

Рабочая программа по технологии для 5 класса на 2014-2015 учебный год
срок реализации -1 год
Пояснительная записка

Рабочая программа предмета «Технология» для девочек 5 класса составлена на основе программы ФГОС; примерной программы основного общего образования «Технология»; федерального базисного учебного плана и учебника под редакцией И. А. Сасовой, в соответствии с планируемыми результатами и программой формирования УУД.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется *техносферой* и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда — техносфера — опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом. Поэтому основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях. Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, 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.

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

С учётом общих требований ФГОС основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе расширения прикладных учебных задач;

- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;

- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;

- формирование представление о социальных и этических аспектах научно-технического процесса;

- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Продолжительность учебного года на второй ступени общего образования составляет 34 недели. При формировании учебного плана как составляющей организационного компонента основной образовательной программы основного общего образования на преподавание предметной области «Технология» в 5 классе выделено 2 часа в неделю (68 часов в год).

Резерв учебного времени по примерной программе «Технология» (стандарты второго поколения) планируются использоваться на проведение промежуточной и итоговой диагностики (по 1 часу соответственно).

Рабочая программа по технологии в 5 классе реализуется на учебных занятиях (уроках) по учебно-методическому комплексу, подготовленному авторским коллективом Сасова И.А., Павлова М.Б, Гуревич М.И, Питт Д, включен в Федеральный перечень УМК, рекомендованных к использованию в общеобразовательных учреждениях в 2014-2015 учебном году.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в примерной программе направлены на освоение различных технологий. Для практических работ в соответствии с имеющимися возможностями выбирается такой объект, процесс или тема проекта для учащихся, чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При организации творческой или проектной деятельности учащихся акцентируется их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

ИКТ на уроках образовательной области «Технология» уместно применять при изучении отдельных тем и разделов программы. Это обуславливается следующими факторами:

- Данная образовательная область предусматривает, прежде всего, формирование и совершенствование практических навыков и умений, учащихся в рациональном ведении домашнего хозяйства, заготовке и хранении продуктов, уходе за жилищем. Соответственно большое количество времени должно уделяться практической деятельности учащихся на уроке.

Данная программа подразумевает использование таких организационных форм проведения уроков:

- урок «открытия» нового знания;
- урок отработки умений и рефлексии;
- урок общеметодологической направленности;
- урок развивающего контроля;
- урок – исследование (урок творчества);
- лабораторная работа;
- практическая работа;
- творческая работа;
- урок – презентация.

В этом учебном году учащимся будет предложено выполнить 4 проекта: *«Планирование кухни-столовой»*, *«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»*, *«Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»*, *«Лоскутное изделие для кухни-столовой»*; проведение экскурсии по теме: «Виды декоративно-прикладного искусства родного края», уроки - исследования согласно календарно-тематическому планированию.

Способы и средства проверки и оценки результатов:

- тесты
- практические работы
- творческие работы
- творческие проектные работы
- лабораторные работы
- устный опрос

Система оценки достижений учащихся:

- пятибалльная,

Форма промежуточной и итоговой аттестации:

- аттестация (оценка) за I, II, III, IV четверти, полугодие и год.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Учащиеся должны овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Технологии ведения дома

Кулинария

Выпускник научится:

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

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

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

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Создание графических объектов

Выпускник научится:

- создавать различные геометрические объекты с использованием возможностей специальных компьютерных инструментов;
- создавать графические объекты проведением рукой произвольных линий с использованием специализированных компьютерных инструментов и устройств.

Создание, восприятие и использование гипермедиасообщений

Выпускник научится:

- избирательно относиться к информации в окружающем информационном пространстве, отказываться от потребления ненужной информации.

Коммуникация и социальное взаимодействие

Выпускник научится:

- соблюдать нормы информационной культуры, этики и права; с уважением относиться к частной информации и информационным правам других людей

Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии

1. При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

2. При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- не может спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- отказывается выполнять задания.

3. При выполнении творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	Оценка «5» ставится, если учащийся:	Оценка «4» ставится, если учащийся:	Оценка «3» ставится, если учащийся:	Оценка «2» ставится, если учащийся:
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает в основном полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное в основном полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок v современным требованиям.	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.
<i>Практическая направленность</i>	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.
<i>Соответствие технологии</i>	Работа выполнена в соответствии с тех-	Работа выполнена в соответствии с техно-	Работа выполнена с отклонением от	Обработка изделий (детали)

<i>гии выполнения</i>	нологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании.	логией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения.	технологии, но изделие может быть использовано по назначению.	выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется.
<i>Качество проектного изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями, предусмотренными в проекте. Имеет эстетический внешний вид изделия.	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению.	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

4. При выполнении тестов, контрольных работ

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы
 Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы
 Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы
 Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение учащихся. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных машин с многооперационными действиями, а так же краеобметочных машин промышленного производства 51-А кл.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе, которые будут изучаться в 7 классе. В 5-ом познакомятся с декоративно-прикладным искусством.

Новым в преподавании «Технологии», по сравнению с трудовым обучением, является направленность:

- на развитие творческой, инициативной, самостоятельной и предприимчивой личности обучающихся;
- на формирование у школьников основ проектной, технологической культуры; культуры общения, труда, дома;
- на овладение умениями рационально вести домашнее хозяйство.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Тема раздела 1. Технологии творческой и опытнической деятельности – 6 часов

Основные теоретические сведения

Правила техники безопасности в кабинете «Технология». Санитарно-гигиенические требования. Общие правила техники безопасности. Технологии в жизни человека.

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Организация и проведение праздника (юбилей, День рождения, Масленица и др.).

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

1.1. Творческий проект по разделу «Оформление интерьера» - 1 час «Технологии жилого дома».

1.2. Творческий проект по разделу «Кулинария» - 4 час «Воскресный завтрак для всей семьи».

1.3 Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» - 6 часов «Наряд для завтрака», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне».

1.4. Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла» - 6 часов «Лоскутное изделие для кухни - столовой».

Тема раздела 2. Оформление интерьера - 1 час **запуск 1-го проекта «Планирование кухни-столовой»**

Тема: «Интерьер кухни, столовой»

Основные теоретические сведения

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

1.1. Творческий проект по разделу «Оформление интерьера» - 1 час «Технологии жилого дома», «Планирование кухни - столовой».

Примерная тема лабораторно-практической работы

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

Тема раздела 3. Кулинария – 9 часов

3.1. Здоровое питание - 1 час

Основные теоретические сведения

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

3.2. Технология приготовления блюд - 7 часов

Тема: «Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки»

Основные теоретические сведения

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема: «Блюда из овощей»

Основные теоретические сведения

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария»- 1 час

запуск 2-го проекта возможные темы: «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне»,
«Наряд для завтрака»

Тема 4.1 «Свойства текстильных материалов» 2 часа

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.

4.2. Конструирование швейных изделий - 4 часа

Основные теоретические сведения

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Тема 4.3. Швейная машина - 4 часа

Основные теоретические сведения

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Тема 4.4. Технология изготовления швейных изделий – 6 часов

Основные теоретические сведения

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения ручных швов, их условные графические обозначения.

Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных волокон. Контроль качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

Промежуточный мониторинг за I - полугодие

«Свойства текстильных материалов», «Конструирование швейных изделий», «Швейная машина».

Тема 4.4. Технология изготовления швейных изделий - 15 часов

1.4. Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» - 6час «Наряд для завтрака».

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

— обработка деталей кроя;

— обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;

— обметывание швов ручным и машинным способами;

— обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;

— обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;

— обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
Влажно-тепловая обработка изделия.
Определение качества готового изделия.

Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных и отделочных материалов»

Тема раздела 3. Кулинария – 5 часов

запуск 3-го проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»

Тема 3.2. Технология приготовления блюд - 2 часа

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Тема 3.3. Сервировка стола - 2 часа

Основные теоретические сведения

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

1.3 Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный завтрак для всей семьи».

Тема раздела 5. Художественные ремёсла - 16 часов

запуск 4-го проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»

Тема: «Декоративно-прикладное искусство»

Основные теоретические сведения

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Экскурсия в музей.

Тема: «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства»

Основные теоретические сведения

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

Тема: «Лоскутное шитье»

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

1.4. Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла» «Лоскутное изделие для кухни - столовой».

Итоговый мониторинг.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ урока	Тема урока	Основное содержание, понятия	Формы и виды учебной деятельности, контроль	Дата
	Тема раздела 1. Технологии творческой и опытнической деятельности – 6 часов			
1	Вводное занятие. Технология в жизни человека и общества.	Познакомить учащихся с задачами, стоящими перед ними при изучении курса «Технология» в 5 классе, творческими проектами, дать понятие «технология», проинструктировать по охране труда, учить различать явления природного мира и мира технологий, воспитывать мотивацию к учебной деятельности.	Знакомятся с правилами поведения в мастерской безопасностью труда; Беседа; Пишут мини-сочинение по теме «Почему надо изучать курс "Технология"».	
2	Основные компоненты проекта.	Проект, проектная деятельность, основные компоненты проекта, развивать понимание того, что без знания и навыков обработки материалов невозможно выполнить проект.	Участие в беседе по теме; Усвоение основных определений и понятий по теме; Изучают содержание компонентов проекта и отвечают на вопросы;	
3	Определение потребностей и краткая формулировка задачи	Виды потребностей, способы определения потребностей, виды формулировки задачи. Интервью.	Участие в беседе по теме; Усвоение основных определений и понятий по теме; Учатся выявлять потребности людей в ходе интервью; Составляют закрытые и открытые вопросы; Задают вопросы в группах.	
4	Дизайн-анализ изделия. Определение перечня критериев.	Дизайн-анализ, критерий, диаграмма «Паучок»	Участие в беседе по теме; Усвоение основных определений и понятий по теме; Учатся анализировать и оценивать изделие с точки зрения его использования; Выполняют задания по карточке; Составляют перечень критериев (требований) к изделию.	
5	Поиск решения поставленной задачи. Проработка выбранной идеи	Мозговой штурм, проработка идеи	Участие в беседе по теме; Усвоение основных определений и понятий по теме; Придумывают и записывают мысли, идеи по всему полю листа; Выбирают и обсуждают лучшую идею;	
6	Планирование изготовления	Планирование, оценка проекта	Заполняют таблицы (1,2,3); Отвечают на вопросы.	

№ урока	Тема урока	Основное содержание, понятия	Формы и виды учебной деятельности, контроль	Дата
	изделия. Оценка проекта			
Тема раздела 2. Оформление интерьера - 1 час запуск 1-го проекта «Планирование кухни-столовой»				
7	Кухня и её оборудование. Уход за кухонной утварью. Бытовые электроприборы на кухне и их размещение.	Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Общие сведения о бытовых СВЧ - печах и холодильниках, посудомоечной машины, о принципах работы, видах и о правилах эксплуатации.	Овладение навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организация рабочего места. Определение набора безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Освоение безопасных приёмов работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказание первой помощи при порезах и ожогах. Ознакомление с историей СВЧ - печи; Изучение потребности в бытовых электрических приборов на кухне; Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, работа в рабочей тетради	
Тема раздела 3. Кулинария – 9 часов				
3.1. Здоровое питание - 1 час				
8	Общие сведения о пище	Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания	Участие в беседе по теме; Усвоение основных определений и понятий по теме; Поиск информации в Интернете о значении понятия «гигиена», о витаминах, содержащихся в овощах и фруктах; Определение качества питьевой воды Соблюдение правил ТБ индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, работа в рабочей тетради	

№ урока	Тема урока	Основное содержание, понятия	Формы и виды учебной деятельности, контроль	Дата
3.2. Технология приготовления блюд - 7 часов				
9	Технология приготовления горячих напитков.	Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, чая, какао.	Поиск информации в Интернете о пользе напитка из цикория; Проведение сравнительного анализа вкусовых качеств различных видов чая и кофе; Приготовление горячих напитков. Практическая работа	
10	Технология приготовления бутербродов	Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов.	Участие в беседе по теме; Усвоение основных определений и понятий по теме; Приготовление и оформление бутербродов. Подсушивание хлеба для канапе в жарочном шкафу или тостере. Проведение сравнительного анализа вкусовых качеств бутербродов. Практическая работа	
11	Приготовление блюд из яиц.	Питательная ценность яиц. Строение яйца. Способы определения качества яиц. Особенности кулинарного использования яиц. Диетическое яйцо, столовое	Лабораторно-практическая работа «Определение качества яиц». Решают проблему сохранения яиц в течение длительного времени.	
12	Приготовление блюд из яиц (продолжение)	Канапе, сэндвич, всмятку, «в мешочек», вкрутую, омлет, яичница	Участие в беседе по теме; Усвоение основных определений и понятий по теме; Приготовление блюда из яиц Соблюдение правил ТБ Практическая работа	
13	Пищевая ценность овощей и фруктов и их механическая кулинарная обработка.	Виды овощей. Содержание в них питательных веществ и витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инстру-	Определение доброкачественности овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Поиск информации в Интернете о заболеваниях цинга и куриная слепота, причинах их возникновения и мерах профилактики. Овладение навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами группы. Выполнение кулинарной механической обработки овощей и фруктов.	

№ урока	Тема урока	Основное содержание, понятия	Формы и виды учебной деятельности, контроль	Дата
		менты и приспособления для нарезки.		
14	Приготовление салатов.	Виды салатов и их питательная ценность. Заправка для салатов. Подготовка овощей и фруктов для салатов. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.	Демонстрация приемов нарезки продуктов. Выполнение фигурной нарезки овощей для художественного оформления салатов. Освоение безопасных приёмов работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Практическая работа.	
15	Приготовление салатов (<i>продолжение</i>).	Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд	Участие в беседе по теме; Усвоение основных определений и понятий по теме; Приготовление блюд из варёных овощей. Соблюдение правил ТБ Практическая работа.	
16	Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».	Систематизация знаний о блюдах к завтраку	Занятия в группах в виде конкурса	
Тема раздела 4. Создание изделий из текстильных материалов - 16 часов запуск 2 -го проекта возможные темы: «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака»				
4.1. Свойства текстильных материалов - 2 часа				
17	Производство текстильных материалов.	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.	Участие в беседе по теме; Усвоение основных определений и понятий по теме; Определение долевой нити в ткани Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Соблюдение правил ТБ Урок - исследование. Практическая работа	
18	Текстильные материалы и их	Общие свойства текстильных материалов: физические, эр-	Участие в беседе по теме; Усвоение основных опреде-	

№ урока	Тема урока	Основное содержание, понятия	Формы и виды учебной деятельности, контроль	Дата
	свойства.	гономические, эстетические, технологические.	лений и понятий по теме; Проведение сравнительного анализа прочности окраски ткани Изучение свойств тканей из хлопка и льна Соблюдение правил ТБ Урок - исследование. Лабораторно-практическая работа	
4.2. Конструирование швейных изделий - 4 часа				
19	Чертеж и выкройка швейного изделия.	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме.	Участие в беседе по теме; Усвоение основных определений и понятий по теме; Определение размеров швейного изделия Поиск информации в Интернете об истории фартука-передника, юбки. Соблюдение правил ТБ	
20	Снятие мерок для построения проектного изделия	Расположение конструктивных линий фигуры. Правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Линии талии и бедер, мерки, <i>Ст, Сб, Ди, Дн</i> ; конструирование, модель,	Снятие мерок; Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Практическая работа	
21	Особенности построения выкроек швейных изделий.	Моделирование. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Расчет количества ткани для изделия.	Выполнение моделирования швейного изделия; Выполнение расчета ткани для изделия; Практическая работа	
22	Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.	Подготовка выкройки к раскрою Правила безопасной работы ножницами	Копирование готовой выкройки. Соблюдение правил ТБ Практическая работа	
4.3. Швейная машина - 4 часа				
23	Модели современных бытовых швейных машин.	Современные бытовые швейные машины с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.	Изучение устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Нахождение и предоставление информации об истории швейной машины. Овладение безопасными приемами труда.	

№ урока	Тема урока	Основное содержание, понятия	Формы и виды учебной деятельности, контроль	Дата
24	Подготовка швейной машины к работе.	Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.	Намотка нижней нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней ниток. Выведение нижней нитки наверх Выполнение строчек с изменением длины стежка Соблюдение правил ТБ Практическая работа	
25	Освоение приёмов работы на швейной машине.	Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы.	Выполнение закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Практическая работа	
26	Выполнение прямой и зигзагообразной строчек.	Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад	Выполнение прямой и зигзагообразной машинной строчки с различной длиной стежка с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Практическая работа	
4.4. Технология изготовления швейных изделий – 5 часов				
27	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани.	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обводка выкройки с учётом припусков на швы.	Выполнение экономной раскладки выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка; Практическая работа. Обводка выкройки с учётом припусков на швы. Нахождение и предоставление информации об истории швейных изделий, одежды. Знакомство с профессиями закройщик и портной.	
28	Раскрой швейного изделия.	Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками.	Практическая работа. Выкраивание детали швейного изделия. Нахождение и предоставление информации об истории создания инструментов для раскроя.	
29	Требования к выполнению ручных работ.	Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика,	Освоение терминологии ручных работ; Применение способов переноса линий выкройки на детали кроя, парные детали;	

№ урока	Тема урока	Основное содержание, понятия	Формы и виды учебной деятельности, контроль	Дата
		прямыми стежками, с помощью булавок.		
30	Изготовление образцов ручных работ.	Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).	Изготовление образцов ручных работ; перенос линий выкройки на детали кроя с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; Практическая работа	
31	Правила выполнения влажно-тепловых работ.	Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Терминология.	Участие в беседе по теме; Усвоение основных определений и понятий по теме; Проведение ВТО: приутюжить, разутюжить, заутюжить. Соблюдение правил ТБ Освоение терминологии утюжильных работ.	
32	Промежуточный мониторинг «Свойства текстильных материалов», «Конструирование швейных изделий», «Швейная машина».		Работа с тестовым материалом	
4.4. Технология изготовления швейных изделий - 17 часов				
33	Классификация машинных швов: соединительных и краевых.	Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку), краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).	Усвоение терминологии машинных швов;	
34	Изготовление образцов машинных работ.	Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком;	Изготовление образцов машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Практическая работа	

№ урока	Тема урока	Основное содержание, понятия	Формы и виды учебной деятельности, контроль	Дата
		постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).		
35	Последовательность изготовления швейных изделий.	Последовательность изготовления швейных изделий.	Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	
36	Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.	Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.	Участие в беседе по теме; Усвоение основных операций и понятий по теме; Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом. Соблюдение правил ТБ Практическая работа	
37	Изготовление и оформление карманов	Изготовление и оформление карманов	Участие в беседе по теме; Усвоение основных операций и понятий по теме; Изготовления и оформление карманов Соблюдение правил ТБ Практическая работа	
38	Соединение карманов с нижней частью фартука.	Соединение карманов с нижней частью фартука.	Участие в беседе по теме; Усвоение основных операций и понятий по теме; Соединение карманов с нижней частью фартука. Соблюдение правил ТБ Практическая работа	
39	Соединение карманов с нижней частью фартука.	Соединение карманов с нижней частью фартука.	Участие в беседе по теме; Усвоение основных операций и понятий по теме; Соединение карманов с нижней частью фартука. Соблюдение правил ТБ Практическая работа	
40	Обработка верхнего среза фартука.	Обработка верхнего среза фартука. Мягкие складки	Участие в беседе по теме; Усвоение основных операций и понятий по теме; Обработка верхнего среза фартука. Соблюдение правил ТБ Практическая работа	
41	Обработка	Обработка верхнего среза	Участие в беседе по теме;	

№ урока	Тема урока	Основное содержание, понятия	Формы и виды учебной деятельности, контроль	Дата
	верхнего среза фартука.	фартука. Мягкие складки	Усвоение основных операций и понятий по теме; Обработка верхнего среза фартука. Соблюдение правил ТБ Практическая работа	
42	Обработка пояса.	Обработка пояса.	Участие в беседе по теме; Усвоение основных операций и понятий по теме; Обработка пояса. Соблюдение правил ТБ Практическая работа	
43	Обработка пояса.	Обработка пояса.	Участие в беседе по теме; Усвоение основных операций и понятий по теме; Обработка пояса. Соблюдение правил ТБ Практическая работа	
44	Контроль и оценка качества готового изделия.	Контроль и оценка качества готового изделия.	Участие в беседе по теме; Усвоение основных операций и понятий по теме; Участие в оценке качества готового изделия.	
45	<i>Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»</i>		Работа с тестовым материалом	
46	Выполнение проектного изделия	Обоснование выбора изделия для проекта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта. Последовательность изготовления изделия. Эргономические требования. ТБ.	Определение цели и задачи проектной деятельности. Изучение этапов выполнения проекта. Выполнение проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	
47	Выполнение проектного изделия	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Оформление пояснительной записки к творческому проекту; Приготовление презентации проекта. Составление доклада для защиты творческого проекта.	
48	Защита проекта.		Представление творческого	

№ урока	Тема урока	Основное содержание, понятия	Формы и виды учебной деятельности, контроль	Дата
			проекта. Выставление работ учащихся.	
Тема раздела 3. Кулинария – 5 часов запуск 3-го проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»				
3.2. Технология приготовления блюд - 2 часа				
49	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Требования к качеству каши. Применение бобовых круп в кулинарии. Пищевая ценность. Виды тепловой обработки.	Участие в беседе по теме; Усвоение основных определений и понятий по теме; Изучение упаковки из-под крупы; Определение экспериментально оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Поиск информации в Интернете об истории и рецепте приготовления «гурьевской каши» Соблюдение правил ТБ	
50	Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.	Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд	Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий Соблюдение правил ТБ Приготовление рассыпчатой, вязкой и жидкой каши. Определение консистенции блюда. Практическая работа	
3.3. Сервировка стола - 2 час				
51	Сервировка стола к завтраку	Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Выполнение сервировки стола к завтраку. Соблюдение правил ТБ Участие в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» Складывание столовых салфеток	
52	Защита проекта.		Представление творческого проекта. Выставление работ учащихся.	
Тема раздела 5. Художественные ремёсла - 16 часов запуск 4-го проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»				
53	Виды декоративно-прикладного искусства	Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.	

№ урока	Тема урока	Основное содержание, понятия	Формы и виды учебной деятельности, контроль	Дата
		прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество.	Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России.	
54	Экскурсия в краеведческий музей.	Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам	Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину	
55	Основы композиции	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.	Зарисовка природных мотивов с натуры и осуществление их стилизации. Выполнение эскизов орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Практическая работа	
56	Законы восприятия цвета	Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов	Усвоение цветов, и их сочетаний;	
57	Создание графической композиции, орнамента.	Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.	Создание графической композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора. Практическая работа	
58	Возможности лоскутной пла-	Краткие сведения из истории создания изделий из лоску-	Изучение различных видов техники лоскутного шитья.	

№ урока	Тема урока	Основное содержание, понятия	Формы и виды учебной деятельности, контроль	Дата
	стики.	тов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления.	Разработка узора для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Обсуждение наиболее удачных работ. Нахождение информации об истории лоскутного шитья	
59	Изготовление шаблонов лоскутных узоров.	Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой).	Изготовление шаблона из картона или плотной бумаги.	
60	Аппликация и стёжка в лоскутном шитье.	Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия	Подбор лоскутов ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.	
61	Аппликация и стёжка в лоскутном шитье.	Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия	Подбор лоскутов ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.	
62	Изготовление лоскутных узоров.	Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.	Изготовление образцов лоскутных узоров. Практическая работа	
63	Изготовление лоскутных узоров.	Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.	Изготовление образцов лоскутных узоров. Практическая работа	
64	Творческий проект №4. «Лоскутное изделие для кухни - столовой».	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Индивидуальная, демонстрация, работа в рабочей тетради	
65	Выполнение творческого проекта		Оформление пояснительной записки к творческому проекту. Частично-поисковый	
66	Выполнение творческого проекта	Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Подготовка электронной презентации проекта. Составление доклада для защиты творческого проекта.	
67	Защита проекта		Защита творческого проекта Выставка работ учащихся	

№ урока	Тема урока	Основное содержание, понятия	Формы и виды учебной деятельности, контроль	Дата
68	<i>Итоговый мониторинг.</i>		работа с тестовым материалом	

КОНТРОЛЬ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ

ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Сроки проведения
1	<i>Повторительно-обобщающий урок по теме - «Здоровое питание», «Оформление интерьера», «Технология приготовления блюд».</i>	1	8-я неделя I четверти
2	<i>Промежуточный мониторинг «Свойства текстильных материалов», «Конструирование швейных изделий», «Швейная машина».</i>	1	17-я неделя II полугодия
3	<i>Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»</i>	1	29-я неделя III четверти
4	<i>Итоговый мониторинг.</i>	1	38-я неделя мая за год
	ИТОГО	4	

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Сроки проведения
1	Технология приготовления горячих напитков.	1	1-я неделя октября
2	Технология приготовления бутербродов	1	1-я неделя октября
3	Приготовление блюд из яиц.	1	2-я неделя октября
4	Приготовление салатов.	1	3-я неделя октября
5	Производство текстильных материалов.	1	2-я неделя ноября
6	Снятие мерок для построения проектного изделия	1	3-я неделя ноября
7	Особенности построения выкроек швейных изделий.	1	3-я неделя ноября
8	Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.	1	4-я неделя ноября
9	Подготовка швейной машины к работе.	1	1-я неделя декабря
10	Освоение приёмов работы на швейной машине. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек.	1	1-я неделя декабря
11	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани.	1	2-я неделя декабря
12	Раскрой швейного изделия.	1	3-я неделя декабря
13	Изготовление образцов ручных работ и требования к	1	3-я неделя

	их выполнению.		декабря
14	Изготовление образцов машинных работ.	1	3-я неделя января
15	Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.	2	4-я неделя января
16	Изготовление и оформление карманов	1	5-я неделя января
17	Соединение карманов с нижней частью фартука.	2	1-я неделя февраля
18	Обработка верхнего среза фартука.	2	2-я неделя февраля
19	Обработка пояса.	2	3-я неделя февраля
20	Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.	1	2-я неделя марта
21	Основы композиции	1	2-я неделя апреля
22	Создание графической композиции, орнамента	1	2-я неделя апреля
23	Изготовление лоскутных узоров.	2	1-я неделя мая
ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ			
24	Определение свежести яйца	1	2-я неделя октября
25	Текстильные материалы и их свойства.	1	2-я неделя ноября
	ИТОГО	30	

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.

№ п/п	вид средства обучения	наименование средства обучения / учебного пособия
1	Книгопечатная продукция	<p>УМК:</p> <p>Под ред. В.Д. Симоненко «Технология», учебник для учащихся 5 класса, 2-е изд., перераб. - М.: «Вентана-Граф», 2005год</p> <p>Под ред. И. А. Сасовой «Технология», учебник для учащихся 5 класса, 2-е изд., перераб. - М.: «Вентана-Граф», 2007год</p> <p>Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);</p> <p>Рабочая тетрадь к учебнику под ред. И. А. Сасовой. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: тетрадь творческих работ для учащихся общеобразовательных учреждений/ 3-е изд., дораб. - М.: «Вентана-Граф», 2013. – 80 с.</p> <p>Технология. Технологии ведения дома : 5 класс : рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, Н.А. Буглаева. – М. : Вентава-Граф, 2014. – 96 с.</p> <p><i>Рабочая тетрадь «Формула правильного питания» М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2008 год</i></p> <p>Методические рекомендации по оборудованию мастерской</p> <p>Кругликов Г.И Методика преподавания технологии с практикумом Учебное пособие. Москва «Академия»</p>

2	Печатные пособия	<p>Стенды и плакаты по т/б</p> <p>Таблицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правила по технике безопасности при работе на кухне – Пищевые вещества – Классификация блюд – Санитарно-гигиенические правила – Приемы работы ножом и приспособлениями – Сервировка стола – Правила пользования столовыми приборами – Первичная обработка овощей – Приготовление бутербродов – Приготовление блюд из яиц – Напитки (чай, какао, кофе) – Правильная посадка – Машинная игла и моталка – Техника безопасности при работе ручными инструментами – Швейная машина типа ПМЗ – Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами – Раскрой швейных изделий (раскладка) – Машинные швы – Обработка фартука – Приводные устройства – Ручные стежки и строчки – Разработка моделей фартуков – Заправка ниток в швейную машину – Отделка деталей изделия – Заправка ниток – Правильная посадка <p>Карточки контроля знаний</p> <p>КК 5-1 – «Физиология питания»</p> <p>КК 5-2 – «Бутерброды и горячие напитки»</p> <p>КК 5-3 – «Блюда из яиц»</p> <p>КК 5-4 – «Блюда из овощей»</p> <p>КК 5-5 – «Сервировка стола. Правила этикета»</p> <p>КК 5-6 – «Заготовка продуктов впрок методом закладки, сушки, замораживания»</p> <p>КК 5-7 – «Работа над вышивкой»</p> <p>КК 5-8 – «Основные характеристики ткани»</p> <p>КК 5-9 – «Бытовая швейная машина»</p> <p>КК 5-10 – «Терминология ручных и машинных работ»</p> <p>КК 5-11 – «Соединительные машинные швы»</p> <p>КК 5-12 – «Краевые машинные швы»</p> <p>КК 5-13 – «Терминология влажно-тепловых работ»</p> <p>КК 5-14 – «Благоустройство кухни»</p> <p>КК 5-15 – «Производство ткани из волокон растительного происхождения»</p> <p>КК 6-6 – «Мерки, необходимые для построения чертежа фартука»</p> <p>КК 6-7 – «Процесс конструирования и моделирования»</p> <p>КК 6-8 – «Подготовка выкройки к раскрою»</p> <p>КК 6-9 – «Словарная работа (шов, строчка...)»</p> <p>КК 6-10 – «Уход за одеждой, обувью»</p> <p>КК 6-11 – «Конструкция фартука»</p> <p>КК 6-12 – «Изготовление фартука – 1»</p> <p>КК 6-13 – «Изготовление фартука – 2»</p>
---	------------------	---

		<p>Инструкционные (технологические) карты ИК-1 – Как правильно снять мерки ИК-3 – Швы в вашу коллекцию (вышивальные) ИК 5-1 – Яйца «Сюрприз» ИК 5-2 – Омлет с помидорами, сосисками и зеленым горошком ИК 5-3 – Приготовление овощных салатов (карточки) ИК 5-4 – Технологическая последовательность приготовления салатов из свежих овощей ИК 5-5 - Технология замораживания овощей ИК 5-6 – Технология сушки яблок ИК 5-7 - Технологическая последовательность при работе над вышивкой ИК 5-11 – ОО прихватки, выполненной в лоскутной технике ИК 5-12 – Технология изготовления прихватки, выполненной в лоскутной технике ИК 6-3 – Построение фартука с нагрудником ИК 6-4 – Подготовка выкройки к раскрою ИК 6-5 – Обработка нижнего и боковых срезов фартука ИК 6-6 – Обработка бретелей фартука ИК 6-7 – Обработка нагрудника ИК 6-8 – Обработка пояса ИК 6-9 – Обработка верхнего среза фартука притачным поясом</p> <p>Памятки - Приготовление салатов из овощей - Правила поведения за столом</p> <p>Карточки – задания КЗ 5-1 – Приготовление овощных салатов КЗ 5-2 – Анаграммы (технология обработки ткани) КЗ 5-3 – Метаграммы (технология обработки ткани) КЗ 5-4 – Кроссворды (технология обработки ткани) КЗ 5-5 – «Путаница» (технология обработки ткани)</p> <p>Демонстрационные карточки - Овощи, фрукты - Оформление и подача первых блюд - Интерьер кухни</p>
3	Компьютерные и коммуникативные средства	<p>Компьютерные слайдовые презентации: Бутерброды; К бутербродам; Овощи; Овощи и блюда из них; Сервировка стола к завтраку; Физиология питания; Бытовые приборы на кухне; Материаловедение. Хлопчатобумажные и льняные волокна. Растительные волокна; Лен; Хлопок; Машиноведение; История создания швейной машины; Лоскутное шитье; Пэчворк;</p>

		<p><i>Построение узоров в лоскутной пластике;</i> Виды машинных швов; Виды одежды и ее назначение; <i>Снятие мерок и их запись;</i> <i>Построение чертежа фартука в масштабе;</i> <i>Построение чертежа фартука в натуральную величину;</i> <i>Конструирование фартука;</i> <i>Моделирование фартука;</i> <i>Вышивка:</i> <i>Вышивка. Свободные вышивальные швы.</i> Диск с программой «Технология» В.Д.Симоненко Комплект оборудования и приспособлений для ВТО Комплект наглядно-методических материалов: Конструирование и моделирование фартука Конструирование юбок Моделирование юбок Конструирование брюк Моделирование брюк</p>
4	Технические средства обучения	<i>Телевизор, экран, компьютер, проектор</i>
5	Экранно-звуковые пособия	Видеофильмы по основным разделам и темам программы <i>Комплект диапозитивов по основным разделам и темам программы</i>
6	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование	Набор ручных инструментов и приспособлений Виды швов, вышивок, орнаментов ПМЗ класса 2-М
7	Натуральные объекты	Коллекции текстильных волокон Коллекции текстильных материалов Аптечка первой мед. Помощи Игрушки и развивающие игры Коллекция (учебная) для начальной школы, волокна: - Шелк - Шерсть - Лен Коллекция промышленных образцов тканей и ниток Пособие динамическое для моделирования швейных изделий (рукав, юбка, лиф). Макеты, шаблоны: М 5-1 – Шаблоны посуды для сервировки стола М 5-2 – <i>Рамка для ткачества</i> М 5-3 – Шаблон для изготовления лоскутных изделий М 6-1 – Шаблон фартука для моделирования М 6-2 – Макет шва
8	Оборудование кабинета (мастерской)	Парты ученические Стулья ученические Стол учительский Стол демонстрационный Универсальные электрические швейные машины Гладильная доска Манекен учебный Стенды с выставкой ученических работ Секционные шкафы Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц

ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература для учителя:

1. Кругликов Г.И, Методика преподавания технологии с практикумом: Учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2002. – 480с.
2. Лабзина А.Я., и др. Дидактический материал по обслуживающему труду: 4кл. Пособие для учителя / А.Я. Лабзина, Е.В. Васильченко, Н.В. Савельева. – М.: Просвещение, 1983. – 95с.
3. Труханова А.Т. Справочник молодого швейника. 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Высш. Шк., 1985. – 319с.
4. Труханова А.Т. Технология женской легкой одежды. Изд. 2-е, испр. и доп. Учебник. М., «Легкая индустрия», 1975. – 368с.
5. Технология. 5-9 классы (девочки): уроки с использованием ИКТ, внеклассные мероприятия / авт.-сост. Л.В. Боброва. – Волгоград: Учитель, 2009. -220 с.

Дополнительная литература для учителя:

1. Бровина Е.В, Курдыба А.А, Сайганова Е.Ю., Шевчук З.В., Филатова Н.Г. Швея, Портной легкого женского платья. Комплект инструкционно - технологических карт по производственному обучению. – Ростов н/Д: «Феникс», 2001. – 416с.
2. Донна Кулер, Лоскутное шитье: покрывала, подушки, мелочи для кухни.
3. Полная энциклопедия женских рукоделий: пер с франц. – Т.: Изд-во лит. и искусства им. Г. Гуляма, 1992.-608с.
4. Под редакцией В.Д. Симоненко Общая и профессиональная педагогика, Учебное пособие Москва «Вентана-Граф» (электронная книга).
5. Под редакцией И.А. Сасовой Метод проектов технологическом образовании школьников, Пособие для учителя Москва «Вентана-Граф» (электронная книга).
6. Технология. 5 класс: Сборник проектов: Пособие для учителя /М. И. Гуревич, М. Б. Павлова, И. Л. Петрова, ЖД. Питт, И. А. Сасова / Под ред. И. А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2004. -144 с.: ил.
7. Поделки из природного материала: аппликации из мешковины и бересты, поделки из пустырных трав / авт.-сост. О.Н. Маркелова. – Изд. 2-е. – Волгоград : Учитель, 2012. – 99 с.
8. Технология. Этот чудесный батик: конспекты занятий к разделу «Художественная роспись ткани» /авт. – сост. А.А. Ярыгина. – Волгоград, 2007. – 78 с.

Основная литература для учащихся:

1. Технология: Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). - 2-е изд., перераб. / Под ред. И. А. Сасовой. - 4-е изд., перераб. - М.: «Вентана-Граф», 2014г. – 240 с.
2. Рабочая тетрадь к учебнику под ред. И. А. Сасовой. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: тетрадь творческих работ для учащихся общеобразовательных учреждений/ 3-е изд., дораб. - М.: «Вентана-Граф», 2013. – 80 с.

Дополнительная литература для учащихся:

1. Технология: Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). - 2-е изд., перераб. / Под ред. В.Д. Симоненко. - М.: «Вентана-Граф», 2005год – 192 с.
2. Рабочая тетрадь к учебнику под ред. В.Д.Симоненко. Технология: для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2012 год
3. Рабочая тетрадь «Формула правильного питания» М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2008 год