

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 4 г. Балтийска

Принято
на педагогическом совете
27 июня 2017 год

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №4
Л.Н. Чапля
29 июня 2017 года
Приказ №135 от 29 июня 2017 года



Рабочая программа курса внеурочной деятельности

«Технологии ведения дома»

5 класс

Балтийск

2017 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа внеурочной деятельности «Технологии ведения дома» разработана в соответствии с требованиями и на основе документов:

1. «Примерные программы основного общего образования. Технология. — М. Просвещение, 2010. — 96 стр. — (Стандарты второго поколения)»;
2. Федеральный государственный образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ № 1897 от 17.12.2010г). - М.: «Просвещение», 2011 год) с учётом особенностей МБОУ СОШ №4 г. Балтийска, образовательными потребностями и запросами образовательного учреждения и учащихся. Уровень обучения – базовый.

Преподавание технологии осуществляется в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

1. Федеральный закон «Об образовании в РФ»
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010г. №1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;
3. Приказ Министерства образования Российской Федерации от 29.08.2013 г. № 1008 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
4. Приказ Министерства культуры Российской Федерации от 14.08.2013 г. № 1145 «Об утверждении порядка приема на обучение по дополнительным предпрофессиональным программам в области искусств»;
5. Концепция развития дополнительного образования детей в Российской Федерации до 2020 года;
6. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 04.07.2014 г. № 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей"»

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КУРСА

Цели и задачи курса:

Программа нацелена на повышение мотивации и интереса к изучению предмета «Технология», углублению знаний и совершенствованию умений, получаемых при его изучении.

Главная цель: всестороннее развитие ребёнка как компетентной личности путём включения его в различные виды деятельности: учёба, познание, личностное развитие, ценностные ориентации, коммуникация, творческая деятельность, профессиональный выбор.

По целевой направленности является прикладной, по содержанию несёт художественную направленность.

Задачи:

- Развитие мотивации личности к познанию и творчеству, интереса к предмету «Технология»;
- формирование и развитие творческих способностей учащихся;
- Углубление технологических знаний и умений;
- выявление, развитие и поддержку талантливых учащихся;

- Создание условий для всестороннего развития личности ребёнка;
- Создание условий для творческой самореализации школьников;
- Интеллектуальное и духовное развитие;
- Художественно-эстетическое, культурно-этическое воспитание учащихся;
- Обеспечение духовно-нравственного, гражданско-патриотического, военно-патриотического, трудового воспитания учащихся;
- формирование культуры здорового и безопасного образа жизни, укрепление здоровья учащихся;
- Обеспечение эмоционального благополучия ребёнка; удовлетворение индивидуальных потребностей учащихся в интеллектуальном, художественно-эстетическом, нравственном развитии.
- Формирование общей культуры учащихся;
- Профессиональную ориентацию учащихся;

- Выполнение социальных задач: подготовка умелой, культурной, экономичной, умеющей ориентироваться и находить своё место в социуме девушки (юноши) - будущей хозяйки (хозяина) дома.

Задачи:

1. *Обучающие:*

- Обучать практическим навыкам работы в различных техниках ДПИ
- Формировать интерес к ДПИ
- Развивать художественный вкус и ориентировать на качество изделия

2. *Воспитательные:*

- Способствовать воспитанию творческой активности
- Формировать чувство самоконтроля

3. *Развивающие:*

- Способствовать развитию логического мышления
- Содействовать формированию всесторонне развитой личности

4. *Мотивационные:*

- Создавать атмосферу комфорта, доброжелательности на занятиях
- Развивать активную деятельность

5. *Социально-педагогические:*

- Формирование общественной активности
- Реализация в социуме.

Рабочая программа способствует реализации **следующих задач**, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом и примерной программой основного общего образования по технологии:

- Владение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для 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.

Ожидаемые результаты:

В результате обучения учащиеся овладеют:

- Трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- Навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения курса ученик получает возможность *познакомиться*:

- С назначением и технологическими свойствами материалов;
- С назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;
- Со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.
- Рационально организовывать свое рабочее место;
- Находить необходимую информацию в различных источниках ;
- Составлять последовательность выполнения технологической операции;
- Соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами и оборудованием

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

- Понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- Формирования эстетической среды обитания;
- Развития творческих способностей;
- Изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- Изготовления или ремонта изделий;
- Выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Раздел, тема	Личностные	Метапредметные	Предметные
1. Кулинария 2. Особенности русской кухни. 3. Декоративно-прикладное искусство.	<ul style="list-style-type: none"> • Проявление познавательных интересов и активности в данной области технологической деятельности; • Выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; • Развитие трудолюбия и ответственности за 	<ul style="list-style-type: none"> • Определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; • Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий; • Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов; 	<p><u>В познавательной сфере:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда; • Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

	<p>качество своей деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Самооценка умственных и физических способностей; • Осознание необходимости общественного полезного труда; • Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; • Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. 	<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение норм и правил культуры труда; • Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. 	<p><u>В трудовой сфере:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Планирование технологического процесса и процесса труда; • Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; • Проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектирования объектов труда; • Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Актуальность программы вызвана потребностью современного общества в трудовом, духовно-нравственном, культурно-этическом, эстетическом воспитании молодого поколения, основными направлениями учебно-воспитательного процесса школы (в частности, укрепление здоровья школьников, духовно-нравственное воспитание молодого поколения, развитие одарённых детей и др.). Программа составлена с учетом возрастных, психологических особенностей детей, их интересов, организация курса осуществлена на основе желания и детей и их родителей (по заявлению родителей).

Новизной данной программы является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьника. Эта задача может быть реализована на занятиях по кулинарии – раздел «Кулинария». Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью. Также в содержании данного курса сквозной линией проходит художественно - этико - эстетическое развитие учащихся: от оформления кулинарных блюд до создания изделий декоративно-прикладного искусства.

Программа способствует нравственному совершенствованию личности школьника, формированию у них толерантных отношений в быту и трудовой деятельности, подготовке к жизни в социуме в условиях рыночной экономики.

Программа внеурочной деятельности «Технологии ведения дома» даёт представление о целях, задачах, конкретизирует содержание тем, даёт распределение часов по разделам курса и последовательность их изучения, спроектированы ожидаемые результаты обучения.

Содержание программы направлено на выполнение цели и задач.

Реализация курса рассчитана на 2 года. Общий объем программы за 2 года - 68 часов. (В год - 34 занятия по 1 час, 1 раз в неделю). Возраст обучающихся 11-12 лет, уч-ся 5-6 классов.

В содержании программы выделены разделы:

Введение -1 час

I – Кулинария - 14 часов

II – Особенности русской кухни – 7 часов

III – Декоративно - прикладное искусство – 12 часов

Каждый раздел включает в себя теоретические сведения и практические работы. Основная форма организации учебного процесса – это учебное занятие. Программа отражает содержание, цели и задачи обучения, воспитания и развития учащихся, дает распределение учебных часов по разделам, темам и последовательность их изучения, с учетом возрастных особенностей учащихся, логики учебного процесса, интересов школы (участие в массовых мероприятиях).

Программа предполагает использование современных образовательных технологий, которые отражены в принципах обучения (индивидуальность, доступность, преемственность), в том числе электронное обучение, в формах и методах обучения (активных методах дистанционного обучения, дифференцированного обучения, занятиях, конкурсах, соревнованиях, экскурсиях, походах и т.д.), методах контроля и управления образовательным процессом (анализе результатов деятельности детей), средствах обучения (перечне необходимого оборудования, инструментов и материалов в расчете на каждого обучающегося в дифференцированном обучении, конкурсах, экскурсиях, выставках, фестивалях и т.д.), средствах обучения (материальная база кабинета, дидактический материал, наличие инструментов и материалов и др.)

Форма и методы работы: рассказ, рассказ - объяснение, беседа, практические упражнения, практические работы, конкурсы, соревнования, демонстрация моделей одежды, игры (деловые, ситуационные), решение кроссвордов, ситуационных задач, экскурсии и другие.

Формы и методы выбираются в зависимости от темы, цели, задач занятия, они направлены на стимулирование познавательной деятельности обучающегося. Приемы, методы занятий выбираются в соответствии с возрастными особенностями обучающихся, целью и задачами занятия. Основополагающий метод – практический, самостоятельная работа учащихся. Применяются активные методы организации учебно-воспитательного процесса, способствующие повышению познавательной деятельности учащихся: постановка проблемы, ее обсуждение, решение задач (этикетных и др.), кроссвордов, демонстрация моделей, конкурс, блиц - турнир, занятия творчества, открытые занятия, выставки, экскурсии, устные журналы, праздники и т.д.

Главное в учебном занятии – выявление опыта детей, включение их в сотрудничество, активные поиск знаний и их обобщение.

Структура учебного занятия:

I этап – Организационный.

Задача: Подготовка детей к работе.

II этап – Проверочный.

Задача: Устранение пробелов в знаниях и их коррекция.

III этап – Подготовительный.

Задача: Обеспечить мотивацию обучения и принятие цели занятия.

IV этап – Основной.

Задача: Усвоение новых знаний, проверка понимания, закрепление знаний, обобщение знаний. Ознакомление новыми знаниями и умениями, выполнение тренировочных упражнений.

V этап – Контрольный.

Задача: Выявление качества и уровня полученных знаний и умений, их коррекция.

VI этап – Итоговый.

Задача: Дать анализ и оценку достижения цели занятия, наметить перспективу работы. Таким образом, каждый этап занятия отличается друг от друга сменой вида деятельности, содержанием, конкретными задачами.

1. Формы подведения итогов по разделам программы:

I – Кулинария	Конкурс «Кухня полная чудес», «Стол полезных советов»
II – Особенности русской кухни	Праздник «Русский чай», «Масленица»
III – ДПИ	Выставка, мастер-класс

2. Формы занятий, планируемых при изучении разделов программы.

Раздел программы	Форма занятий
I – Кулинария	Беседа, беседа за чашкой чая, практическая работа, ролевая игра, сообщения учащихся, конкурс, рассказ
II – Особенности русской кухни	беседа, рассказ, практическая работа, упражнения, презентация
III – ДПИ	Практическая работа, выставка, демонстрация приёмов работы и т.д.

Формы подведения итогов реализации программы:

1. Итоговое занятие в конце изучения каждого раздела, в конце года.
2. Выставка работ уч-ся
3. Мониторинг успешности учащихся.
4. Участие кружковцев в массовых мероприятиях различных уровней
5. Организация мероприятий для школьников: устные журналы, праздники, тематические мероприятия

Ожидаемые результаты изучения программы:

1. Повышение мотивации к изучению предмета «Технология» и успеваемости у слабых учащихся, продвинутости – у сильных учащихся (призовые места в массовых мероприятиях, повышение социальной активности).
2. Проявление познавательной активности, интересов в предметной технологической деятельности.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей работы
4. Бережное отношение к своему здоровью.
5. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
6. Способность к самооценке своих способностей для труда в различных сферах.
7. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам. 8.
8. Развитие коммуникативных способностей.
8. Овладение знаниями и умениями по разделам содержания программы.

Формы подведения итогов реализации программы:

Праздники, тематические мероприятия, конкурсы, круглый стол, викторина, выставка и др.

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

– вести экологически здоровый образ жизни;

- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер комнаты;
- проводить уборку квартиры;
- ухаживать за одеждой и обувью;
- соблюдать гигиену;
- выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

Учебно-тематический план.

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	Количество часов	
			теоретические	практические
	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности, санитарии и гигиене.	1	1	-
1.	Раздел 1. Кулинария.	14	4	10
1.1	Физиология питания. Значение витаминов в питании.	1	1	-
1.2	Здоровое питание. Пищевая пирамида. Режим питания.	1	1	-
1.3	Здоровый завтрак для всей семьи. Хлеб - всему голова. Гренки.	1		1
1.4	Блюда из яблок. Яблочный пирог.	2	-	2
1.5	Сладкие блюда из яблок.			
1.6	Простая нарезка овощей. Салаты.	2	-	2
1.7	Винегрет.			
1.8	Фигурная нарезка овощей. Значение красивого вида пищи.	1	-	1
1.9	Конкурс на лучшее оформление холодного блюда «Кухня полная чудес»	1	-	1
1.10	Закусочные бутерброды.	1		1
1.11	Стол полезных советов.	1	1	-
1.12	Сервировка стола, поведение за столом.	1	-	1
1.13	Правила сервировки стола.	1	-	1
1.14	Викторина.	1	1	-
2.	Раздел 2. Особенности русской кухни.	7	2	5
2.1	Русский чай.	1	-	1

2.2	Нарезка капусты. Обжаривание (пассерование) моркови и лука.	1	-	1
2.3 - 2.4	Изделия из теста. Блины.	2	-	2
2.5	«Юности честное зерцало» - первая русская книга по этикету. Сладкие блюда из яблок Сладкие блюда из яблок.	1	1	-
2.6.	Конкурс «Знатоки русских традиций»	1	1	-
2.7	Традиции русского гостеприимства.	1		1
3.	Раздел 3. Декоративно – прикладное искусство.	12		12
3.1 3.2 3.3	Декупаж. Декорирование изделий декупажем.	3	-	3
3.4 3.5 3.6	Изделия из солёного теста. Объёмные изделия из солёного теста.	3	-	3
3.7 3.8. 3.9	Коллаж. Изготовление природного коллажа.	3	-	3
3.10 3.11. 3.12	Изделия из кожи. Объёмные изделия из кожи. Демонстрация выполненного изделия.	3	-	3
	Итого:	34 часа		

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА:

Введение – 1 час.

Правила техники безопасности, санитарии и гигиены при работе на кухне.

Раздел I «Кулинария» - 14 часов.

Общие правила безопасных приемов работы санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, посуде и кухонному инвентарю. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оборудование кухни. Продукты питания. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины вода. Значение витаминов для организма. К

Основы рационального питания. Режим питания школьника. Вредные вещества, содержащиеся в продуктах питания. Роль продуктов растительного происхождения в рационе здорового питания. Сохранение витаминов при термической обработке продуктов. Технологии приготовления блюд здорового рациона (с использованием овощей). Салаты из свежих и вареных овощей. Блюда с использованием овощей: капусты, моркови, лука. Особенности технологии приготовления закусочных бутербродов. Значение фруктов в питании (яблоки). Столовая посуда и столовые приборы: Правила сервировки стола. Особенности сервировки стола к обеду, ужину, празднику. Обеду. Правила пользования

столовыми приборами. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. История этикета: первая книга по этикету «Юности честное зерцало».

Учащиеся должны знать:

Санитарно-гигиенические правила при работе на кухне. Оборудование кухни. Питательная ценность продуктов питания. Режим питания школьника. Роль продуктов растительного происхождения в рационе здорового питания. Технология приготовления простейших блюд из овощей. Столовые приборы и посуда. Правила сервировки стола к завтраку, полднику, ужину. Правила этикета за столом.

Учащиеся должны уметь:

- Проводить санитарно-гигиенические мероприятия в помещении кабинета кулинарии
- Находить рецепты блюд, отвечающих принципам рационального питания
- Сервировать стол к завтраку, обеду, ужину, полдник
- Уметь вести себя соответственно правилам этикета за столом
- Готовить простейшие блюда здорового рациона.
- Нарезать овощи простыми способами и фигурно.

II Раздел. Особенности русской кухни – 7 часов.

Русское гостеприимство: чаепитие. Значение хлеба в жизни русского крестьянина. Овощные блюда. Первичная и тепловая обработка овощей. Правила этикета за столом.

Учащиеся должны знать:

Традиции своего народа. Особенности национальной кухни.

Учащиеся должны уметь:

Применять полученные знания на практике.

III Раздел. Декоративно – прикладное искусство - 12 часов

Учащиеся должны знать: Технологии современных видов ДПИ: декупаж, изделия из солёного теста, кожи. Природный коллаж. Современный вид декоративного искусства – объёмные изделия из кожи. Инструменты, материалы для работы с кожей: кусочки кожи, клей «Момент», режущие инструменты. Технология изготовления объёмных изделий из кожи: создание эскиза для панно, обводка деталей по шаблонам, вырезание, жаренье кожи, склеивание деталей, оформление работы.

Учащиеся должны уметь: изготавливать простые по композиции и технике изделия ДПИ.

Применить полученные знания и практические навыки при изготовлении выставочных и методических экземпляров – изделий ДПИ.

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер комнаты;
- проводить уборку квартиры;
- ухаживать за одеждой и обувью;
- соблюдать гигиену;
- выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

– проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ:

№ занятия	Тема	Компетенции	Дата	
			План	Факт
1	Вводное занятия (1 час).	Правила безопасной работы, санитарии и гигиены на кухне.		
	Раздел 1. Кулинария (14 часов)			
2	Физиология питания. Пища. Питательные вещества. Роль витаминов.	Роль пищи в жизни человека. Продукты питания. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, вода.		
3	Здоровое питание. Понятие о рациональном питании. Питание и здоровье.	Основы рационального питания. Режим питания школьника. Вредные вещества, содержащиеся в продуктах питания. Роль продуктов растительного происхождения в рационе здорового питания. Сохранение витаминов при термической обработке продуктов. Режим питания школьника. Продукты и блюда здорового рациона.		
4	Здоровый завтрак для всей семьи. Хлеб – всему голова. Гренки.	Значение хлеба в питании. Основы рационального питания. Режим питания школьника. Вредные вещества, содержащиеся в продуктах питания. Роль продуктов растительного происхождения в рационе здорового питания. Сохранение витаминов при термической обработке продуктов. Технология приготовления гренков.		
5 - 6	Блюда из яблок. Яблочный пирог. Сладкие блюда из яблок.	Питательные качества яблок. Сохранение витаминов при термической обработке продуктов. Технология		

		приготовления яблочного пирога и компота.		
7 - 8	Простая нарезка овощей. Блюда из овощей: салаты, винегреты.	Правила тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей (1-2 рецепта).		
9	Фигурная нарезка овощей. Значение красивого вида пищи.	Способы фигурной нарезки овощей.		
10	Конкурс на лучшее оформление холодного блюда «Кухня полная чудес».	Эстетика в кулинарии.		
11	Закусочные бутерброды.	Технология приготовления бутербродов канapé		
12	Стол полезных советов.	Полезные советы по кулинарии.		
13	Сервировка стола, поведение за столом.	Столовая посуда и столовые приборы. Этикет за столом.		
14	Правила сервировка стола.	Столовая посуда и столовые приборы. Этикет за столом.		
15	Викторина.			
	Раздел 3. Особенности русской кухни (7 часов)			
16	Русский чай.	Традиции русского чаепития.		
17	Нарезка капусты. Обжаривание моркови и лука (пассерование).	Приготовление овощного блюда.		
18-19	Изделия из теста. Блины. Народный праздник «Масленица».	Технология приготовления блинов. Традиции Масленицы.		
20	. «Юности честное зеркало» - первая книга по этикету.	Столовые приборы и посуда. Сервировка стола. Правила этикета за столом. История этикета.		
21	Конкурс «Знатоки русских традиций».	Традиции и обычаи русского народа.		
22	Традиции русского гостеприимства.	.Русское гостеприимство как национальная черта русского человека.		
	Раздел 3. Декоративно-прикладное искусство (12 часов)			

23 - 25	Декупаж. Декорирование предметов декупажем.	Декупаж – вид ДПИ. Технология декупажа.		
26- 28	Изделия из солёного теста.	Технология изделий ДПИ из теста.		
29-31	Коллаж из природного материала.	Природный коллаж.		
32-34	Изделия из кожи.	Объёмные изделия из жареной кожи.		
	Итого: 34 часа			

ОПИСАНИЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ:

1. Учебные программы.

2. Учебные и методические материалы:

- Учебники технологии 5-7 классы
- Выставка поделок обучающихся
- инструкции по технике безопасности
- Презентации по технологиям изделий ДПИ, сервировке стола на электронных носителях
- Разработки мероприятий
- Журналы, книги, фотографии и др.
- Методическая копилка с докладами, выступлениями, публикациями
- Банк творческих проектов
- Банк медиа - ресурсов

3. Дидактический и раздаточный материал:

- Плакаты, таблицы
- Технологические карты по теме «Кулинария»
- Образцы изделий ДПИ разных техник
- Банк кулинарных рецептов
- Коллекции тканей и волокон
- Рисунки для вышивок, салфеток «ришелье» и др.
- Шаблоны для различных изделий ДПИ.

4. Учебно-материальная база для реализации программы

- Швейные инструменты, приспособления
- Набор красок «Батик»
- Лоскуты тканей
- Ножницы
- Кухонная утварь, посуда, столовые приборы
- Стенды с работами учащихся по разным видам ДПИ.
- Кусочки кожи
- Нитки
- Пряжа

- Спицы
- Швейные машины
- Утюг
- Электрическая плита
- Прибор для выжигания
- Лупы
- Бульки
- Предметы народных промыслов
- Солонка
- Картон
- Бумага А-4, А-3
- Копировальная бумага
- Линейка закройщика
- Чертёжные инструменты
- Калька
- Сентипон
- Игольницы

Кабинет технологии (обслуживающего труда) состоит из 2-х помещений: отдельная мастерская по обработке ткани и кабинет кулинарии (кухня). Рабочие места укомплектованы необходимым оборудованием и инструментами. Необходимое внимание уделено соблюдению правил санитарии и гигиены, электробезопасности и пожарной безопасности, безопасных приемов труда учащихся при выполнении технологических операций.

Медиа – ресурсы

1. Компакт-диски:

- Презентации школьных выставок ДПИ , 2010 ,2013, 2014,2015 г
- Подборки фотографий работ учащихся.
- Программы по дополнительному образованию.
- Технология. Обслуживающий труд. «Практико-ориентированные проекты». 5-8 кл. ООО ПО «Евро Оптикал Диски» М. 2011г.
- Учебно-методическое пособие по «Русским умельцам». Урок Якуниной Е.Д. «История русской тряпичной куклы. Изготовление тряпичной куклы». Авторы: Калюжная Т.А., Филькова М.Б. Калининград 2006г.
- Учебно-методическое пособие по «Русским умельцам» «Презентация к программе «Русские умельцы», Калюжная Т. А., Филькова М. Б. Калининград, 2006г.
- Технология. Планирование.
- Методические разработки «От декоративно-прикладного творчества, как элемента арт-терапии, - к здоровьесбережению». МОУ доп. образования детей ДДТ г. Балтийска ,2011г. (публикация учителя технологии МОУ СОШ №4 Якуниной Е.Д.).
- Выступление Якуниной Е. Д. на Рождественских педагогических чтениях. 2006г.

2. Информация к урокам на электронных носителях.

3. Презентации для защиты творческих проектов (На электронных носителях)

4. Презентации к разделам программы.

Список литературы. Основная литература:

1. Золотая книга этикета Москва «Вега», Автор-составитель В.Ф. Андреев, 2004г.
2. Ткани, И.Журавлева М ЭКСМО, 2005 г.
3. Объемные картины из кожи Скребцова Т.О. Ростов-на-Дону «Феникс», 2005г.
4. Витамины с грядки Я. Х. Пантиелев «Московская правда» 1991г.
5. Серия «Вкусно и просто» О. Ивушкина « Рипол классик» М. 2005 г.
6. Особенности национального застолья, Л. И. Посученко М. «Политбюро», 2000г.
7. Вышивка. Н. Е. Аристамбекова Москва «ЭТЕРНА» 2005г
8. Обучение мастерству руководителя 5-8 класс, Е.А. Гурбина, Волгоград «Учитель» 2008г.

Дополнительная литература:

1. Веселый этикет. Н.Е.Богуславская, Н.А. Купина, Екатеринбург АРД ЛТД, 1998г.
2. Занимательная кулинария. В.В. Похлебкин, М. «Центрполиграф», 2002 г.
3. Чудесный короб Г. Науменко, М. «Детская литература», 1988 г.
4. Чудеса из ткани своими руками. Нагибина М.К.. Ярославль, «Академия Развития» 1997г.
5. Русские обряды и традиции. Народная кукла. И.Н.Котова, А.С. Котова, Санкт-Петербург, «Паритет» 2003 г.
6. Путешествие в историю русского быта, М.В. Короткова «Путешествие в историю русского быта», М. «Дрофа», 2003 г.
7. Наши любимые праздники. Мирошниченко С.А., М. «Дрофа-Плюс», 2005
8. Народные праздники, Г.М. Науменко, М. Центрполиграф, 2004 г.
9. Религия и питание, Б.А. Смолянский, Ю.Г. Григорьев, Киев «Здоровье», 1995 г.
10. История культуры русского народа, А.В. Терещенко, М. ЭКСМО, 2007 г.
11. Неповторимая детская комната своими руками, Т.Летто, М., «Айрис-пресс», 2008 г.
12. Обучение мастерству руководителя 5-8 класс, Е.А. Гурбина, Волгоград «Учитель», 2008 г.
13. Журнал «Сделай сам», Вязание крючком Т. И.Еременко М.«Знание» 1990 г.
14. Серия «Вкусно и просто» О. Ивушкина М « Рипол – классик» 2005 г.
15. Аппликация К. Митителло ЭКСМО-ПРЕСС, 2002 г.
16. Батик, М.О. Синеглазова, М., Издательский дом МСП, 2005 г.
17. Искусство вышивки лентами, А.Г. Чернова, Е.В. Чернова Ростов-на-Дону, «Феникс», 2006 г.
18. Лепим из соленого теста И.Михайлова М. ЭКСМО, 2004 г.
19. Кружок вязания крючком, Т.И.Еременко, М. «Просвещение», 1984 г.
20. Витамины с грядки .Я. Х. Пантелеев «Московская правда», 1991г

Система оценивания и контроля

Оценочные материалы:

- Тесты
- Карточки – вопросники для текущего контроля
- Этикетные задачи
- Технологические карты
- Листы для самооценки
- Кроссворды
- Анаграммы
- Мониторинг достижений ученика
- Портфолио
- Творческие проекты сверстников
- Критерии оценивания проектов
- Изделия ДПИ
- Образцы различных видов ДПИ
- стенд с дипломами, грамотами.