|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Согласовано»**  Руководитель ПС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Стихина Е.И./  Протокол № \_\_\_\_\_\_ от  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015г. | **«Согласовано»**  Заместитель руководителя  по УВР МОУ – СОШ с. Озерное  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Киреева Н.Н./    «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015г. | **«Утверждаю»**  Руководитель  МОУ-СОШ с.Озерное  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Лазарева С.А./  Приказ № \_\_\_\_\_\_\_ от  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПЕДАГОГА**

Стихина Елена Ивановна

Ф.И.О. педагога

I квалификационная категория

по т**ехнологии.«Технологии ведения дома»**

**5 класс**

Рассмотрено на заседании

педагогического совета

протокол № \_\_\_\_ от

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_ 2015г

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по предмету «Технология» для средней ступени образования, 5 классов составлена на основе Примерной программы по учебным предметам: Технология 5-9 классы(-М.: Просвещение, 2011), разработанной по Федеральным государственным образовательным стандартам основного общего образования второго поколения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 № 1897, Санитарных правил и норм (24.2.2821 от 03.03.2011), авторской программы «Технология 5-8 классы: алгоритм успеха» (авт.-сост. А.Т. Тищенко, Н.В. Синица, М.: Вентана-Граф,2012) с опорой на УМК: учебник «Технология. Технологии ведения дома», подготовленный авторским коллективом (Н.В. Синица, В.Д. Симоненко) и изданного Издательским центром «Вентана-Граф».

Программа обеспечена следующим методическим комплектом:

1 Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. Учебник для учащихся 5 класса «Технологии ведения дома» -М: «Вентана Граф», 2014 г.

2 Н.В. Синица, Н.А.Буглаева Рабочая тетрадь- «Технологии ведения дома»- 5 кл. -М: «Вентана Граф», 2014 г

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии изучается в рамках одного из трех направлений: «Индустриальные технологии», «Технологии ведения дома» и «Сельскохозяйственные технологии» (агротехнологии, технологии животноводства).  
Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

Перечень содержательных линий образовательной области «Технология» предполагает знакомство учащихся с различными технологиями, в том числе с технологиями обработки металлов, тканей и пищевых продуктов, электро-радиотехнологиями, информационными технологиями т .д. В любой из этих технологий учащемуся необходимо использовать знания и познавательные умения, сформированные при изучении учебных предметов других образовательных областей.

*Основной концепцией* рабочей программы пред­мета «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность обучающихся. В течение учебного года уча­щиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Оформление интерьера», «Ку­линария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — ком­плексный творческий проект, объединяющий проекты, выпол­ненные по каждому разделу. Содержание раздела «Электротех­ника» в 5 классе изучается совместно с изучением содержа­ния раздела «Технологии домашнего хозяйства».

Данная программа содержит все темы, включенные в федеральный компонент содержания образования. С учетом того, что школа относится к разряду сельских школ, данная программа является комбинированной., включающая разделы по направлению «Сельскохозяйственные технологии». Учебный план составлен с учетом сезонности сельскохозяйственных работ. Время изучения тем по направлению «Сельскохозяйственные технологии» целесообразно поставить на начало и на конец учебного года с учетом сезонности сельскохозяйственных работ.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретиче­ский материал, осваивают необходимый минимум технологиче­ских операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

*Новизной* данной программы является методологический подход, направленный на здоровьесбережение обучающихся; использование в обу­чении школьников информационных и коммуникационных тех­нологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих про­ектов текстовых и графических редакторов, компьютерных про­грамм, дающих возможность проектировать интерьеры, выпол­нять схемы для рукоделия, создавать электронные презента­ции.

*Функции* программы по учебному предмету «Технология»:

* нормирование учебного процесса, обеспечивающее в рам­ках необходимого объёма изучаемого материала чёткую диф­ференциацию по разделам и темам учебного предмета (с рас­пределением времени по каждому разделу);
* плановое построение содержания учебного процесса, вклю­чающее планирование последовательности изучения техно­логии в основной школе и учитывающее возрастание слож­ности изучаемого материала в течение учебного года, исходя из возрастных особенностей обучающихся;
* общеметодическое руководство учебным процессом, вклю­чающее описание учебно-

методического и материально-тех­нического обеспечения образовательного процесса.

Программа учебного предмета «Технология» составлена с учё­том полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта их трудовой деятельности.

Программа содержит общую характеристику учебного пред­мета «Технология», личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, тематическое плани­рование с определением основных видов учебной деятельности, описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результа­ты изучения учебного предмета.

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искус­ственной, созданной людьми среды техники и технологий, на­зываемой «техносферой» и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

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;

Основной ***целью*** изучения учебного предмета «Технология» в направлении «Технологии ведения дома» в 5 классе является

**Формирование целостного представления обучающихся о их жизненном пространстве и окружающем мире, как части «техносферы».**

Исходя из потребностей личности обучающегося, семьи и общества, поставленной образовательной цели для обучающихся в 5 классе, определены следующие задачи:

* дать представления о значении жизненного пространства на основе технологий ведения дома;
* продолжить формирование навыков обучающихся самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни за рамками учебного процесса;
* продолжить формирование представлений о здоровом образе жизни через изучение тем курса;
* формирование художественно-эстетического вкуса обучающегося по средством дизайнерского проектирования изделий, создания изделий декоративно-прикладного творчества;
* продолжить знакомство с безопасными приемами и методами труда при изготовлении рабочей одежды, выполнении кулинарных работ, создании декоративно-художественных изделий;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с технологиями ведения дома;
* продолжить развитие творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе выполнения творческих проектов.

Базисный учебный план образовательного учреждения на эта­пе основного общего образования включает 204 учебных часа для обязательного изучения направления «Технологии ведения дома» образова­тельной области «Технология». В том числе: в 5 и 6 классах — 68 ч из расчёта 2 ч в неделю; в 7 и 8 классах — 34 ч из расчёта 1 ч в не­делю. Учебным планом образовательного учреждения предусмотрено в 5-м классе 68 часов из расчета 2 часа в неделю.

**Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляет им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применять в практической деятельности полученные знания.

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

Образовательными целями технологической подготовки школьников являются: формирование технической грамотности, технологической культуры, культуры труда, эстетики деловых, межличностных отношений, развитие созидательной деятельности, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально–трудовой адаптации в обществе.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура;

- культура и эстетика труда;

- получение, обработка, хранение и использование технической информации;

- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;

- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

- декоративно–прикладное творчество, проектно–исследовательская деятельность;

- распространённые технологии современного производства.

В результате из учения технологии обучающиеся ознакомятся:

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;

- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;

- устройство, сборка, управление и обслуживание средств производства( приборов, машин, механизмов);

- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;

- производительностью труда, реализацией продукции;

- информационными технологиями в производстве и сфере услуг.

Овладевают:

- навыками подготовки, организации планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдение культуры труда;

- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;

- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;

-навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;

- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием основных технологий;

- умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Исходя из необходимости учёта потребностей личности обучающихся, его семьи и общества, учитель может подготовить дополнительный авторский учебный материал, который должен отбираться с учётом следующих предложений:

- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства , домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;

- возможность освоения содержания курса на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность;

- выбор объектов созидательной и преобразующей деятельности на основе изучения общественных ,групповых или индивидуальных потребностей;

- возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения , наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;

- возможность познавательного, интеллектуального, творческого ,духовно-нравственного, эстетического и физического развития обучающихся.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. Основная форма обучения учебно – практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения ,лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум материала.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практиче­ских работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. *Основная форма обучения* — учеб­но-практическая деятельность. Приоритетными методами явля­ются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце года обучения.

При организации творческой, проектной деятельности обу­чающихся акцентируется их внимание на потреби­тельском назначении и стоимости продукта труда — изделия, ко­торое они выбирают в качестве объекта проектирования и изго­товления. При этом необходимо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Это связи с математикой при проведении расчётных операций и графических построений; с химией и биологией при изучении свойств конструкционных и текстиль­ных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принци­пов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении техноло­гий художественно-прикладной обработки материалов.

**Результаты изучения предмета «Технология»**

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

* **Общие результаты технологического образования состоят:**• в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;  
  • в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;  
  • в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;  
  • в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.  
  **Изучение технологии призвано обеспечить:**  
  • становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;  
  • развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;  
  • формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;  
  • опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.  
  Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.  
  **Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:**• проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;  
  • выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;  
  • развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;  
  • самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;  
  • становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;  
  • планирование образовательной и профессиональной карьеры;  
  • осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;  
  • бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;  
  • готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;  
  • самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.  
  **Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:**• 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;  
  • проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;  
  • поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;  
  • самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;  
  • виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;  
  • приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;  
  • выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;  
  • выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;  
  • использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;  
  •  согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;  
  • объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;  
  • оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;  
  • 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.  
   **Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:**В познавательной сфере:  
  • рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;  
  • оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;  
  • ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;  
  • владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;  
  • классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;  
  • распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;  
  • владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;  
  • владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;  
   **В трудовой сфере:**  
  • 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 проектировании объекта труда;  
  • подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;  
  • проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;  
  • выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;  
  • соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;  
  • соблюдение трудовой и технологической дисциплины;  
  • обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;  
  • выбор и использование кодов, средств и видов пред ставления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;  
  • подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;  
  • 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;  
  • расчет себестоимости продукта труда;  
  • примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

**В мотивационной сфере:**  
• оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;  
• оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;  
• выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;  
• согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;  
• осознание ответственности за качество результатов труда;  
• наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;  
• стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.  
 **В эстетической сфере:**• дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;  
• моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;  
• эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;  
• рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.  
 **В коммуникативной сфере:**  
• формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;  
• выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;  
• оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;  
• публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;  
• разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;  
• потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.  
 **В физиолого-психологической сфере**:  
• развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

В программе предусмотрена система *педагогического контроля и оценивания достижений* обучающихся предметных и метапредметных результатов, которая соответствует принципам объективности, наглядности, систематичности. Основными формами контроля при получении результатов используются: на начальном этапе обучения – предварительное выявление уровня знаний обучающихся в виде письменного, устного опросов, тестирования; текущий, повторный, периодический, рубежный контроль – для проверки в виде самостоятельных работ, тестов, практических и лабораторных работ, проектной работы, проблемного опроса, ребусов, кроссвордов, алгоритмов деятельности, пооперационных карт контроля, упражнений, инструктажей по технике безопасности, критериальных самооценочных таблиц. Для определения уровня знаний и качества обученности используются итоговые и комплексные проверки в виде тестирования, выставок, творческих работ, защиты проектов.

Развитие системы **универсальных учебных действий** в составе личностных, регулятивных, познавательных и коммуникативных действий осуществляется в рамках нормативно-возрастного развития личностной и познавательной сфер ребенка. Процесс обучения задает содержание и характеристики учебной деятельности ребенка и тем самым определяет зону ближайшего развития универсальных учебных действий. *Инструментарием для оценивания результатов УУД* являются

* Обучающий зачет;
* Тестирование с вариантами ответов;
* Викторина;
* Опрос при помощи системы карточек;
* Лабораторные, исследовательские работы;
* Письменные, устные зачеты;
* Заполнение пробелов в содержательных матрицах;
* Творческие работы;
* Защита проектов;
* Конкурсы;
* Практические работы.

Овладение учащимися универсальными учебными действиями выступает как способность к саморазвитию и самосовершенствованию путем сознательного и активного присвоения нового социального опыта. УУД создают возможность самостоятельного успешного усвоения новых знаний, умений и компетентностей, включая организацию усвоения, т. е. умения учиться.

**Рекомендации по оснащению учебного процесса**

*Общая характеристика кабинета технологии.* Занятия по технологии проводятся на базе кабинетов и мастерских по со­ответствующим направлениям обучения или комбинированных мастерских.

Кабинет или мастерская может размещаться на любом этаже школьного здания, кроме полуподвальных и подвальных поме­щений. По санитарным нормам площадь рабочих помещений должна быть не менее 4,5 м2 на одного учащегося для отдельной мастерской по обработке ткани и кабинета кулинарии и 5,4 м2 — для комбинированной мастерской.

Рабочие места учащихся необходимо укомплектовать соот­ветствующим оборудованием и инструментами. В гигиенических целях в кабинете и мастерской должны быть умывальник и поло­тенце (бумажное или электрическое). Температуру в мастерских в холодное время года нуж но поддерживать не ни же 18 °С при относительной влажности 40–60 %.

Электрическая проводка к рабочим столам должна быть ста­ционарной. Включение и выключение всей электросети кабине­та или мастерской осуществляется с рабочего места учителя одним общим рубильником.

Учебно-материальная база по технологии должна иметь ре­комендованный Министерством образования и науки Россий­ской Федерации набор инструментов, электроприборов, машин, оборудования и т. д. согласно утверждённому Перечню средств обучения и учебного оборудования.

В учебно-методический комплект для образовательной обла­сти «Технология» входят учебники, рабочие тетради для учащих­ся, методические рекомендации по организации учебной дея­тельности для учителя, методические рекомендации по оборудо­ванию кабинетов и мастерских, таблицы, плакаты, электронные наглядные пособия, специально разработанное оборудование для лабораторно-практических работ, технические средства обу­чения.

Государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения рекомендуются следую­щие технические средства обучения для оснащения кабине­та технологии: компьютер с комплексом обучающих программ и выходом в сеть Интернет; мультимедийный проектор и экран; принтер; цифровой фотоаппарат; цифровая видеокамера; ска­нер; цифровой микроскоп; доска со средствами, обеспечиваю­щими обратную связь.

Большое внимание при работе в мастерских должно быть об­ращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности, безопасных приёмов труда учащихся при выполнении технологических операций. Для этого мастер­ские оборудуются соответствующими приспособлениями и осна­щаются наглядной информацией.

**Календарно-тематический план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Раздел учебного курса | Кол-во часов на изучение раздела |
|
|  | Введение | 1 |
|  | Растениеводство. (осенние работы) | 11 |
|  | Технология ведения дома | 6 |
|  | Кулинария | 12 |
|  | Создание изделий из текстильных материалов | 14 |
|  | Художественные ремёсла | 9 |
|  | Творческая проектная деятельность | 4 |
|  | Растениеводство. (весенние работы) | 11 |
|  | Итого: | **68** |

Учебно-тематическое планирование

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание | Общее кол-во часов  по разделу | кол-во часов по теме | Планируемые результаты | | Форма контроля | Использование ИКТ | Дата | |
| План | Корректировка плана |
| Освоение предметных знаний  (базовые понятия) | Универсальные учебные действия  (УУД) |
|  | **ВВЕДЕНИЕ** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | **Введение** Правила техники безопасности в кабинете. Правила санитарии, безопасной работы с колющими и режущими инструментами, электронагревательными приборами. |  | 1 | Что изучает предмет «Технология»  Технология как дисциплина и как наука  Что надо знать учащимся по технике безопасности на уроке.  Что надо знать о технологии. | **К.**Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **П**. Осуществлять поиск необходимой информации; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг.  **Л**. Готовность к рациональному ведению работ в саду и огороде.  **Р**. Проявлять познавательную инициативу. |  |  | 05.09.2015 |  |
|  | **Растениеводство** | **11** |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Условия, необходимые для выращивания культурных растений |  | 1 | Планировать осенние работы на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборота, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды. Оценивать урожайность основных сортов и культур. | **К.**Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **П**. Осуществлять поиск необходимой информации; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг.  **Л**. . Готовность к рациональному ведению работ в саду и огороде.  **Р**. Проявлять познавательную инициативу. |  |  | 08.09.2015 |  |
| 3 | Уборка растительных остатков. Техника безопасности. |  | 1 |  |  | 12.09.2015 |  |
| 4 | Особенности осенней обработки почвы |  | 1 |  |  | 15.09.2015 |  |
| 5 | Уборка корнеплодов моркови |  | 1 |  |  | 19.09.2015 |  |
| 6 | Уборка и учёт урожая овощных культур |  | 1 |  |  | 22.09.2015 |  |
| 7 | Уборка корнеплодов свеклы |  | 1 |  |  | 26.09.2015 |  |
| 8 | Уборка и учёт урожая капусты |  | 1 |  |  | 29.09.2015 |  |
| 9 | Уборка и учёт урожая капусты |  | 1 |  |  | 03.10.2015 |  |
| 10 | Подзимые посевы и посадки |  | 1 |  |  | 06.10.2015 |  |
| 11 | Посев семян моркови |  | 1 |  |  | 10.10.2015 |  |
| 12 | Уборка посевного и посадочного материала |  | 1 |  |  | 13.10.2015 |  |
|  | **Технология ведения дома 3*часа***  ***Исследовательская и созидательная деятельность 3часа*** | **6** |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Интерьер и планировка кухни -столовой |  | 1 | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК | **К.**Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **П**. Осуществлять поиск необходимой информации; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг.  **Л**. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.  **Р**. Проявлять познавательную инициативу. |  | **+** | 17.10.2015 |  |
| 14 | Интерьер и планировка кухни -столовой |  | 1 |  |  | 20.10.2015 |  |
| 15 | Бытовые электроприборы на кухне |  | 1 | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника | **Л**. Знать куда следует обращаться при возникновении чрезвычайной ситуации.  **П**. Оценивать результаты деятельности; выстраивать логическую цепь рассуждений; осуществлять поиск и выделение необходимой информации.  **К**. Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом.  **Р**. Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. | индивидуальная,  работа в рабочей тетради  творческая проектная деятельность | **+** | 24.10.2015 |  |
| 16 | Творческий проект  «Планирование кухни-столовой» |  | 1 | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.  Выполнять проект по разделу «Планирование кухни-столовой». | **К.**Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **П**. Осуществлять поиск необходимой информации; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг.  **Л**. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.  **Р**. Проявлять познавательную инициативу. | индивидуальная,  работа в рабочей тетради  творческая проектная деятельность |  | 27.10.2015 |  |
| 17 | Творческий проект  «Планирование кухни-столовой» |  | 1 |  | 10.11.2015 |  |
| 18 | Творческий проект  «Планирование кухни-столовой» |  | 1 |  | 14.11.2015 |  |
|  | **Кулинария *9 часов***  ***Исследовательская и созидательная деятельность 3часа*** | **12** |  |  |  |  |  |  |  |
| 19 | Санитария и гигиена на кухне  Физиология питания |  | 1 | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.  Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.  Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.  Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды | **К.** Умение слушать и слышать друг друга, аргументировать свою точку зрения. Сотрудничество в поиске и сборе информации. Обеспечение обмена знаниями между членами группы для принятия эффективны совместных действий.  **П.** Использование разных источников информаций для сбора фактов. Смысловое чтение и его анализ. Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели. Структурирование знаний  **Р.** Постановка учебной задачи и его контроль. Контроль в форме сличения способа действия и его результата.  **Л**. Знание основ здорового образа жизни и здоровье сберегающих технологий. Экологическое осознание, осознание ценности здоровья своего и других людей  . | Групповая, индивидуальная,  фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради |  | 17.11.2015 |  |
| 20 | Бутерброды и  горячие напитки |  | 1 | Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь | **К.** Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам.  **Л**. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Планирование профессиональной карьеры.  **П**. Выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и проводить сравнительный анализ вкусовых качеств.  **Р**.Технологическая последовательность в выполнении задания. | Групповая, индивидуальная,  фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради | **+** | 21.11.2015 |  |
| 21 | Бутерброды и  горячие напитки |  | 1 | **+** | 24.11.2015 |  |
| 22 | Блюда из круп, бобовых  и макаронных  изделий |  | 1 | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар | Групповая, индивидуальная,  фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради | **+** | 28.11.2015 |  |
| 23 | Блюда из круп, бобовых  и макаронных  изделий |  | 1 |  | 01.12.2015 |  |
| 24 | Блюда из овощей и фруктов |  | 1 | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию.  Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов | **К**. Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам.  **Л**. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Планирование профессиональной карьеры.  **П**. Выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и проводить сравнительный анализ вкусовых качеств.  **Р**.Технологическая последовательность в выполнении задания. | Групповая, индивидуальная,  фронтальная эвристическая беседа,демонстрация, работа в рабочей тетради | **+** | 05.12.2015 |  |
| 25 | Тепловая кулинарная обработка овощей |  | 1 | Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. | **+** | 08.12.2015 |  |
| 26 | Блюда из яиц |  | 1 | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам | **Р.** Формулировать и удерживать учебную задачу.  **П.**Правильное восприятие поставленной задачи.  **К**.Активное участие в обсуждении способов определения свежести яиц. | Групповая, индивидуал.  фронтальная эвристическ.беседа,демонстрация, работа в рабочей тетради | **+** | 12.12.2015 |  |
| 27 | Приготовление завтрака.  Сервировка стола  к завтраку |  | 1 | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» | **К**. Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам.  **Л**. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Планирование профессиональной карьеры. Осознание значимости соблюдение правил этикета.  **П**. Формирование у учащихся научной картины мира; социальных ценностей. Выполнение, контроль, оценка процесса и результата действия.  **Р**. Контроль в форме сличения способа действия и его результата заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона. |  | **+** | 15.12.2015 |  |
| 28 | Творческий проект  «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» |  | 1 | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.. Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | **П:** Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ.  **Р:** Документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда.  **К:** Рациональное использование учебной, технической и технологической информаций для проектирования и создания объектов труда | индивидуальная,  работа в рабочей тетради  творческая проектная деятельность |  | 19.12.2015 |  |
| 29 | Творческий проект  «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» |  | 1 |  | 22.12.2015 |  |
| 30 | Творческий проект  «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» |  | 1 |  | 26.12.2015 |  |
|  | **Создание изделий из текстильных материалов** | **14** |  |  |  |  |  |  |  |
| 31 | Производство текстильных материалов |  | 1 | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. | **П**. Анализ, синтез, обобщение, классификация . проводить рефлексию результатов деятельности. Постановка и формулирование проблемы.  **К**. Выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью. Умение работать и защищать свою точку зрения в команде.  **Л**. Самоопределение, смыслообразование  **Р.** Выполнение пробного учебного действия, фиксирование индивидуального затруднения в пробном действии. | Групповая, индивидуальная,фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради | **+** | 29.12.2015 |  |
| 32 | Производство текстильных материалов |  | 1 | **+** | 12.01.2016 |  |
| 33 | Свойства текстильных материалов. |  | 1 | Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований | **Р.** Формулировать и удерживать учебную задачу  **П.**Осуществлять сравнение объектов; устанавливать соответствие объекта эталону.  **К.**Умение выражать свои мысли в соответствии с учебными задачами и условиями коммуникации | Групповая, индивидуальная,фронтальная работа в рабочей тетради | **+** | 16.01.2016 |  |
| 34 | Конструирование швейных изделий |  | 1 | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 | **Л**. Формирование интереса к новой теме; понимание оценивания своей деятельности . Самоопределение, смыслообразование.  **К**. Планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками. Объяснять приемы снятия мерок.  **П**. Соблюдать в практической деятельности в точности согласно правилам и приемам снятия мерок.  **Р.** Выполнение пробного учебного действия, фиксирование индивидуального затруднения в пробном действии | Групповая, индивидуальная,фронтальная работа в рабочей тетради | **+** | 19.01.2016 |  |
| 35 | Конструирование швейных изделий |  | 1 | Строить чертёж швейного изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий |  | 23.01.2016 |  |
| 36 | Швейные ручные работы |  | 1 | Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. | **Л.**Позитивно относиться к труду. Иметь представление о причинах успеха и неуспеха в предметно практической деятельности и организовывать своё рабочее место.  **Р.** Осуществление действия по образцу , формировать настойчивость достижений целей, понимать оценку взрослого и сверстника, осуществлять контроль качества выполняемой работы- соответствия, результата предложенному образцу.  **К.** Умение точно выражать свои мысли .  **П.** Выполнение действий по алгоритму. Анализ, синтез. | Практическая работа | **+** | 26.01.2016 |  |
| 37 | Швейные ручные работы |  | 1 |  |  | 30.01.2016 |  |
| 38 | Швейная машина Подготовка швейной машины к работе |  | 1 | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. | **Л.**Установлениеобучающимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом. Умение организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда. Бережное отношение к имуществу. Ознакомить с миром профессий с социальной значимостью.  **Р.** Выполнение приёмов работы на швейном оборудовании. Анализ проделанной работы. Контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном, целью.  **К.** Планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками.  **П.** Освоение правил безопасной работы на швейном оборудовании и и при ВТО; освоение практических навыков по подготовке швейной машины к работе. | Групповая, индивидуальная,фронтальная работа в рабочей тетради | **+** | 02.02.2016 |  |
| 39 | Приёмы работы на швейной машине |  | 1 | Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда | Практическая работа |  | 06.02.2016 |  |
| 40 | Технология изготовления швейных изделий |  | 1 | Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной | **Л.** Творческий подход к выполнению изделия.  **Р.**Осуществлять работу по технологическим картам, уметь выполнять действия по образцу. Проявлять познавательную инициативу.  **К.** Уметь объяснять свой выбор. Осуществлять взаимопомощь и взаимоконтроль , уметь взаимодействовать с учителем и коллективом- слушать собеседника, излагать своё мнение, умение договариваться и работать в коллективе.  **П.**Осуществлять поиск и выделение необходимой информации, сравнивать информацию, полученную из разных источников. Создавать алгоритм действий и выполнять их. Анализировать изделие по заданным критериям. | Групповая, индивидуальная,  фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради |  | 09.02.2016 |  |
| 41 | Технология изготовления швейных изделий |  | 1 | Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.  Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. | Групповая, индивидуальная,  фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради |  | 13.02.2016 |  |
| 42 | Творческий проект  «Фартук для работы на кухне» |  | 1 | Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | **П:** Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирование, конструирование, проектирование последовательности операций.  **Р:** Документирование результатов труда и проектной деятельности.  **К:** Рациональное использование учебной, технической и технологической информаций для проектирования и создания объектов труда. | индивидуальная,  работа в рабочей тетради  творческая проектная деятельность |  | 16.02.2016 |  |
| 43 | Творческий проект  «Фартук для работы на кухне» |  | 1 |  | 20.02.2016 |  |
| 44 | Творческий проект  «Фартук для работы на кухне» |  | 1 |  | 23.02.2016 |  |
|  | **Художественные ремёсла** | **9** |  |  |  |  |  |  |  |
| 45 | Декоративно-прикладное искусство |  | 1 | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину | **Л.** Воспитание гражданственного патриотизма, чувства гордости за свою страну ,любви к Родине.  **Р. У**меть выполнять действия по образцу. Проявлять познавательную инициативу.  **К.** Уметь объяснять свой выбор. Осуществлять взаимопомощь и взаимоконтроль , уметь взаимодействовать с учителем и коллективом- слушать собеседника, излагать своё мнение, умение договариваться и работать в коллективе.  **П.** Осуществлять поиск и выделение необходимой информации, сравнивать информацию, полученную из разных источников. Создавать алгоритм действий и выполнять их. Анализировать изделие по заданным критериям. | Групповая, индивидуальная,  фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради | **+** | 27.02.2016 |  |
| 46 | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства |  | 1 | Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора | Групповая, индивидуальная,  фронтальна, демонстрация, работа в рабочей тетради | **+** | 01.03.2016 |  |
| 47 | Лоскутное шитьё |  | 1 | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. | **Л.** Творческий подход к выполнению изделия.  **Р.**Осуществлять работу по технологическим картам, уметь выполнять действия по образцу. Проявлять познавательную инициативу.  **К.** Уметь объяснять свой выбор. Осуществлять взаимопомощь и взаимоконтроль , уметь взаимодействовать с учителем и коллективом- слушать собеседника, излагать своё мнение, умение договариваться и работать в коллективе.  **П.**Осуществлять поиск и выделение необходимой информации, сравнивать информацию, полученную из разных источников. Создавать алгоритм действий и выполнять их. Анализировать изделие по заданным критериям. | Групповая, индивидуальная,  фронтальна, демонстрация, работа в рабочей тетради. Практическая работа | **+** | 05.03.2016 |  |
| 48 | Лоскутное шитьё |  | 1 |  | 08.03.2016 |  |
| 49 | Лоскутное шитьё |  | 1 | Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья | **+** | 12.03.2016 |  |
| 50 | Лоскутное шитьё |  | 1 |  | 15.03.2016 |  |
| 51 | Творческий проект  «Лоскутное изделие для кухни- столовой» |  | 1 | Выполнять проект по разделу «Лоскутное изделие для кухни- столовой». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | **Л.** Творческий подход к выполнению изделия.  **Р.**Осуществлять работу по технологическим картам, уметь выполнять действия по образцу. Проявлять познавательную инициативу.  **К.** Уметь объяснять свой выбор. Осуществлять взаимопомощь и взаимоконтроль , уметь взаимодействовать с учителем и коллективом- слушать собеседника, излагать своё мнение, умение договариваться и работать в коллективе.  **П.**Осуществлять поиск и выделение необходимой информации, сравнивать информацию, полученную из разных источников. Создавать алгоритм действий и выполнять их. Анализировать изделие по заданным критериям. | индивидуальная,  работа в рабочей тетради  творческая проектная деятельность |  | 19.03.2016 |  |
| 52 | Творческий проект  «Лоскутное изделие для кухни- столовой» |  | 1 |  | 22.03.2016 |  |
| 53 | Творческий проект  «Лоскутное изделие для кухни- столовой» |  |  |  | 05.04.2016 |  |
|  | **Творческая проектная деятельность** | **4** |  |  |  |  |  |  |  |
| 54 | Комплексный творческий проект. Оформление портфолио |  | 1 | Выполнять комплексный творческий проект по выбранной теме. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | **Р.**Уметь ставить цели. Выбор способов деятельности. Фиксирование индивидуального затруднения в проблемном действии.Принятие оценки взрослого и сверстника.  **П**. Осуществлять поиск и выделение необходимой информации для выполнения творческой работы.Рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности.  **К**.Способность к коллективному решению творческих задач **.** Умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли;  **Л.** Осмысление этических и эстетических норм, ценить свой и чужой труд. Самооценка на основе критерия успешности, адекватное понимание причин успеха в учебной деятельности.  **П**. Рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности.  Публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги | индивидуальная,  работа в рабочей тетради  творческая проектная деятельность |  | 09.04.2016 |  |
| 55 | Комплексный творческий проект. Оформление портфолио |  | 1 |  | 12.04.2016 |  |
| 56 | Комплексный творческий проект. Оформление портфолио |  | 1 |  | 16.04.2016 |  |
| 57 | Защита проекта |  | 1 | Защита проекта |  | 19.04.2016 |  |
|  | **Растениеводство. (весенние работы)** | **11** |  |  |  |  |  |  |  |
| 58 | Приемы выращивания культурных растений |  | 1 | Планировать весенние работы на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборота, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения. Сроки посева культур, характеристика высаживаемых растений, приемы ухаживания за растениями, порядок выполнения.  Правила ухода за цветочно-декоративными растениями,  их биологические особенности  Особенности ухода за растениями  Особенности ухода за овощными культурами | **К.**Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **П**. Осуществлять поиск необходимой информации; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг.  **Л**. . Готовность к рациональному ведению работ в саду и огороде.  **Р**. Проявлять познавательную инициативу | Практ раб |  | 23.04.2016 |  |
| 59 | Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. |  | 1 | Практ раб |  | 26.04.2016 |  |
| 60 | Технологии выращивания луковичных растений |  | 1 | Практ раб |  | 30.04.2016 |  |
| 61 | Технологии выращивания рассадных растений |  | 1 | Практ раб |  | 03.05.2016 |  |
| 62 | Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов. Пр.р. |  | 1 | Практ раб |  | 07.05.2016 |  |
| 63 | Подготовка семян к посеву. Определение всхожести семян. |  | 1 | Практ раб |  | 10.05.2016 |  |
| 64 | Весенняя обработка почвы. Техника безопасности |  | 1 | Практ раб |  | 14.05.2016 |  |
| 65 | Планирование цветника, перекопка почвы. Техника безопасности при обработке почвы. |  | 1 | Практ раб |  | 17.05.2016 |  |
| 66 | Весенние посевы и посадки |  | 1 | Практ раб |  | 21.05.2016 |  |
| 67 | Посев семян овощных культур (моркови, свеклы) |  | 1 | Практ раб |  | 24.05.2016 |  |
| 68 | Посев цветочно-декоративных растений |  | 1 | Практ раб |  | 28.05.2016 |  |
|  | **ИТОГО:** | **68** | **68** |  |  |  |  |  |  |

**Содержание тем учебного курса в 5 классе.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название раздела/темы** | **Кол-во часов** | **Основные изучаемые вопросы** | **Требования к знаниям и умениям**  **обучающихся** | **Формы контроля** |
| 1 | **Введение** Правила техники безопасности в кабинете. Правила санитарии, безопасной работы с колющими и режущими инструментами, электронагревательными приборами. | **1** | Правила ТБ  в кабинете обслуживающего труда. Организация труда и оборудование рабочего места. Введение в курс технологии. Технология как способ создания рукотворного мира. Связь технологии с ремеслом и декоративно-прикладным творчеством. | **Знать:**  **-** правила поведения на рабочем месте;  - правила ТБ;  - суть понятия «технология»;  -цели технологии  **Иметь представление** о санитарно-гигиенических требованиях, рациональном размещении инструментов |  |
| **2-12** | **Растениеводство** | **11** | Планирование осенних работ на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбор культуры, планирование их размещения на участке с учетом севооборота, выбор технологии, инструментов, орудий и выполнение основных технологических приемов выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды. Оценивание урожайности основных сортов и культур. | **Знать:**  - ТБ при работе на пришкольном участке.  -основные направления растениеводства;  -ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона  Уметь проводить сбор семян цветочно-декоративных и овощных культур.. уборку и учет урожая овощных культур.. Работать с с/хоз. инвентарём | Практические работы |
|  | **Технология ведения дома 3*часа***  ***Исследовательская и созидательная деятельность 3часа*** | **6** |  |  |  |
| 13-14 | Интерьер и планировка кухни -столовой | 2 | Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).  Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК | **Иметь представление:**  – о требованиях, предъявляемых к интерьеру кухни и столовой;  –об оборудовании и его влиянии на человека  **Уметь:**  **-** выполнять планировку кухни-столовой;  - выполнять эскизы интерьера кухни-столовой | Групповая, индивидуальная,  фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради |
| 15 | Бытовые электроприборы на кухне | 1 | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.  Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников | **Иметь представление:**  - о потребности в бытовых электроприборах на кухне  - принципах действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника  **Уметь:**  -находить и представлять информацию об истории электроприборов.  -пользоваться микроволновой печи и бытового холодильника- | Групповая, индивидуальная,  фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради |
| 16-18 | Творческий проект  «Планирование кухни-столовой» | 3 | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). | **Уметь:**  -осуществлять коллективный анализ возможностей изготовления проекта;  -выполнять намеченные работы;  подготавливать пояснительную записку;  -пользоваться необходимой литературой;  -оценивать и защищать выполненную работу | творческая проектная деятельность |
|  | **Кулинария *9 часов***  ***Исследовательская и созидательная деятельность 3часа*** | **12** |  |  |  |
| 19 | Санитария и гигиена на кухне  Физиология питания | 1 | Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. 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. | **Знать** правила санитарии и гигиены, ТБ на кухне  **Иметь представление** о процессах пищеварения, витаминах и их влиянии  на здоровье человека  **Уметь:**  **-**составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни;  -оказывать первую помощь при пищевых отравлениях | Групповая, индивидуальная,  фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради |
| 20-21 | Бутерброды и  горячие напитки | 2 | Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, 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, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка | **Иметь представление**  о разновидностях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях  **Уметь:**  -выполнять эскизы художественного оформления бутербродов;  -приготавливать и оформлять бутерброды | Групповая, индивидуальная,  фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради |
| 22-23 | Блюда из круп, бобовых  и макаронных  изделий | 2 | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. 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 к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд | **Знать:**  -виды круп, бобовых и макаронных изделий;  -правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких, жидких каш, бобовых и макаронных изделий **Уметь:**  -выполнять механическую кулинарную обработку крупы;  - готовить и оформлять блюда из крупы и макаронных изделий | Групповая, индивидуальная,  фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради |
| 24 | Блюда из овощей и фруктов | 1 | 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 их 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 измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. | **Иметь представление** о правилах первичной обработки всех видов  овощей, пищевой ценности, способах использования, рецептуре овощных блюд  **Уметь:**  -определять доброкачественность овощей по внешнему виду;  -выполнять первичную обработку овощей и нарезку овощей;  -готовить салат из сырых овощей | Групповая, индивидуальная,  фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради |
| 25 | Тепловая кулинарная обработка овощей | 1 | Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. 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 | **Знать** виды тепловой обработки овощей  **Уметь:**  -выполнять безопасные приёмы тепловой обработки овощей;  -готовить гарниры и блюда из вареных овощей | Групповая, индивидуальная,  фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради |
| 26 | Блюда из яиц | 1 | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. 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 | **Знать** технологию приготовления блюд из яиц  **Уметь:**  **-** определять свежесть яиц;  -выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам | Групповая, индивидуальная,  фронтальная работа в рабочей тетради |
| 27 | Приготовление завтрака.  Сервировка стола  к завтраку | 1 | 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 | **Иметь представление**  о правилах подачи горячих напитков, столовых приборах, правилах этикета  **Уметь:**  -составлять меню;  -подбирать столовую посуду и приборы;  -выполнять сервировку стола к завтраку |  |
| 28-30 | Творческий проект  «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | 3 | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | **Уметь:**  **-** формулировать задачу проекта;  - производить исследование для выбора лучшего варианта завтрака;  -рассчитывать расход продуктов;  -готовить завтрак;  -оформлять проект;  - защищать проект | индивидуальная,  работа в рабочей тетради  творческая проектная деятельность |
|  | **Создание изделий из текстильных материалов** | **14** |  |  |  |
| 31-32 | Производство текстильных материалов | 2 | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани | **Иметь представление** о происхождении волокон, процессах их обработки, прядении и ткачестве  **Уметь:**  -определять лицевую и изнаночную стороны ткани;  -определять направление долевой нити в ткани;  -оформлять результаты исследований | Групповая, индивидуальная,  фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради |
| 33 | Свойства текстильных материалов. | 1 | Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент | **Иметь представление** о свойствах тканей из растительных волокон  **Уметь:**  -исследовать свойства тканей из натуральных волокон;  -распознавать виды тканей | Групповая, индивидуальная,  фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради |
| 34-35 | Конструирование швейных изделий | 1 | 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 | **Уметь:**  Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 Строить чертёж швейного изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий | Групповая, индивидуальная,  фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради |
| 36-37 | Швейные ручные работы | 2 | Правила безопасной работы с портновскими булавками. 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). | **Знать** область применения прямых стежков  **Уметь:**  Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. | Групповая, индивидуальная,  фронтальная Практическая работа |
| 38 | Швейная машина Подготовка швейной машины к работе | 1 | 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. | **Иметь представление**  о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов  **Знать** правила ТБ  **Уметь:**  - организовать рабочее место;  -готовить швейную машину к работе | Практическая работа |
| 39 | Приёмы работы на швейной машине | 1 | Правила безопасной работы с портновскими булавками. 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). Требования к выполнению машинных работ. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). | **Знать** виды машинных швов  **Уметь**  -читать графические схемы швов и выполнять их;  -выполнять образцы машинных швов;  -выполнять основные операции влажно-тепловой обработки  - осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной | Практическая работа |
| 40-41 | Технология изготовления швейных изделий | 2 | Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия.Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке) | **Уметь:**  Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.  Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.  Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. | Практическая работа |
| 42-44 | Творческий проект  «Фартук для работы на кухне» | 3 | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | **Уметь:**  Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | творческая проектная деятельность |
|  | **Художественные ремёсла** | **9** |  |  |  |
| 45 | Декоративно-прикладное искусство | 1 | Понятие декоративно-прикладного искусства. 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 региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам | **Знать** виды декоративно-прикладного искусства  **Уметь:**  -находить информацию для изучения видов народных промыслов своего региона;  -зарисовывать наиболее интересные образцы рукоделия | Групповая, индивидуальная,  фронтальная Практическая работа |
| 46 | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства | 1 | Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. 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. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов | **Иметь представление** о статичной, динамичной, симметричной и ассиметричной композициях  **Уметь:**  -зарисовывать природные мотивы и осуществлять их стилизацию;  -выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно и др.;  -создавать композицию с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам | Групповая, индивидуальная,  фронтальная Практическая работа |
| 47-50 | Лоскутное шитьё | 4 | 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, их подготовка 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 | **Знать:** различные виды техники лоскутного шитья.  **Уметь:**  Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья |  |
| 51-53 | Творческий проект  «Лоскутное изделие для кухни- столовой» | 3 | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | **Знать** назначение изделия, свойства ткани для выбора проектируемого изделия  **Уметь:**  Выполнять проект по разделу «Лоскутное изделие для кухни- столовой». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | творческая проектная деятельность |
|  | **Творческая проектная деятельность** | **4** |  |  |  |
| 54-56 | Комплексный творческий проект. Оформление портфолио |  | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | **Уметь:**  Выполнять комплексный творческий проект по выбранной теме. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | творческая проектная деятельность |
| 57 | Защита проекта |  |  |  | Защита проекта |
| 58-68 | **Растениеводство. (весенние работы)** | **11** | Планирование весенних работ на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбор культур, планирование и их размещение на участке с учетом севооборота, выбор технологии, инструментов, орудий и выполнение основных технологических приемы выращивания растений с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды. Сроки посева культур, характеристика высаживаемых растений, приемы ухаживания за растениями, порядок выполнения.  Правила ухода за цветочно-декоративными растениями, их биологические особенности  Особенности ухода за растениями  Особенности ухода за овощными культурами | Знать:  - ТБ при работе на пришкольном участке.  Уметь делать разметку делянок под посев холодостойких культур. Проводить культивацию и прополку почвы. Работать с сельскохозяйственным инвентарём-технология выращивания луковичных растений;  -профессии связанные с выращиванием овощей и цветов; | Практическая работа |
|  | ИТОГО: | **68** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п | оценки | Знание учебного материала | *Точность обработки изделия* | *Норма времени выполнения* | Правильность выполнения трудовых приемов | Организация рабочего времени | Соблюдение правил дисциплины и т/б |
| 1 | 2 | 3 | *4* | *5* | 6 | 7 | 8 |
| 1 | «5» | Ответы отличаются глубокими знанием учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить причинно-следственные зависимости и связь с практикой | *Точность размеров изделия лежит в пределах 1/3 допуска* | *Норма времени меньше или равна установленной* | Абсолютная правильность выполнения трудовых операций | Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места | Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено не было |
| 2 | «4» | В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой | *Точность размеров изделия лежит в пределах ½ поля допуска* | *Норма времени превышает установленного на 10-15 %* | Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, которые после замечания учителя не повторяются | Имели место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которое после замечания учителя не повторяются | Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются |
| 3 | «3» | В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя, учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-следственные связи, связать его с практикой | *Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска* | *Норма времени превышает установленную на 20% и более* | Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, часть из которых после замечания учителя повторяются снова | Имели место случаи неправильной организации рабочего места, которые после замечания учителя повторяются снова | Имели место нарушения дисциплины и правил т/б, которые после замечания учителя повторялись снова |
| 4 | «2» | Ответы свидетельствуют о значительном незнании учебного материала, учащийся не может без учителя найти в нем причинно-следственные связи, относящиеся к классу простейших | *Точность изделия выходит за пределы поля допуска* | *Учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени урока* | Почти все трудовые приемы выполняются не верно и не исправляются после замечания | Почти весь урок наблюдались нарушения правил организации рабочего места | Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины |
| 5 | «1» | Учащийся абсолютно не знает учебный материал, отказывается от ответа | *Учащийся допустил неисправимый брак* | *Учащийся отказался от выполнения так и не смог к нему приступить* | Учащийся совершенно не владеет трудовыми приемами | Полное незнание правил организации рабочего места | Имели место нарушения дисциплины и т/б, повлекшие за собой травматизм |

# Примерные нормы оценки практической работы

***Организация труда***

Отметка «5» ставиться, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

Отметка «4» ставиться, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставиться, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя

***Приемы труда***

Отметка «5» ставиться, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставиться, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было на рушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставиться, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

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

***Качество изделий (работы)*** Отметка «5» ставиться, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.

Отметка «4» ставиться, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.

Отметка «3» ставиться, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.

Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

***Норма времени (выработки)***

Отметка «5» ставиться, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

Отметка «4» ставиться, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 10%.

Отметка «3» ставиться, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 25%.

Отметка «2» ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.

***По материалам журналов «Школа и производство» № 3 /1998; № 7 /2000.***

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ТВОРЧЕСКОГО ПРОЕКТА УЧАЩИХСЯ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Критерии оценивания** | **Баллы** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** |
| 1. **Оценка пояснительной записки (10 баллов)** | | | | | | | | | | | |
| 1.1 Общее оформление | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.2 Актуальность. Обоснование проблемы, формулировка темы проекта | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.3 Сбор информации по теме проекта, анализ прототипов | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.4 Анализ возможных идей, выбор оптимальной идеи | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.5 Выбор технологии изготовления изделия | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.6 Экономическая и экологическая оценка будущего изделия и технологии его изготовления | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.7 Разработка конструкторской документации, качество графики. | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.8 Описание изготовления изделия (технологическая карта) | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.9 Описание окончательного варианта изделия | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.10 Эстетическая оценка выбранного изделия | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.11 Экономическая и экологическая оценка выполненного (готового) изделия. | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.12 Реклама изделия | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. **Оценка готового изделия(25 баллов)** | | | | | | | | | | | |
| 2.1 Оригинальность конструкции | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.2 Качество изделия | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.3 Соответствие изделия проекту | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.4 Практическая значимость | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. **Оценка защиты проекта (15 баллов)** | | | | | | | | | | | |
| 3.1 Формулировка проблемы и темы проекта | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.2 Анализ прототипов и обоснование выбранной идеи | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.3 Описание технологии изготовления изделия | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.4 Четкость и ясность изложения | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.5 Глубина знаний и эрудиция | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.6 Время изложения (7-8 мин) | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.7 Самооценка | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.8 Ответы на вопросы | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ИТОГО: | 50 баллов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Планируемые результаты изучения учебного предмета, курса (ООО)**

**Формирование универсальных учебных действий**

**Личностные универсальные учебные действия**

В рамках **когнитивного компонента**будут сформированы:

-экологическое сознание, признание высокой ценности жизни во всех её проявлениях; знание основных принципов и правил отношения к природе; знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий; правил поведения в чрезвычайных ситуациях.

В рамках **ценностного и эмоционального компонентов** будут сформированы:

-потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании;

В рамках **деятельностного (поведенческого) компонента** будут сформированы:

- устойчивый познавательный интерес и становление смыслообразующей функции познавательного мотива;

- готовность к выбору профильного образования.

**Выпускник получит возможность для формирования**:

-выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению;

-готовности к самообразованию и самовоспитанию;

**Регулятивные универсальные учебные действия**

**Выпускник научится:**

|  |  |
| --- | --- |
| **5класс** | **6класс** |
| • целеполаганию, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную;  • самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале; • планировать пути достижения целей;  • устанавливать целевые приоритеты;  • уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им; | • целеполаганию, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную;  • самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;  • планировать пути достижения целей;  • устанавливать целевые приоритеты;  • устанавливать целевые приоритеты;  • уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им; |

**Выпускник получит возможность научиться:**

|  |  |
| --- | --- |
| **5класс** | **6класс** |
| \* самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;  \*при планировании достижения целей самостоятельно, полно и адекватно учитывать условия и средства их достижения;  \*выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;  \*адекватно оценивать объективную трудность как меру фактического или предполагаемого расхода ресурсов на решение задачи;  \*адекватно оценивать свои возможности достижения цели определённой сложности в различных сферах самостоятельной деятельности; | \*самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;  **\***построению жизненных планов во временно 2й перспективе;  \*при планировании достижения целей самостоятельно, полно и адекватно учитывать условия и средства их достижения;  *\**выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;  \*адекватно оценивать объективную трудность как меру фактического или предполагаемого расхода ресурсов на решение задачи;  \*адекватно оценивать свои возможности достижения цели определённой сложности в различных сферах самостоятельной деятельности; |

**Коммуникативные универсальные учебные действия**

**Выпускник научится:**

|  |  |
| --- | --- |
| **5класс** | **6класс** |
| • учитывать разные мнения и стремиться к коодинации различных позиций в сотрудничестве;  • устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор;  • устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор;  • аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом; • организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;  • **работать в группе —** устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми; | • учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве; • формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;  • устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор;  • аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом; • **работать в группе —** устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми;  • организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;  • осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать;  • **работать в группе —** устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми; |

**Выпускник получит возможность научиться**:

|  |  |
| --- | --- |
| **5класс** | **6класс** |
| * + учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;   + понимать относительность мнений и подходов к решению проблемы; | * + учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;   + понимать относительность мнений и подходов к решению проблемы; |

**Познавательные универсальные учебные действия**

**Выпускник научится:**

|  |  |
| --- | --- |
| **5класс** | **6класс** |
| • основам реализации проектно-исследовательской деятельности; • осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета; | • основам реализации проектно-исследовательской деятельности; • осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета; • создавать и преобразовывать модели и схемы для решения задач;  • осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий; |

**Выпускник получит возможность научиться:**

|  |  |
| --- | --- |
| **5класс** | **6класс** |
| * + ставить проблему, аргументировать её актуальность;   + самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента; | * + ставить проблему, аргументировать её актуальность;   + самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента; |

**Формирование ИКТ- компетентности обучающихся**

**Обращение с устройствами ИКТ**

**Выпускник научится:**

**-**  правильно включать и выключать устройства ИКТ, входить в операционную систему и завершать работу с ней, выполнять базовые действия с экранными объектами (перемещение курсора, выделение, прямое перемещение, запоминание и вырезание);

*-* соблюдать требования техники безопасности, гигиены, эргономики и ресурсосбережения при работе с устройствами ИКТ, в частности учитывающие специфику работы с различными экранами.

**Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности**

**Выпускник научится:**

|  |  |
| --- | --- |
| **5класс** | **6класс** |
| • планировать и выполнять учебное исследование и учебный проект, используя оборудование, модели, методы и приёмы, адекватные исследуемой проблеме;  • выбирать и использовать методы, релевантные рассматриваемой проблеме; | • планировать и выполнять учебное исследование и учебный проект, используя оборудование, модели, методы и приёмы, адекватные исследуемой проблеме;  • выбирать и использовать методы, релевантные рассматриваемой проблеме;  • распознавать и ставить вопросы, ответы на которые могут быть получены путём научного исследования, отбирать адекватные методы исследования, формулировать вытекающие из исследования выводы; |

**Выпускник получит возможность научиться**:

|  |  |
| --- | --- |
| **5класс** | **6класс** |
| * + самостоятельно задумывать, планировать и выполнять учебное исследование, учебный и социальный проект;   + осознавать свою ответственность за достоверность полученных знаний, за качество выполненного проекта. | * + самостоятельно задумывать, планировать и выполнять учебное исследование, учебный и социальный проект;   + осознавать свою ответственность за достоверность полученных знаний, за качество выполненного проекта |

.**Работа с текстом: оценка информации**

**Выпускник научится:**

|  |  |
| --- | --- |
| **5класс** | **6класс** |
| •  откликаться на содержание текста;  • связывать информацию, обнаруженную в тексте, со знаниями из других источников;  • оценивать утверждения, сделанные в тексте, исходя из своих представлений о мире;  • находить доводы в защиту своей точки зрения; | •  откликаться на содержание текста;  • связывать информацию, обнаруженную в тексте, со знаниями из других источников;  • оценивать утверждения, сделанные в тексте, исходя из своих представлений о мире;  • находить доводы в защиту своей точки зрения |

**Выпускник получит возможность научиться**:

|  |  |
| --- | --- |
| **5класс** | **6класс** |
| * + критически относиться к рекламной информации;   + находить способы проверки противоречивой информации*;* | * + критически относиться к рекламной информации;   + находить способы проверки противоречивой информации*;* |

**Оценка достижения планируемых результатов**

Достижению **базового уров**ня соответствует отметка «**удовлетворительно**» (или отметка «**3**», отметка «**зачтено**»).

• **повышенный** **уровень** достижения планируемых результатов, оценка «**хорошо**» (отметка «**4»**);

• **высокий уровень** достижения планируемых результатов, оценка «**отлично**» (отметка «**5»**).

• **пониженный уровень** достижений, оценка «**неудовлетворительно»** (отметка «**2»**);

• **низкий уровень** достижений, оценка «**плохо**» (отметка «**1**»).

**Перечень учебно-методического обеспечения.**

1. Примерные программы по учебным предметам: Технология 5-9 классы: проект. – 2-е изд. - М.: Просвещение, 2011;

2. Программа «Технология 5-8 классы: алгоритм успеха» /авт.-сост. А.Т. Тищенко, Н.В. Синица, - М.: Вентана-Граф,2012;

3. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома : 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2012..

1. Технология: 5 кл. (Для девочек) / Под ред. В. Д. Симоненко. – М: Вентана-граф, 2004
2. Чернякова В. Н. Технология обработки. Ткани: 5 кл. — М: Просвещение, 2003.

3. Технология. 5 – 11 классы: проектная деятельность учащихся / авт.-сост.

Л.Н. Морозова, Н.Г. Кравченко, О.В. Павлова. – 2-ое изд., стереотип. – Волгоград: Учитель,2008. – 204 с.

4. Презентации к урокам, подготовленные самостоятельно

5. Материалы Интернет – сайтов:

Интернет-рессурсы:

1. <http://center.fio.ru/som>
2. <http://www.eor-np>
3. <http://www.eor.it.ru>
4. <http://www.openclass.ru/user>
5. <http://www/it-n.ru>
6. <http://eidos.ru>
7. <http://www.botic.ru>
8. <http://www.cnso.ru/tehn>
9. <http://files.school-collection.edu.ru>
10. <http://trud.rkc-74.ru>
11. <http://tehnologia.59442>
12. <http://www.domovodstvo.fatal.ru>
13. <http://tehnologiya.narod.ru>
14. <http://new.teacher.fio.ru>