так же оборудование для практических работ.

**Поурочно-тематическое планирование по технологии, 5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Основные элементы содержания** | **Практика** | **Контроль** | **Планируемые результаты (личностные, метапредметные, предметные)** | **Планируемые сроки/ Дата проведения** |
| 12 | Вводный инструктаж. Введение. (1ч)Творческая проектная деятельность.(1ч) | Правила поведения учащихся в кабинете технологии, техника безопасности (вводный инструктаж); содержание курса.Что такое проект, проектирование, проектная деятельность. Знакомство с целью проектной деятельности в 5 классе, формирование задач. Этапы выполнения проекта, обоснование проекта, затраты на изготовление, защита проекта. | Знакомство с кабинетом технологии.Работа со схемами, таблицами, образцами работ, презентация. | Устный опрос учащихся**.**Входной. | Личностные – вызвать интерес к изучению предмета; воспитание культуры.Метапредметные – сформировать понятия курса разделов и тем предмета Технология в 5 классе, вводного инструктажа.Предметные – ознакомить с программой на учебный год, правилами внутреннего распорядка и ТБ; сформировать понятие творческого проекта, развивать творческое мышление, рассказать об этапах выполнения творческого проекта и его защиты. |  |
| **Раздел «Оформление интерьера» - 6 часов.** |
| 3-45-67-8 | Интерьер и планировка кухни-столовой. (2ч)Бытовые электроприборы на кухне. (2ч) Творческий проект «Планирование кухни-столовой» (2ч) | Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.  Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека. | Практическая работа №1 «Планировка кухни»Лабораторная работа №1 «Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне» | Текущий: устный опрос, задания карточки, творческая работа. | Личностные – воспитание эстетического вкуса, культуры труда, самоконтроля, взаимовыручки.Метапредметные – развитие дизайнерских и конструкторских способностей, бережного отношения к растениям, творческих способностей.Предметные – научить способам улучшения, планировки, декорирования, обустройства кухни путем изготовления макета кухни-столовой. |  |
| **Раздел «Кулинария» - 18 часов.** |
| 9-1011-1213-1415-1617-1819-2021-2223-2425-26 | Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание. (2ч)Технология приготовления бутербродов. (2ч)Технология приготовления горячих напитков. (2ч)Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. (2ч)Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. (2ч)Тепловая кулинарная обработка овощей. (2ч)Технология приготовления блюд из яиц. (2ч)Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. (2ч)Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи». (2ч) | Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах*.* Суточная потребность в витаминах.Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.Знакомство с видами круп, бобовых, макаронных изделий; их физиологические свойства; подготовка продуктов к приготовлению блюд; посуда; способы варки жидкой, вязкой, рассыпчатой каш; требования к качеству каш; блюда из бобовых; блюда из макаронных изделий; подача готовых блюд.Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.*Методы определения качества овощей и фруктов. Влияние экологии на качество овощей и фруктов. Назначение, виды и технология механической обработки овощей и фруктов.Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.Составление меню на завтрак с учетом количества, возраста, вкусов и потребностей членов семьи.. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. | Лабораторная работа №2 «Определение качества питьевой воды».Практическая работа №2 «Приготовление бутербродов».Практическая работа №3 «Приготовление горячих напитков»Лабораторная работа №3,Практическая работа №4 «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»Практическая работа №5 «Приготовление салата из сырых овощей»Практическая работа работа №6 «Приготовление блюда из вареных овощей»Лабораторная работа №4 «Определение свежести яиц», Практическая работа №7 «Приготовление блюда из яиц»Практическая работа №8 «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку». | Текущий: устный опрос, кратковременная работа в тетрадях, работа в бригадах, работа по технологическим схемам, безопасные приемы работы.Текущий: устный опрос, кратковременная работа в тетрадях, работа в бригадах, работа по технологическим схемам, безопасные приемы работы.Текущий: устный опрос, кратковременная работа в тетрадях, работа в бригадах, работа по технологическим схемам, безопасные приемы работы.Текущий: устный опрос, кратковременная работа в тетрадях, работа в бригадах, работа по технологическим схемам, безопасные приемы работы.Текущий: устный опрос, кратковременная работа в тетрадях, работа в бригадах, работа по технологическим схемам, безопасные приемы работы.Итоговый по разделу, творческие возможности, способности, безопасные приемы работы. |  Личностные - воспитание навыков личной гигиены, чистоплотности, культуры труда; развивать эстетический вкус, эстетику рабочего места, культуру общения, волевые усилия для достижения результата; воспитание экономии и бережливости продуктов питания, терпеливости и целеустремленности, коллективизма и взаимовыручки, коммуникабельности.Метапредметные – сформировать понятие кухня, развивать желание ухаживать за кухонным инвентарем и оборудованием; развивать стремление к знакомству с блюдами других национальностей, научить готовить разные виды бутербродов; сформировать понятие жарки, варки, тушения овощей в русской кухне; дать понятие диетических и столовых яиц, меланжа, яичного порошка; научить готовить блюда из яиц, овощей и фруктов.Предметные – ознакомить с кухней и ее оборудованием, заострить внимание на ТБ и СГТ при работе с пищевыми продуктами, интеграция с биологией (завоз картофеля в Европу), историей средних веков (Картофельные бунты).; познакомить с видами овощей, способами их первичной обработки, нарезки, тепловой обработки и хранения; научить готовить разные горячие напитки с помощью технологических карточек; рассказать о санитарных условиях обработки яиц и способах определения доброкачественности яиц, научить правильно выбирать и хранить яйца;  |  |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 35 часов.** |
| **Подраздел «Материаловедение» - 8 часов.** |
| 27-2829-3031-3233-34 | Производство текстильных материалов. (2ч)Получение ткани (2ч)Дефекты тканей.(2ч)Текстильные материалы и их свойства. Контрольная работа (2ч) | Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей 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. | Пр.р.№9 «Знакомство с натуральными волокнами растительного происхождения».Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Пр.р.№10 «Выполнение макета полотняного переплетения»Лаб. Р. №5 «Определение направления долевой нити в ткани»Лаб. Р. №6 «Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.Лаб. Р. №7 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». | Устный контроль, работа в тетрадях.Самоконтроль, взаимопомощь, проверка правильности и качества выполнения, ТБ на рабочем месте.Письменная работа по заданиям-карточкам.Письменная работа по заданиям-карточкам.  | Личностные – воспитание эстетического и художественного вкуса, привить любовь к животным и растениям, рациональное использование природных ресурсов.Метапредметные – сформировать понятие материаловедения, текстильных волокон, пряжи и прядения, этапах изготовления ткани.Предметные – интеграция с природоведением (использование человеком растений и животных в изготовлении тканей, литературой («как рубашка в поле выросла»); научить определять основу и уток, лицевую и знаночную сторону тканей; научить отличать волокна разного происхождения на ощупь и по внешнему виду. |  |
| **Подраздел «Швейные ручные работы» - 4 часа.** |
| 35-3637-38 | Организация рабочего места для выполнения ручных. Инструменты и приспособления. (2ч)Технология выполнения ручных работ (2ч) | Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. | Лаб.р. №8 «Знакомство с инструментами и приспособлениями, применяемыми при выполнении ручных работ.Пр.р. №11«Выполнение ручных стежков и строчек». | Взаимоконтроль, взаимопроверка карточек, ТБ на рабочем месте.Образцы ручных стежков и строчек (правильность и качество выполнения), безопасные приемы работы. | Личностные – привить интерес к изучению предмета, воспитание культуры труда, рациональной организации рабочего времени.Метапредметные – сформировать понятие ручных работ, правильной посадки, рабочего места, инструментов и приспособлений при выполнении ручных работ; научить правильно применять и выполнять ручные строчки.Предметные – ознакомить с ТБ при ручных работах, закрепить навыки выполнения ручных стежков и строчек. |  |
| **Подраздел «Швейная машина» - 6 часов.** |
| 39-4041-4243-44 | История создания швейной машины. Бытовая швейная машина.(2ч)Подготовка к выполнению машинных работ. ТБ.(2ч)Терминология, применяемая при выполнении машинных работ.(2ч) | Историческая справка о создании и модернизации машинного производсва. Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности*. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.Изучение терминологии машинных строчек и швов. | Лаб.р. № 9 «Знакомство с бытовой швейной машиной»Пр.р. №12Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.Пр.р. №13 «Выполнение машины швов» | Тест, правильность приемов подготовки швейной машины к работе, качество выполненных машинных строчек (образцы) качество выполнения машинных швов.Самоконтроль, взаимоконтроль, аккуратность, точность, безопасные приемы работы. | Личностные – воспитание культуры труда, рациональной организации рабочего места, ответственности, точности и аккуратности в работе.Метапредметные – сформировать понятия о модернизации производства швейных машин, основных узлах швейной машины, о деталях и их назначениях.Предметные - научить безопасным приема работы на швейной машине, подготавливать машину к работе; научить выполнять разные виды машинных строчек, совершенствовать качество выполняемых работ; освоение терминологии при работе на машине, различать и выполнять машинные швы. |  |
| **Подраздел «Влажно-тепловая обработка ткани» - 2 часа.** |
| 4546 | Значение влажно-тепловой обработки.(1ч)Организация рабочего места для выполнения ВТО. ТБ.(1ч) | Терминология при выполнении влажно-тепловых работ. Организация рабочего места при работе с утюгом, техника безопасности при работе с утюгом. | Пр.р. №14 «Изучение терминологии при работе с утюгом, применение терминологии при разного рода утюжильных работах». | ТБ на рабочем месте, аккуратность, самоконтроль.Вопросы, тестовые задания, кросворд. | Личностные – воспитание аккуратного обращения с электронагревательными приборами, эстетического вкуса, интереса к предмету.Метапредметные – сформировать понятие ВТО, приутюживание, заутюживание, отутюживание, отпаривание, декатирование.Предметные – развивать творческое мышление, навыки самоконтроля; научить безопасным приемам работы с электронагревательными приборами. |  |
| **Подраздел «Технология изготовления швейных изделий» - 15 часов.** |
| 47-4849-5253-5758-5960-61 | Основные мерки для построения чертежа фартука.(2ч)Конструирование и моделирование.(4ч)Технология изготовления фартука на поясе с нагрудником.(5ч)Варианты отделки фартука.(2ч)Защита творческих проектов.(2ч) | Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология изготовления фартука и косынки. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. | Пр.р №15 «Снятие мерок для построения чертежа фартука» (в парах).Пр.р. №16 « Конструирование фартука»Пр.р. №17 «Моделирование фартука».Пр.р. №18 «Обработка проектного изделия».Творческая работа учащихся с выбором темы проекта под контролем учителя.Демонстрация и презентация творческих проектов учащимися. | Правильность выполнения и расчетов, взаимопомощь, взаимоконтроль.Творческий подход, аккуратность, точность, правильность и безопасность выполнения приемов работы.Творческий подход, самоконтроль, оригинальность.ТБ на рабочем месте.Оценивание, выбор лучших работ на выставку. | Личностные – точность, аккуратность в работе, правильная самооценка, экономическое воспитание, воспитание культуры труда, эстетики рабочего места, рациональных приемов работы, взаимовыручки, целеустремленности, волевых усилий, последовательности в делах, творческого подхода.Метапредметные – сформировать понятие о мерках, чертеже, масштабе, приспособлениях для снятия мерок; дать понятие конструирования и моделирования изделий, понятий чертеа и выкройки.Предметные – научить приемам снятия мерок для построения чертежа выкройки и перевода в м 1:4; научить конструировать изделие (базовая основа) и дальнейшее изменение основы – моделирование (творческий подход).Научить рациональному расположению деталей кроя на ткани; научить способам отделки фартука на примерах готовых образцов. |  |
| **Раздел «Художественные ремесла» - 6 часов** |
| 62-636465-6667-68 | Декоративно-прикладное искусство.Основы композиции при создании предметов ДПИ. (2ч)Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте. (1ч)Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой» (2ч)Защита творческих проектов.Итоговая контрольная работа. | Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.                             Лоскутная пластика - один из видов ДПИ. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме. Знакомство с технологией изготовления изделий в лоскутной технике. Основы построения узора. Выполнение эскиза и создание шаблона. Технология раскроя и соединения деталей в лоскутной пластике. | Пр.р. № 19 «Создание композиции в графическом редакторе».Пр.р. №20 «Обработка поектного изделия».Защита творческих проектов. | Текущий.Творческий подход, аккуратность, точность, правильность и безопасность выполнения приемов работы.Творческий подход, аккуратность, точность, правильность и безопасность выполнения приемов работы.Оценивание, выбор лучших работ на выставку.Итоговый по темат года: письменная работа по вариантам. | Личностные – привить любовь к родному краю, уважение и интерес к историческому прошлому, воспитать эстетический вкус, усидчивость, культуру труда.Метапредметные – сформировать понятие «лоскут»; развивать творческие способности и возможности, повторить применение ручных стежков и строчек, машинные швы; сформировать понятие о колорите, орнаменте.Предметные – рассказать о лоскутной технике (историческая справка); утилизация материалов кройки и шитья, повторить организацию рабочего места при выполнении машинных и ручных работ. |  |
| **Итого : 68 часов.** |

**Формы и критерии оценивания**

 **Оценка устного ответа**

**Оценка 5** ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный.

 **Оценка 4** ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 1-2 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

**Оценка 3** ставится в том случае, если ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ неполный, несвязный.

**Оценка 2** ставится в том случае, если при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

**Оценка 1** ставится в том случае, если ученик не может ответить ни на один из поставленных вопросов.

**Оценка практических работ**

**Оценка 5** ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески.

**Оценка 4** ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный.

 **Оценка 3** ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца; изделие оформлено небрежно или не закончено в срок.

 **Оценка 2** ставится в том случае, если учащийся самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

**Оценка 1** ставится в том случае, если учащийся совсем не выполнил работу.

 Во всех случаях оценка снижается, если учащийся не соблюдал требований правил безопасного труда.

**Оценка самостоятельных письменных работ**

**Оценка 5** ставится, если учащийся:

* выполнил работу без ошибок и недочетов;
* допустил не более одного недочета.

**Оценка 4** ставится, если учащийся выполнил работу полностью, но допустил в ней:

* не более одной негрубой ошибки и одного недочета;
* или не более двух недочетов.

**Оценка 3** ставится, если учащийся правильно выполнил не менее половины работы или допустил:

* не более двух грубых ошибок;
* или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета;
* или не более двух-трех негрубых ошибок;
* или одной негрубой ошибки и трех недочетов;
* или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов.

**Оценка 2** ставится, если учащийся:

* допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка "3";
* или если правильно выполнил менее половины работы.

**Оценка 1** ставится, если учащийся:

* не приступал к выполнению работы;
* или правильно выполнил не более 10 % всех заданий.

**Примечание.**

* Учитель имеет право поставить ученику оценку выше той, которая предусмотрена нормами, если учеником оригинально выполнена работа.
* Оценки с анализом доводятся до сведения учащихся, как правило, на последующем уроке.

**Литература:**

1. Кожина О.А. Технология. Обслуживающий труд: Учеб. для 5 кл. общеобразоват. учреждений / О.А. Кожинав, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2004. – 240 с.: ил.
2. Кругликов Г.И. Методика преподавания технологии с практикумом: - М.: Издательский центр «Академия», 2002 – 479 с.
3. Нестерова Д.В. Рукоделие: энциклопедия – М.: АСТ, 2007 – 158, [2] с.: ил.
4. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2003. – 296 с.: ил.
5. Примерная программа основного общего образования по направлению “Технология. Обслуживающий труд”
6. Припеченкова С.И., Глушкова Э.Ю. Уроки труда. 5кл. Макраме. Вышивание: поурочные планы. – Волгоград: Учитель, 2002 – 63 с.
7. Сборник нормативно-методических материалов по технологии. М.:Вентана-Граф, 2002 – 224 с.
8. Симоненко В.Д. Технология. 5кл.: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – М.: Вентана-Граф, 2007 – 192 с.: ил.
9. Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2012 – 192с.: ил.

**Приложение**

**Творческие, проектные работы:**

*Примерные темы*

1. Кулинария:
* «Праздничный стол из салатов»,
* «Этот удивительный бутерброд»,
* «Сервировка стола»,
* «День рождения подруги»,
* «Приготовление завтрака для всей семьи».
1. Художественная обработка материалов:
* «Вышивка – древнее рукоделие»,
* «Обрезки ткани для пользы дела»,
* «Лоскутное изделие для кухни-столовой» - прихватки, салфетки, грелки на чайник и кастрюлю,
* «Тайны бабушкиного сундука»,
* «Веселые лоскутки»,
* «Отделка швейного изделия вышивкой»,
* «Панно для украшения кухни» (ткань, бисер, использование народных промыслов и т.п.)
1. Изготовление швейного изделия:
* «Наряд для завтрака» - простейшие виды одежды (топ, фартук, косынка – ткань),
1. «Электробытовые приборы – наши помощники».