**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая учебная программа по предмету «Технология», направление «Технологии ведения дома» для учащихся 5-х классов составлена в соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, предусмотренным федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения. Программа учебного предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта их трудовой деятельности.

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

* Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный Приказом Минобразования РФ от 17.12.2010 года № 1897;
* Базисный учебный план общеобразовательных учреждений Российской Федерации,     утвержденный приказом Минобразования РФ;
* Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд»;
* Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
* Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта.

Рабочая программа ориентирована на использование учебника (учебно-методического комплекта): в 5 классе: Технология. Технологии ведения дома, учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / под редакцией Н.В.Синица, В.Д. Симоненко – М.: Вентана – Граф.

**1. Цели изучения учебного предмета «Технология»**

Основными целями изучения учебного предмета «Техноло­гия» в системе основного общего образования являются:

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

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

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. **Приоритетными методами являются**  упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, методы контроля знаний, навыков и умений: устный и комбинированный опрос, проверка на основе письменных, графических и практических работ, тестовая проверка, систематическое наблюдение за работой учеников в обучении.

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

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

Срок реализации программы 2015-2016 учебный год.

Рабочая программа включает следующие разделы: пояснительную записку; общая характеристика учебного предмета, тематический план; содержание программы, планируемые результаты, требования к уровню подготовки выпускников.

**2. Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и соци­альной среды.

Учебный курс состоит из 5 блоков:

* технология приготовления пищи,
* создание изделий из текстильных материалов,
* технология ведения дома,
* творческая проектная деятельность,
* художественные ремесла.

В 1-м блоке (Технология приготовления пищи. Кулинария) содержатся сведения о санитарно-гигиенических требованиях, предъявляемых к приготовлению пищи, рациональном питании, технологии обработки продуктов питания. Это способствует формированию у учащихся знаний и умений по первичной и тепловой обработке продуктов, обусловленной выполнением работ по приготовлению блюд из сырых и вареных овощей, блюд из яиц, приготовление горячих напитков, бутербродов, что позволяет развить социально-трудовую компетенцию учащихся.

Во 2-м блоке (Создание изделий из текстильных материалов) представлены дидактические единицы назначения, видов и общего устройства различных машин и механизмов; состава и свойств ткани, конструирование и моделирование швейных изделий, и изготовление швейных изделий. Содержание обучения направлено на приобщение учащихся к технологическим знаниям, повышение их кругозора и технологической культуры, развитие образного мышления; обеспечивает развитие учебно-познавательной, социально-трудовой, ценностно-ориентационной компетенции.

В 3-м блоке (Технология ведения дома) представлены дидактические единицы, отражающие становление и формирование культурно-эстетической, межкультурной компетентности учащихся, которые содержат сведения о формировании знаний, умений и навыков по композиции и оформлению интерьера жилых помещений; развитие личностно-развивающей компетенции.

4-й блоке (Творческая проектная деятельность) акцентирован на организацию самостоятельной познавательной и практической деятельности учащихся по решению учебно-производственных задач, связанных с разработкой и осуществлением проекта изготовления определенного продукта (изделия) и его реализации, формирующие социально-ценностные компетенции.

В 5-м блоке (Художественные ремесла) представлены дидактические единицы, отражающие становление и развитие художественных ремесел, содержание обучения включает в себя традиции, обряды, семейные праздники, элементы вышивки в русской народной и современной одежде. Формируют культурно-эстетичекие, коммуникативные, личностно-саморазвивающие компетенции.

**3. Место учебного предмета Технология» в учебном плане.**

Базисный учебный (образовательный) план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 68 учебных часов для обязательного изучения курса «Технология» в 5 классе, из расчета 2 ч в неделю.

Проектов – 1. Практические работы – 32, лабораторно-практические 2 - Рабочая учебная программа по предмету Технология модифицирована на 12%. В учебном процессе используется национально-региональный компонент. 5 класс – 6 часов (в рамках курса «Художественные ремесла»и «Кулинария»).

**4. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета «Технология»**

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов дея­тельности и ключевых компетенций.

***Личностные результаты***освоения обучающимися пред­мета «Технология» в 5 классе

* формирование целостного мировоззрения, соответствую­щего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию; овладение элементами организации умственного и фи­зического труда;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций буду­щей социализации;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовле­творения перспективных потребностей;
* формирование коммуникативной компетентности в обще­нии и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового кол­лектива;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* формирование основ экологической куль туры, соответствующей современному уровню экологического мышле­ния; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художе­ственного наследия народов России, своего региона и мира, творческой дея­тельности эстетического характера; формирование индиви­дуально-личностных позиций учащихся.

***Метапредметные результаты*** освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

* самостоятельное определение цели своего обучения, по­становка и формулировка для себя новых задач в учёбе и по­знавательной деятельности;
* алгоритмизированное планирование процесса познава­тельно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учеб­ной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предпола­гающих стандартного применения одного из них; поиск но­вых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* выявление потребностей, проектирование и создание объ­ектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* виртуальное и натурное моделирование технических объ­ектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практиче­ских задач в процессе моделирования изделия или техноло­гического процесса;
* осознанное использование речевых средств в соответст­вии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организацион­ного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных техно­логий (ИКТ); выбор для решения познавательных и комму­никативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* организация учебного сотрудничества и совместной дея­тельности с учителем и сверстниками; согласование и ко­ординация совместной познавательно-трудовой деятельно­сти с другими её участниками; объективное оценивание вкла­да своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика резуль­татов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выпол­няемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологиче­ской культурой производства;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требова­ниям и принципам;
* формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике.

***Предметные результаты*** освоения учащимися предме­та «Технология» в основной школе: *в познавательной сфере:*

* осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества; формирование целостного представ­ления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения ме­тодов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствую­щих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях созда­ния объектов труда;
* практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
* уяснение социальных и экологических последствий разви­тия технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание ви­дов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка техно­логических свойств сырья, материалов и областей их приме­нения;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проекти­рования и создания объектов труда;
* овладение средствами и формами графического отобра­жения объектов или процессов, правилами выполнения гра­фической документации, овладение методами чтения техни­ческой, технологической и инструктивной информации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь зна­ний по разным учебным предметам для решения приклад­ных учебных задач; применение общенаучных знаний по пред­метам естественно-математического цикла в процессе под­готовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании техно­логий и проектов;
* овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культу­ре производства;

*в трудовой сфере:*

* планирование технологического процесса и процесса тру­да; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и обо­рудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* овладение методами учебно-исследовательской и проект­ной деятельности, решения творческих задач, моделирова­ния, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, пра­вил санитарии и гигиены;
* выбор средств и видов представления технической и тех­нологической информации в соответствии с коммуникатив­ной задачей, сферой и ситуацией общения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использова­нием контрольных и измерительных инструментов; выявле­ние допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной дея­тельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сло­жившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*в мотивационной сфере:*

* оценивание своей способности к труду в конкретной пред­метной деятельности; осознание ответственности за качест­во результатов труда;
* согласование своих потребностей и требований с потреб­ностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие эко­логической культуры при обосновании объекта труда и вы­полнении работ;

*в эстетической сфере:*

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

**Планирование учебного материала в 5 классе**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Разделы и темы | Количество часов | |
| Раздел | Тема |
| ***Кулинария***  Санитария и гигиена на кухне  Физиология питания  Блюда из сырых овощей  Блюда из вареных овощей  Блюда из яиц  Бутерброды. Горячие напитки  Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий  Сервировка стола к завтраку  Блюда северной народной кухни  ***Технологии домашнего хозяйства***  Интерьер кухни, столовой  Бытовые электроприборы  ***Создание изделий из текстильных материалов***  Свойства текстильных материа­лов  Швейная машина  Конструирование швейных изделий  Моделиро­вание швейных изде­лий  Технология изготовления швейных изделий  ***Художественные ремёсла***  Декоратив­но-прикладное искус­ство  Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-приклад­ного искусства Вышивка  Лоскутное шитьё  ***Гигиена девочки***  ***Уход за одеждой***  ***Технологии творческой***  ***и опытнической деятельности***  Исследовательская и созидательная деятельность | 16  4  28  12  1  1  6 | 1  1  2  2  2  2  2  1  3  3  1  4  4  4  2  14  1  1  6  4  6 |
| Итого: | 68 |  |

Содержание программы

5класс

Раздел «Кулинария»

*Тема. Санитария и гигиена на кухне (1 ч.)*

Теоретические сведения. 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. Современные 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, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Практическая работа. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

*Тема. Физиология питания (1ч.)*

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практическая работа. Со­ставление индивидуального режима питания и дневного рацио­на на основе пищевой пирамиды.

*Тема. Блюда из овощей и фруктов (4ч.)*

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Под­готовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использо­вания свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внеш­нему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лаборато­риях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки ово­щей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохране­ние цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инстру­менты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Техноло­гия приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украше­ние готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зе­ленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, за­пекание). 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.

Практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

*Тема. Блюда из яиц (2ч.)*

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегу­стация блюд. Оценка качества.

*Тема. Бутерброды и горячие напитки (2ч.)*

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для при­готовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовле­ния бутербродов. Инструменты и приспособления для нареза­ния продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горя­чий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устрой­ства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача на­питка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

*Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2ч.)*

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продук­тов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Тех­нология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в ку­линарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология при­готовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Практическая работа. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и мака­ронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

*Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2ч.)*

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о кало­рийности продуктов. 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.

Практическая работа. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

*Тема. Интерьер кухни, столовой (3ч.)*

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстети­ческие.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребно­стей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Практическая работа Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника»

*Тема. Бытовые электроприборы (1ч.)*

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принци­пе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприбо­ров на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Лабораторно-практическая работа. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электропри­борами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

*Тема. Свойства текстильных материалов (4ч.)*

Теоретические сведения. Классификация текстильных во­локон. Способы получения и свойства натуральных волокон рас­тительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в усло­виях прядильного, ткацкого и отделочного современного произ­водства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атлас­ное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эрго­номические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхожде­ния: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические работы. Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

*Тема. Конструирование швейных изделий (4ч.)*

Теоретические сведения. 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.

Практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки изде­лия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

*Тема. Моделирование швейных изделий (2ч.)*

Теоретические сведения. Особенности моделирования рабочей одежды. Понятие о композиции в одежде (материал, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету).

*Практическая работа.* Выбор модели и моделирование фартука.

*Тема. Швейная машина (4ч.)*

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машин­ных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка ниж­ней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выве­дение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной маши­не: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначе­ние и правила использования регулирующих механизмов: пере­ключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши ши­тья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нит­ками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с измене­нием длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

*Тема. Технология изготовления швейных изделий (12ч.)*

Теоретические сведения. 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. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

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, пря­мыми стежками, с помощью булавок.

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).

Основные операции при машинной обработке изделия: пре­дохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигза­гообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение дета­лей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Пра­вила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётан­ным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Техно­логия пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), ре­зинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла»

*Тема. Декоративно-прикладное искусство (2ч.)*

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-приклад­ное искусство». Традиционные и современные виды декоратив­но-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздни­кам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические работы. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образ­цов рукоделия.

*Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2ч.)*

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, рит­мическая и пластическая композиция. Симметрия и асиммет­рия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахро­матические и хроматические цвета. Основные и дополнитель­ные, тёплые и холодные цвета. 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.

Практические работы. За­рисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

*Тема. Вышивка (4ч.)*

Теоретические сведения. Вышивка как один из самых древних видов декоративного искусства. Первые дошедшие до нас образцы вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с разнообразными видами вышивки.

Разметка рисунка и способы перевода рисунка на ткань в зависимости от структуры ткани.

Подбор игл и ниток. Правила отрезания нитки от катушки, вдевания нитки в иголку, заправки изделия в пяльцы. Способы закрепления рабочей нити без узла. Подготовка пасмы мулине к работе.

Технология выполнения простейших ручных швов (стебельчатого, тамбурного, вперед иголку и др.). Рабочее место вышивальщицы. Правильная посадки и постановка рук во время работы.

Практические работы. Определение регионального стиля вышивки по репродукциям и коллекциям. Подбор рисунков для отделки вышивкой проектного изделия. Перевод рисунка на ткань. Отделка вышивкой изделия. Окончательная отделки изделия, правила стирки и ВТО вышитых изделий.

*Тема. Лоскутное шитьё (4ч.)*

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории соз­дания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание дета­лей, создание лоскутного верха (соединение деталей между со­бой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и про­кладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Практические работы. Из­готовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проект­ного изделия в технике лоскутного шитья.

*Гигиена девочки (1ч.)*

Гигиенические требования по уходу за кожей, волосами, ногтями. Основные сведения об уходе за нормальной кожей. Средства ухода за кожей. Особенности ухода за сухой и жирной кожей. Уход за кожей, пораженной угрями.

*Уход за одеждой, ремонт одежды (1ч.)*

Износостойкость ткани. Наиболее уязвимые места одежды. Способы ремонта одежды. Ремонт заплатами( втачная, подкладная, накладная). Ремонт распоровшихся швов. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Уход за платьем, верхней одеждой, головными уборами. Краткие сведения об удалении пятен с одежды.

Практические работы. Расшифровка условных обозначений на ярлыках одежды

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

*Тема. Исследовательская и созидательная деятельность(8ч.)*

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих про­ектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Состав­ные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовитель­ный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проекти­руемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конст­рукции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

**6. КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 5класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование раздела и темы | **Кол-во часов** | Дата проведения | | Содержание урока | Практическая работа | Основные виды деятельности обучающихся | Материально-техническое обеспечение урока | Домашнее задание |
| план | факт |
|  | **Кулинария** | **16** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Вводное занятие  Санитария и гигиена  Физиология питания | 1 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Содержание и задачи курса «Кулинария, создание изделий, технология ведения дома»  2. План работы на год.  3. Санитарные требования к помещению кухни.  4. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.  5. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами и горячими жидкостями. | Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. | **Знать** правила санитарии и гигиены, ТБ на кухне и оказание первой помощи.  **Уметь** использовать их на практике. | учебник «Технология»  компьютер  мультимедийный проектор | Стр.29-37, п.5.  Выучить правила безопасности труда при работе в кабинете технологии. |
|  | Физиология питания |  | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Понятие о процессе пищеварения  2. Витамины. Их роль в обмене веществ. Рациональное питание.  3. Суточная потребность в витаминах. | Составить свою пищевую пирамиду и на её основе – дневной рацион | **Иметь представление**  о процессах пищеварения, витаминах и их влиянии на здоровье человека | учебник «Технология»  компьютер  мультимедийный проектор | Стр. 37-42, п.6. Найти в Интернете, какие витамины содержатся в овощах или фруктах. |
|  | Блюда из сырых овощей | 2 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Виды овощей. Содержание мин.веществ, витаминов, белков, жиров и углеводов.  2. Методы определения качества овощей.  3. Первичная обработка овощей  4**. (Р.к.)** Традиционные северные блюда из овощей. | Приготовление салата «Здоровье» из свежих овощей | **Иметь представление:**  - о правилах первичной обработки всех видов овощей;  - пищевой ценности, способах использования, рецептуре овощных блюд.  **Знать** правила нарезки овощей.  **Уметь:**  - выполнять правила нарезки овощей. | учебник «Технология»  компьютер  мультимедийный проектор | Стр. 58-63, п.10.  Выясни, какое влияние оказывает экология на качество овощей и фруктов |
|  | Блюда из вареных овощей | 2 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Виды тепловой обработки продуктов.  2. Способы варки. Виды варки.  3. Технология приготовления блюд из вареных овощей | Приготовление винегрета | **Знать** правила тепловой обработке овощей;  -виды тепловой обработки овощей.  **Уметь:**  - готовить и украшать салат | учебник «Технология»  компьютер  мультимедийный проектор | Стр. 63- 66, п.11.  Повторить и запомнить технологическую последовательность приготовления винегрета |
|  | Блюда из яиц | 2 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Питательная ценность яиц.  2. Способы определения доброкачественности яиц.  3. Способы варки яиц | Лабораторно-практическая работа - определение свежести яиц. Пр.Работа - Приготовление омлета | **Знать** технологию приготовления блюд из яиц.  **Уметь** определять свежесть яиц | учебник «Технология»  компьютер  мультимедийный проектор | Стр. 66-71,  п. 12.  Составь и оформить технологическую карту приготовления омлета |
|  | Бутерброды. Горячие напитки | 2 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Виды бутербродов.  2. Требования к их качеству.  3. Горячие напитки. Их виды.  4. Технология приготовления чая. | Приготовление бутербродов  и горячих напитков к завтраку | **Иметь представление**  о разновидностях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях. | учебник «Технология»  компьютер  мультимедийный проектор | Стр. 42-51,  п.7-8. Выучить правила безопасности труда при работе с ножом.  Найти рецепт горячих бутербродов. |
|  | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Первичная подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.  2. Правила безопасности труда при работе с электроприборами, при работе с горячими жидкостями. | Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий. | **Знать:**  - виды круп, бобовых и макаронных изделий;  - правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких, жидких каш, бобовых и макаронных изделий | учебник «Технология»  компьютер  мультимедийный проектор | Стр. 51-58,  п. 9. Выучить правила безопасности труда при работе с электроприборами, при работе с горячими жидкостями.  Узнай в интернете историю и рецепт приготовления «гурьевской каши». |
|  | Сервировка стола к завтраку. | 1 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Составление меню на завтрак.  2. Расчет количество и стоимости продуктов для приготовления завтрака.  3. Столовые приборы и правила пользования ими. 4. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом. | Приготовление завтрака | **Иметь представление**  о столовых приборах, правилах этикета и пользования ими.  **Соблюдать** правила за столом.  **Уметь** составлять меню завтрака;  -накрывать стол. | учебник «Технология»  компьютер  мультимедийный проектор | Стр.71-76,п.13.  Составь меню воскресного завтрака для всей семьи  Мини-проект «Приготовление завтрака для всей семьи» |
|  | Проект «Блюда северной народной кухни» | 3 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Русская кухня – часть культуры и истории страны и мира  2. Традиционные блюда северной народной кухни.  3.Особенности блюд северной кухни. | Работа над проектным изделием по индивидуальному плану | **Иметь представление**  - об основных традиционных блюдах северной кухни  **Знать**  -особенности приготовления  **Уметь:**  - подбирать мат-л  - планировать последовательность выполнения | учебник «Технология»  компьютер  мультимедийный проектор | Подготовить доклады и презентации |
|  | **Технологии домашнего хозяйства** | **4** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Интерьер кухни, столовой | 2 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Понятие об интерьере.  2. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).  3. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны.  . | Разработка плана размещения оборудования на кухне- столовой. | **Знать** требования к интерьеру кухни;  -виды планировки кухни.  **Уметь** использовать современные материалы в отделке кухни;  -подобрать цветовое решение кухни. | учебник «Технология»  компьютер  мультимедийный проектор  презентация | Стр. 10-19, п.3.  Спланировать кухню с помощью шаблонов.  Мини-проект «Кухня моей мечты» |
|  | Оформление кухни | 1 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Цветовое решение кухни. Декоративное оформление кухни | Защита мини-проектов | **Уметь**  Подбирать цветовое решение кухни | учебник «Технология»  компьютер  мультимедийный проектор  презентация  Альбомы демонстрационного материала |  |
|  | Бытовые электроприборы на кухне. | 1 | 5а  5б  5в  5г |  | Общие сведения о видах, принципе действия и правила эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. | Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами | **Знать и соблюдать**  - правила безопасной работы с электроприборами;  -принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника | учебник «Технология» | Стр. 20-23, п.4. Ответить на ? после параграфа  Принести кусочки х/б и льняных тканей (10\*10), рабочую коробку, альбом |
|  | **Создание изделий из текстильных материалов** | **28** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Натуральные волокна растительного происхождения | 2 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Классификация текстильных волокон.  2. Способы получения натуральных волокон растительного происхождения.  3. Основная и уточная нить в ткани.  4. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани.  5. Правила ТБ при работе с ручными инструментами | Определение направления долевой нити в ткани. | **Знать и соблюдать**- правила безопасной работы с ручными инструментами  **Иметь представление**о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачества.  **Уметь** определять лицевую и изнаночную стороны ткани;  -определять ткацкие переплетения | учебник «Технология»  Альбомы демонстрационного материала | Стр.82-90, п.14.  Образцы ткани х/б и льняной, клей, лист А4.  Выучить правила безопасности труда при выполнении работы с ручными инструментами |
|  | Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент | 2 | 5а  5б  5в  5г |  | Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения, их ассортимент. | Лабораторно-практическая работа  - Изучение свойств тканей из хлопка и льна | **Иметь представление**  о свойствах тканей из волокон растительного происхождения | учебник «Технология»  Альбомы демонстрационного материала | Стр. 90-94, п.15  Рабочую коробку |
|  | Бытовая швейная машина | 2 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Швейная машина. Виды машин, применяемые в швейной промышленности.  2. Бытовая универсальная швейная машина и ее характеристика.  3. Организация рабочего места для машинных работ и ТБ работы на швейной машине.  4. Подготовка швейной машины к работе: намотка нити на шпульку и заправка нитей. | Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нити | **Иметь представление**  об устройстве современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.  **Уметь** организовать рабочее место и знать правила ТБ;  **-** подготовить швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. | учебник «Технология»  компьютер  мультимедийный проектор  презентация  швейная машина | Стр. 119-126, п.19.  Выучить правила безопасности труда при выполнении машинных работ. Ткань для машинных швов, нитки. Рабочую коробку |
|  | Работа на швейной машине | 2 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Назначение и правила использования регулирующих механизмов бытовой швейной машины  2. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. | Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка | **Уметь:**  - Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя виды строчек и регулятора длины стежка;  -выполнять закрепки в начале и конце строчки. | учебник «Технология»  швейные машины | Стр.127-131, п.20.  Принести сантиметровую ленту. |
|  | Снятие мерок | 2 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия.  2. Фигура человека и ее измерение.  3. Расположение конструктивных линий фигуры.  4. Правила снятия мерок. | Снятие мерок. | **Знать** правила снятия мерок.  **Уметь:**  - снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. | учебник «Технология»  компьютер  мультимедийный проектор  презентация  Манекен | Стр. 95-97, п. 16.  Принести линейку закройщика. |
|  | Конструирование фартука | 2 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Особенности построения выкроек салфетки, подушки, фартука, сарафана, топа, прямой юбки на резинке.  2. **(Р.к.)** Фартуки в национальном и северном костюме.  3. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.  4. Последовательность построения чертежа в  М 1:4.  5. Детали кроя. Срезы | Построение чертежа в М 1:4  Построение чертежа фартука в натуральную величину по своим меркам  Подготовка выкройки изделия к раскрою. | **Уметь:**  - строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам; | Инструкционные карты «Построение чертежа цельнокроеного фартука » | Стр. 98-106.  Принести цветную бумагу, клей, ножницы, альбом |
|  | Моделирование фартука | 2 | 5а  5б  5в  5г |  | 1.Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии.  2. Понятие «моделирование».  3. Способы моделирования.  4. Использование цвета, фактуры материала , отделки. | Моделирование фартука выбранного фасона | **Уметь**  осуществлять моделирование линий низа фартука, линии верха нагрудника, формы кармана | Инструкционные карты «Моделирование фартука» | Принести х/б ткань для пошива фартука, выкройку, рабочую коробку |
|  | Раскрой фартука | 2 | 5а  5б  5в  5г |  | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Правила безопасности труда при выполнении работы с иглой и булавками. | Раскрой швейного изделия. | **Уметь:**  **-** определять способ подготовки вида ткани к раскрою;  -пользоваться инструментами и приспособлениями для раскроя.  **Знать** правила ТБ при работе с портновскими булавками. |  | Стр. 107-112, п. 17.. Ткань для выполнения образцов ручных работ. |
|  | Ручные и машинные работы. ВТО ткани | 2 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Швейные ручные работы.  2. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Выполнение ручных стежков строчек и швов.  **(Р.к.)** Виды отделки швейных изделий с учётом национальной культуры Севера.  3. Классификация машинных швов: соединительных и краевых. Технология выполнения соединительных и краевых швов.  4. Влажно-тепловая обработка изделия и ТБ утюжильных работ. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. | Изготовление образцов ручных работ.  Изготовление образцов машинных работ.  Проведение влажно-тепловых работ. | **Знать** область применения прямых стежков правила ТБ утюжильных работ;  **-**основные операции ВТО  **Уметь** выполнять прямые стежки.  **Иметь представление:**  - о конструкции машинных швов;  **Уметь** читать графические схемы швов и выполнять их. | учебник «Технология»  компьютер  мультимедийный проектор  презентация  Альбомы демонстрационного материала  Швейные машины | Стр. 127-135, п.21.  Выучить правила безопасности труда при выполнении влажно- тепловых работ  Стр. 135-137, п.22.  Принести детали кроя фартука, нитки |
|  | Обработка нижнего среза фартука | 2 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Последовательность обработки нижнего среза фартука | Прокладывание копированных стежков  Обработка нижнего среза швом вподгибку с закрытым срезом | **Уметь** выполнять обработку нижнего среза фартука | учебник «Технология»  Швейные машины | Стр. 137-139 п.23  Принести изделие, рабочую коробку |
|  | Обработка боковых срезов фартука | 2 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Последовательность обработки боковых срезов фартука. | Обработка боковых срезов швом вподгибку с закрытым срезом | **Уметь** выполнять обработку боковых срезов фартука | учебник «Технология»  Швейные машины | Стр. 137-139 п.23  Принести изделие, рабочую коробку |
|  | Обработка срезов нагрудника, кармана, бретелей и концов пояса | 2 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Последовательность обработки верхнего и боковых срезов нагрудника швом вподгибку с закрытым срезом. ТУ на обработку  2. Последовательность обработки верхнего и боковых срезов кармана швом вподгибку с закрытым, открытым срезом. ТУ на обработку.  3. Последовательность обработки бретелей и концов пояса. | Обработка срезов нагрудника, кармана, бретелей и концов пояса | **Уметь** выполнять обработка срезов нагрудника, кармана, бретелей и концов пояса | учебник «Технология»  Швейные машины | Стр. 137-139 п.23  Принести изделие, рабочую коробку |
|  | Соединение кармана с нижней частью фартука.  Окончательная обработка фартука | 2 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Последовательность соединения кармана с нижней частью фартука.  2. Определение месторасположения кармана  3. Виды отделки фартука.  4. ВТО при изготовлении швейных изделий.  5. Оценка качества готовой работы | Соединение кармана с нижней частью фартука.  ВТО готового изднлия | **Уметь** осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия;  -анализировать ошибки;  -обрабатывать изделие по индивидуальному плану. | учебник «Технология»  Швейные машины | Стр. 137-139 п.23 |
|  | Декоратив­но-прикладное искус­ство | 1 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Понятие декоративно- прикладного искусства.  2. Традиционные и современные виды декоративно- прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по ткани, роспись по дереву, ковроткачество.  **(Р.к.)** 3. Северные народные ремёсла (северная роспись, ткачество, лоскутное шитьё, вышивка и др.).  4. Знакомство с творчеством нар умельцев своего региона, области. |  | **Знать** виды ДПИ, их особенности  **Уметь** находитьинформацию о народных промыслах своего региона | учебник «Технология»  компьютер  мультимедийный проектор  презентация | Стр. 149-156, п.24.  Принести альбом |
|  | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-приклад­ного искусства | 1 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Понятие «композиция», правила и приёмы композиции.  2. Статическая и динамичная композиция. Ритмическая и пластическая композиция.  3. Симметрия и асимметрия.  4. Фактура, текстура, колорит в композиции.  **5. (Р.с.)** Традиционные  особенности лоскутного шитья в композиции и цвете Архангельской области. | Зарисовать природные мотивы с натуры и осуществить их стилизацию. | **Уметь** составить композицию с учётом всех правил. | учебник «Технология»  компьютер  мультимедийный проектор  презентация | Стр. 157-161, п.25. |
|  | Вышивка | 2 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Вышивка как один из видов ДПИ.  2. Инструменты и приспособления для вышивки.  3. Разметка размера рисунка.  4. Понятие орнамент. Цветовые решения в орнаменте. | Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.  Выбор рисунка (схемы)  Перевод рисунка на ткань | **Иметь представление**  -об орнаменте, симметрии и композиции.  **Уметь:**  - выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно;  -Создавать графические композиции. | учебник «Технология»  компьютер  мультимедийный проектор  презентация | Стр. 161-169,п.26 и п. 27.  Найти в интернете, что означал в вышивке красный и чёрный цвет ниток. |
|  | Выполнение вышивки | 2 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Способы безузлового закрепления рабочей нити  2. Простейшие ручные швы («вперед иголку», «назад иголку», «стебельчатый» и «тамбурный») | Выполнение простейших ручных швов: «вперед иголку», «назад иголку» | **Уметь:**  Закреплять рабочую нить различными способами  -выполнять простейшие ручные швы |  | Найти в интернете схемы вышивки |
|  | Выполнение вышивки | 2 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Простейшие ручные швы «стебельчатый» и «тамбурный») | Выполнение простейших ручных швов: «стебельчатый» и «тамбурный» | **Уметь:**  -выполнять простейшие ручные швы |  | Выполнить вышивку, подготовить доклады по теме «Лоскутное шитье» |
|  | Лоскутное шить е | 2 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Возможности лоскутного шитья и мода.  2. Геометрический орнамент и композиция. Выполнение эскиза в лоскутной технике.  3. **(Р.к.)** Лоскутное шитьё-традиционное северное ремесло.  4. Понятия об орнаменте, симметрии и асимметрии в композиции.  5. Инструменты и материалы. Подготовка к работе.  6. Правила деления элементов орнамента на простейшие геометрические фигуры, подбора и изготовления шаблонов.  7. Правила раскроя деталей с учетом направления долевой и рисунка. | Изготовление образцов лоскутных узоров. | **Иметь представление**  о технике пэчворка (лоскутного шитья).  **Знать** историю развития лоскутного шитья  технику выполнения «квадрат в квадрате» и «соты»  - о необходимости припусков для обработки, их величине и правилах раскроя деталей  - особенности лоскутного шитья;  - правила сборки полотна.  **Уметь** выполнять эскизы, подбирать материалы и инструменты.  выполнять раскрой элементов для прихватки с учетом техники и припусков на швы | учебник «Технология»  компьютер  мультимедийный проектор  презентация | Стр. 170-172, п. 28. Найти в Интернете историю лоскутного шитья. |
|  | Изготовление прихватки | 2 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Возможности соединения элементов вышивки с лоскутной техникой.  2. Особенности соединения лоскутной основы с подкладной. | Изготовление прихватки с элементами вышивки | **Уметь**  Выполнять прихватку в лоскутной технике.  -соединять различные направления ДПИ в одной работе | учебник «Технология»  компьютер  мультимедийный проектор  презентация | Стр. 173-177, п.29.  Подготовить доклады по теме «Гигиена девушки» |
|  | **Гигиена девочки** | **1** | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Требования по уходу за кожей, волосами, ногтями.  2. Типы кожи.  3. Основные сведения об уходе за нормальной кожей.  4. Средства ухода за кожей.  5. Особенности ухода за сухой и жирной кожей, кожей, пораженной угрями. |  | **Иметь представление**  -о типах кожи.  **Знать**  -способы ухода | компьютер  мультимедийный проектор  презентация |  |
|  | **Уход за одеждой** | **1** | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Износостойкость ткани.  2. Наиболее уязвимые места одежды.  3. Способы ремонта одежды. Ремонт заплатами( втачная, подкладная, накладная). Ремонт распоровшихся швов.  4. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей.  5. Уход за платьем, верхней одеждой, головными уборами.  6. Символы по уходу за одеждой | Расшифровка условных обозначений на ярлыках одежды | **Знать**  **-** способы ремонта одежды  -правила хранения одежды, головных уборов  **Уметь**  -расшифровывать символы на ярлыках одежды | компьютер  мультимедийный проектор  презентация | Подумать над темой проекта. |
|  | **Технологии творческой**  **и опытнической деятельности** | **6** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Понятие о творческой проектной деятельности. Цели, задачи. Выбор проектного изделия | 2 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах.  2. Цели и задачи проектной деятельности. Знакомство с примерами творческих проектов пятиклассников.  3. Этапы выполнения проекта.  4. Выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия.  5. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор лучшего.  6. Разработка конструкции и технологии изготовления изделия. | Выбор проектного изделия | **Знать -**творческую проектную деятельность.  **Уметь** -выбирать посильную и необходимую работу  -пользоваться необходимой литературой;  - подбирать все необходимое для выполнения идеи  -- аргументировано защищать свой выбор;  - делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия. | учебник «Технология»  компьютер  мультимедийный проектор  презентация | Стр. 5-6, п.1.  Стр. 181-184.  Материалы для проекта |
|  | Выполнение творческого проекта. | 2 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Подбор материалов и инструментов.  2. Организация рабочего места.  3. Составление последовательности выполнения | Работа над проектным изделием по индивидуальному плану. | **Уметь**  -планировать последовательность -выполнения.  осуществлять самоконтроль | учебник «Технология»  компьютер  мультимедийный проектор  презентация | Стр. 181-184.  Проект |
|  | Защита проекта. | 2 | 5а  5б  5в  5г |  | 1. Окончательный контроль готового изделия.  2. Подсчёт затрат на изготовление.  3. Экспертная оценка и самооценка.  4. Разработка электронной презентации. |  | **Знать**  -все этапы творческого проекта,  - соблюдать последовательность этапов выполнения проекта.  **Уметь**  **-**Составить доклад для защиты творческого проекта.  -оценивать выполненную работу и защищать ее. | учебник «Технология»  компьютер  мультимедийный проектор  презентация |  |
| **ИТОГО**: 68 ЧАСОВ | | | | | | | | | |

## 7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Программа реализована в предметной линии учебников «Тех­нология. Технологии ведения дома», подготовленных авторским коллективом (А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, В. Д. Симоненко) в раз­витие учебников, созданных под руководством проф. В. Д. Симоненко и изданных Издательским центром «Вентана-Граф».

Для учителя:

1. Программа «Технология» 5-8 классы, Под ред. А. Т. Тищенко, Н. В. Синица – М.: Вентана**-**Граф, 2014-144с.
2. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: методическое пособие / Н. В. Синица – М.: Вентана**-**Граф, 2013-144с.(1.2.6.1.6.1)

Для учащихся:

Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/Под ред. Н.В. Синица,В.Д. Симоненко. – М.: Вентана**-**Граф, 2013. – 192 с.: ил.

* Мультимедийный проектор,
* экран,
* ноутбук,
* колонки,
* программное обеспечение,
* CD-диски с фильмами,
* презентации,
* таблицы в соответствии с основными разделами программы.
* Альбомы демонстрационного материала по материаловедению
* Швейные машины
* Утюг
* Гладильная доска
* Манекен
* Оверлог
* Электроплиты
* Духовые шкафы
* Набор посуды и приспособлений для уроков кулинарии
* Интернет-ресурсы:

1. История ремесел.

На сайте можно познакомится с историей возникновения и развития ремесел (ковки, гальванопластики, резьбы по дереву и т.д.). <http://remesla.ru/>

1. Технологии обработки тканей и пищевых продуктов Сайт учителя технологии для девочек. Кулинария. Интерьер. Цветы. Этикет. Кожа. Литература. Афоризмы о труде. Фотографии. Проекты. http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool
2. Сценарии трех уроков технологии с использованием электронных ресурсов ("Энциклопедия Кирилла и Мефодия") по теме "Гостевой этикет". http://edu.km.ru/opyt/kubyshka2002\_k15.htm
3. Обобщающий урок по разделу "Технология обработки пищевых продуктов", "Электронные таблицы". Тема урока: "Исследование комплексного меню завтрака (ужина)". <http://vlc.pedclub.ru/modules/wfsection/print.php?articleid=86>
4. Секреты традиционной китайской кухни. http://www.ournet.md/~chinesecookery План работы по изготовлению ручного носового платка, авторский курс. <http://www-windows-1251.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/platok/>
5. Модели и уроки вязания крючком. <http://www.knitting.east.ru/>
6. Сайт для тех, кто любит вышивать. http://www.rukodelie.ru http://kuking.net/
7. Эта страничка об изделиях, выполненных лоскутной техникой – одеяла, панно и современный русский костюм. http://pembrok.narod.ru/sharsmain.html
8. Сайт учителя технологии для девочек. Крайне полезный! Программы. Тематическое планирование. Построение чертежей и выкроек. Дизайн кухни и интерьеров и многое другое. <http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool>
9. Книги по технологии и ДПИ, иллюстрации по всем разделам для мальчиков и девочек. <http://remesla.ru/>
10. Все о вязании, рукоделии и кулинарии с рисунками. <http://ad.adriver.ru/cgi-bin/erle.cgi?sid=37653&bn=1&target=blank&bt=2&pz=0&rnd=782571600>
11. Программа расшифровывает 13-разрядный штрих-код товаров и проверяет его правильность с помощью контрольного разряда. <http://www.softodrom.ru/win/p857.shtml>
12. Кулинария. Рецепты, медиатека. Практикум по кулинарии. Материаловедение. <http://sc1173.narod.ru/texn-med.html>
13. Декада технологии в школе. <http://pages.marsu.ru/iac/school/sh2/sv/tehnol/index.html>
14. Информация о технологии получения трансгенных организмов: выделение ДНК, клонирование генов, трансформация. Интерактивные тесты, анимационные вставки и словарь терминов. http://citnews.unl.edu/hscroptechnology/index.html Сахар (сахароза): исторические факты, источники в природе, применение, производство, потребление. <http://www.krugosvet.ru/articles/03/1000344/1000344a1.htm#1000344-A-101>
15. Мыла и синтетические моющие средства (СМС): компоненты бытовых моющих средств, типы и механизмы действия поверхностно-активных веществ, экологические проблемы, связанные с применением СМС. <http://www.krugosvet.ru/articles/43/1004369/1004369a1.htm>
16. Интересные факты про запах и вкус веществ: самые противные и самые приятно пахнущие вещества, роль пахучих веществ в животном и растительном мире, чувствительность к запаху и вкусу веществ, связь запаха и вкуса со строением молекул. <http://www.krugosvet.ru/articles/105/1010554/1010554a1.htm>
17. Соединения железа в природных водах: источники поступления, влияние на качество воды, физиологическая роль в организме человека. <http://www.water.ru/bz/param/ferrum.shtml>
18. Пища: минеральные вещества и их значение. Макро- и микроэлементы, их роль в построении костной ткани и важнейших обменных процессах организма. <http://www.water.ru/bz/digest/min_subst.shtml>
19. Декоративно-прикладное искусство Задание творческого характера на уроках трудового обучения. Статья Ж.А. Мугаловой на страницах "Педагогического вестника". <http://www.yspu.yar.ru:8101/vestnik/pedagogicheskiy_opyt/6_1/>
20. html Учебники по ДПИ. http://remesla.ru/
21. Возрождение ремесел: факультативный курс для учащихся: традиционные русские игрушки из глины, орнамент, матрешки. http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project798/index.htm
22. Городецкая роспись. Подборка материалов о городецкой росписи: история возникновения, галерея изделий, технология росписи, композиция. <http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1005/index.htm>
23. Презентация служит для демонстрации основных способов формообразования изделий из пластичных материалов и разработана как наглядно-визуальное средство для урока технологии "Способы ручной формовки изделий из глины". Данный материал разработан на основе электронного пособия по художественной керамике. <http://som.fio.ru/RESOURCES/GLOZMANAE/2003/12/MG1.PPT>
24. Последовательность выполнения игрушки, эскиз игрушки, чертежи деталей. http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb\_dt/toy/ Этапы создания картины на бересте. <http://www.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/beresta/>
25. Работы, техника выполнения макраме, описание выполнения работ, эскизы. http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb\_dt/mak/ Мастерская мягкой игрушки: работы, технология изготовления, эскизы, выкройки. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html>
26. Сайт посвящен истории, современному состоянию, художественным и технологическим особенностям традиционных художественных промыслов и ремесел Нижегородской области. Сведения о промыслах систематизированы по направлениям: роспись и резьба по дереву (хохломская, городецкая), работы по металлу, камню и кости, гончарное дело. <http://www.uic.nnov.ru/handicraft/>
27. Приемы, техника, описание узоров плетения из бисера. <http://www.chat.ru/~hisveta/lesson.htm>
28. История Палеха. Технология изготовления лаковой миниатюры. Стилистические особенности палехской росписи. Художники Палеха и их произведения. Палехские миниатюры в музейных собраниях. Словарь специальных терминов и сокращений. <http://www.palekh.narod.ru/>
29. Изготовления изделий в стиле лоскутной техники «пэтчворк». Работы: фотографии, описания изготовления. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl_dt/models1.html>
30. Страница посвящена бисеру и работе с ним. Создание украшений и модных вещей. Галереи работ, ссылки на родственные сайты. <http://ns.cg.ukrtel.net/~wowik/biser.htm>
31. Конспект открытого тематического урока работа с соломкой: цель, задачи, ход урока, эскизы. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/sad171/moscow.html>
32. Геометрия вышивки крестом. Советы начинающим, примеры рисунков, этапы вышивки. Инструкции, по которым можно сделать украшения для дома, подарки к праздникам, детские поделки. <http://www.chat.ru/~krestom/>
33. Глиняная игрушка. Этапы создания игрушки: план лепки, режим обжига, роспись. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/kr_perek/>
34. Представленные на сайте работы иллюстрируют один из вариантов альтернативной истории керамического искусства. Истории, где гончарный круг так и не был изобретён, а интерес к форме возобладал над увлечением орнаментацией поверхности. <http://www.romangoncharov.narod.ru/>
35. Тряпичные куклы в русских народных костюмах, изготовленные по традиционным технологиям. Деревянные конструкторы и игрушки в народном стиле. Вальдорфские куклы. Исторические очерки о народной кукле: социокультурная роль куклы, традиции изготовления и использования. Современная техника изготовления тряпичной куклы. http://kenunen.boom.ru/igru/toys\_1.html
36. Виртуальный музей палехской лаковой миниатюры. Лаковая миниатюра: технология, особенности изготовления, художники. Коллекция миниатюр. История Палеха. <http://palekh.narod.ru/>
37. Гобелен. Исторический очерк из истории гобеленов и шпалерного производства. Техника изготовления гобеленов. <http://archive.1september.ru/nsc/2002/02/7.htm>
38. Сайт для тех, кто любит вышивать. Очень много цветных бесплатных схем, которые можно скачать. <http://www.rukodelie.ru>
39. Волшебный лоскуток. Изготовления изделий в стиле лоскутной техники «пэтчворк». Работы: фотографии, описания изготовления. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl_dt/models1>
40. Конспект открытого тематического урока работа с соломкой: цель, задачи, ход урока, эскизы. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/sad171/moscow.html>
41. Вышивка крестом. Геометрия вышивки крестом. Советы начинающим, примеры рисунков, этапы вышивки. Инструкции, по которым можно сделать украшения для дома, подарки к праздникам, детские поделки. <http://krestom.chat.ru/>
42. Глиняная игрушка. Этапы создания игрушки: план лепки, режим обжига, роспись. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/kr_perek/>
43. Декоративно-прикладное творчество. Раздел сайта Ярославского областного центра дистанционного обучения школьников. http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/indexa.html Игрушки-сувениры. Последовательность выполнения игрушки, эскиз игрушки, чертежи деталей. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/toy/>
44. Картина на бересте. Этапы создания картины на бересте. Фотографии. <http://www.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/beresta/>
45. Кружевные платочки. План работы по изготовлению ручного носового платка, авторский курс. http://www-windows-1251.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/platok/

ПРИЛОЖЕНИЕ

Творческие, проектные работы

*Примерные темы*

1. Кулинария:

* праздничный стол из салатов,
* этот удивительный бутерброд,
* сервировка стола
* день рождения подруги
* традиционные блюда русской народной кухни

1. Художественная обработка материалов:

* вышивка – древнее рукоделие,
* обрезки ткани для пользы дела,
* прихватки, салфетки, грелки на чайник и кастрюлю (ткань – лоскутная техника)
* тайны бабушкиного сундука,
* веселые лоскутки,
* отделка швейного изделия вышивкой,
* панно для украшения кухни (ткань, бисер, использование народных промыслов и т.п.)

1. Изготовление швейного изделия:

* простейшие виды одежды (топ, фартук, косынка – ткань)

4. Технологии домашнего хозяйства

* Электробытовые приборы – наши помощники.
* Кухня моей мечты

**Система оценки и видов контроля**

Устный контроль включает методы:

* индивидуального опроса,
* фронтального опроса,
* устных зачетов.

Письменный контроль предполагает:

* Тесты
* Проверочные работы

Эти виды контроля можно использовать как на каждом занятии, так и в периодически (по этапам, по разделам).Выполнение проверочных заданий целесообразно проводить после изучения больших разделов программы «Технология».

Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями. При оценке проекта учитываю целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полноту пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

Опрос целесообразно проводить по карточкам - заданиям разных типов.

На современном этапе при оценке знаний используется такая формы контроля, как тестирование.

**Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся**

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердит ответ конкретным примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

**Нормы оценки практической работы**

***Организация труда***

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправились самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

***Приемы труда***

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

***Качество изделия (работы)***

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

**Универсальные учебные действия**

**при изучении предмета «Технология»**

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

**Личностные УУД:**

  - действие смыслообразования (интерес, мотивация);

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

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

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

- эмоциональное осознание себя и окружающего мира;

- формирование позитивного отношения к себе и окружающему миру;

- формирования желания выполнять учебные действия;

- использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий.

В сфере личностных УУД будут сформированы:

- внутренняя позиция школьника;

- личностная мотивация учебной деятельности;

- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

**Познавательные УУД:**

Общеучебные универсальные действия:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;

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

- структурирование знаний;

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

Универсальные логические действия:

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

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

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

В сфере развития познавательных УУД ученики научатся:

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

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

**Коммуникативные УУД:**

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

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

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

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

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

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

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

- формирование умения работать в парах и малых группах;

- формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).

В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:

- учитывать позицию собеседника (партнера);

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

- адекватно передавать информацию;

- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

**Регулятивные УУД:**

- целеполагание;

- планирование;

- прогнозирование;

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

- коррекция;

- оценка;

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

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