**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение**

**Виткуловская средняя общеобразовательная школа**

**Сосновского муниципального района Нижегородской области**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |



Рабочая программа предмета **технология**

для **5** класса

Макарова Марина Борисовна

учитель технологии

**2015-2016г.**

**2.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа составлена на основе Феде­рального государственного образовательного стан­дарта основного общего образования, Основной образовательной программы основного общего образования по технологии, федерального перечня учебников, рекомен­дованных или допущенных к использованию в образо­вательном процессе в образовательных учреждениях, базисного учебного плана, авторского тематическогопланирования учебного материала В.Д.Симоненко (вариант для девочек) и требований к ре­зультатам общего образования, представленных в Фе­деральном образовательном государственном стан­дарте общего образования, с учетом преемственности с примерными программами для начального общего образования.

Данная рабочая программа ориентирована на ис­пользование учебника«Технология. Технология ведения дома. 5 класс». Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ Синица Н.В., Симоненко В.Д.- М.: Вентана - Граф, 2012 год.

Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, задает тематические и сюжетные линии курса, дает примерное распределение учебных часов по результатам курса и вариант последовательности их изучения с учетом меж предметных и внутри предметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся, сензитивных периодов их развития. Программа по курсу «Технология» выполняет следующие функции:

 Информационно-семантическое нормирование учебного процесса. Это обеспечивает детерминированный объем, четкую тематическую дифференциацию содержания обучения и задает распределение времени по разделам содержания;

 Ориентировано-плановое построение содержания. Определяется примерная последовательность изучения содержания технологии в основной школе и его распределение с учетом возрастных особенностей учащихся;

 Обще методическое руководство. Задаются требования к материально-техническому обеспечению учебного процесса, предоставляются общие рекомендации по проведению различных видов занятий.

**2.1Цели изучения учебного предмета «Технология»**

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

 формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;

 освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

 формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

 овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;

 овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

 развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

 формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

 воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

 профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

**3.1Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

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

В данной программе изложены основные направления технологии: «Индустриальные технологии», «Технологии ведения дома», в рамках которых изучается учебный предмет. Выбор направления обучения не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из их интересов и склонностей, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий.

На основе данной программы в образовательном учреждении допускается построение комбинированной программы при различном сочетании разделов и тем указанных выше направлений с сохранением объёма времени, отводимого на их изучение.

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

 культура, эргономика и эстетика труда;

 получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;

 основы черчения, графики и дизайна;

 элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;

 знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;

 влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

 творческая, проектно-исследовательская деятельность;

 технологическая культура производства;

 история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;

 распространённые технологии современного производства.

В результате изучения 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;

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

 экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;

 производительностью труда, реализацией продукции;

 устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);

 предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

 методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;

 информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями;

*овладеют:*

 основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информационной преобразующей, творческой деятельности;

 умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;

 умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;

 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 подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;

 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, изготовлять изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;

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

3.2Исходя из необходимости учёта потребностей личности обучающегося, его семьи и общества, достижений педагогической науки, учитель может подготовить дополнительный авторский учебный материал, который должен отбираться с учётом следующих положений:

 распространённость 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.

3.3Все 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 творческих и проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждого года обучения. Однако методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности с начала или середины учебного года. При организации творческой, проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда — изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления. Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имеющимися возможностями), который обеспечил бы обхват максимума рекомендуемых в программе для освоения технологических операций. При этом необходимо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста, а также обладал общественной или личной ценностью.

3.4Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучениисвойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов;с*физикой*при изучении механических характеристик материалов,устройстваи принципов работы машин, механизмов приборов, видовсовременныхтехнологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов,с русским языком и литературой при развитии речи, работы с текстами.

При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

**4.1Место предмета «Технология» в базисном учебном плане**

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности.

4.2Количество часов, отводимых на изучение учебного предмета «Технология» в 5 классе, составляет 2 часа в неделю. Форму промежуточной аттестации и время, отводимое на её проведение (по итогам 5 класса), определяет ОО (например, защита проекта, контрольная работа).

**5.Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета, курса.**

**5.1Предметные результаты:**

Предметные результаты по годам обучения (см. ФГОС основного общего образования) определяются по двум уровням: «учащийся научится» (базовый учебный материал), «учащийся получит возможность научиться» (углубляющий, дополняющий, расширяющий или пропедевтический учебный материал) (см. Таблицу).

Таблица 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Предметная  область, предмет | Предметные результаты | |
| «Учащийся научится» | «Учащийся получит возможность научиться» |
| 1. | Технология |
|  |  | * Различать и выбирать материалы для решения технико-технологических задач, соответствующих возрасту. * Осуществлять технологические операции при решении технико-технологических задач, соответствующих возрасту. * Читать простейшие чертежи и схемы. * Организовывать рабочее место решения технико-технологических задач, соответствующих возрасту * Приемам работы с ручным инструментом. * Применять правила эксплуатации производственной и бытовой техники. * Различать виды профессий, соответствующих содержанию курса. * Применять технологии представления, преобразования и использования информации. | * Устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для подготовки и осуществления технологических процессов. * Овладеть алгоритмами и методами решения технико-технологических задач, соответствующих возрасту. * Выполнять простейшие чертежи и схемы. * Устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных  учебных задач |

**5.2. Личностные и метапредметные результаты.**

5.2.1. Личностные результаты, формированию которых способствует изучение данного учебного предмета, раскрывающие и конкретизирующие содержание раздела «Планируемые результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования».

5.2.2. Метапредметные результаты, формированию которых способствует изучение данного учебного предмета, раскрывающие и конкретизирующие содержание «Планируемые результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования».

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №модуля | Образовательныйрезультат | Количество лет  на освоение | Классы | Подлежитлипромежуточной аттестации |
| **Метапредметныерезультаты:** | | | | |
| **1. Регулятивные** | | | | |
| 1. | **Формирование способности к проектированию** | 4 | 5-8 | Да |
| **2. Познавательные** | | | | |
| 1. | Результат  **практическое освоение *методов познания*, используемых в различных областях знания и сферах культуры, регулярное использование общеучебных умений,**  **знаково-символьных средств, широкого спектра *логических действий и операций*** | 4 | 5-8 | Да |
| **3. Коммуникативные** | | | | |
| 1. | Результат 1 **развитие *речевой деятельности*, приобретение опыта использования речевых средств для регуляции умственной деятельности, приобретение опыта регуляции собственного речевого поведения как основы коммуникативной компетентности** | 4 | 5-8 | Да |
| N модуля | Образовательныйрезультат | Кол-во лет на освоение | | Классы |
| **Личностныерезультаты:** | | | | |
| 1. | Результат 1  ***основы гражданской идентичности личности***  **(включая когнитивный, эмоционально-ценностный**  **и поведенческий компоненты**  Результат **2**  ***основы социальных компетенций* (включая ценностно-смысловые установки и моральные нормы, опыт социальных и межличностных отношений, правосознание)**  Результат 3  **готовность и способность к переходу к самообразованию**  **на основе учебно-познавательной мотивации, в том числе *готовность к выбору направления профильного образования*** | 4 | | 5-8 |

**Требования к уровню подготовки**

Общетехнологические и трудовые умения и способы деятельности

*Ученик должен:*

знать/понимать

 основные технологические понятия;

 назначение и технологические свойства материалов;

 назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

 виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и производства продукции на окружающую среду и здоровье человека;

 профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий и производством продукции;

уметь

 рационально организовывать рабочее место;

 находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;

 определять последовательность выполнения технологических операций при изготовлении изделия или получении продукта;

 выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;

 выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

 соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием;

 осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали);

 находить и устранять допущенные дефекты;

 выполнять разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

 планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;

 распределять работу в условиях коллективной деятельности;

Требования по разделам технологической подготовки

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

*Выпускник должен:*

знать/понимать

 назначение различных швейных изделий;

 основные стили в одежде и современные направления моды;

 виды традиционных народных промыслов;

уметь

 выбирать ткань для определенных типов швейных изделий;

 снимать мерки с фигуры человека;

 выполнять чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;

 выбирать модель с учетом особенностей фигуры;

 выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий;

 проводить примерку изделия;

 выполнять не менее трех видов рукоделия с использованием текстильных и поделочных материалов.

КУЛИНАРИЯ

*Ученик должен:*

знать/понимать

 влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;

 санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, столовой и при обработке пищевых продуктов;

 виды оборудования современной кухни;

 виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющего на здоровье человека;

уметь

 выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;

 определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;

 составлять меню завтрака, обеда, ужина;

 выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов:

 соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюл;

 заготавливать на зиму овощи и фрукты;

 оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;

 использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

 приготовления пищевых продуктов, а также для их повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при их обработке;

 консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

 соблюдения правил этикета за столом;

 приготовления блюл по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;

 выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий;

 сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА

*Ученик должен:*

знать/понимать

 характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях;

 сведения об инженерных коммуникациях в жилых помещениях, видах ремонтно-отделочных работ;

 информацию о материалах и инструментах для ремонта и отделки помещений;

 основные виды бытовых домашних работ;

 средства оформления интерьера;

 назначение основных видов современной бытовой техники;

 содержание санитарно-технических работ;

 вилы санитарно-технических устройств;

 причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

уметь

 планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат;

 подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений;

 заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле;

соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ КОНСТРУКЦИОННЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

*Ученик должен:*

знать/понимать

 методы защиты материалов от воздействия окружающей среды;

 виды декоративной отделки изделий (деталей) из различных материалов;

 традиционные виды ремесел, народных промыслов;

уметь

 обосновывать функциональные качества выполняемого изделия (детали);

 выполнять разметку деталей на основе технологической документации;

 проводить технологические операции, связанные с обработкой деталей резанием и пластическим формованием;

• осуществлять инструментальный контроль качества изготавливаемого изделия (детали);

 осуществлять монтаж изделия;

 выполнять отделку изделий;

 осуществлять один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;

 использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: изготовления или ремонта изделий из конструкционных и поделочных материалов;

 защиты изделий от воздействия окружающей среды, выполнении декоративно-прикладной обработки материалов и повышения потребительских качеств изделий.

**Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»**

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

В результате обучения учащиеся *овладеют*:

 трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;

 умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

 навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающийся, независимо от изучаемого направления, получает возможность *ознакомиться:*

 с основными технологическими понятиями и характеристиками;

 с технологическими свойствами и назначением материалов;

 с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

 с видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения пр

оизводительности домашнего труда;

 с видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

 профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием

изделий из них, получением продукции;

 со значением здорового питания для сохранения своего здоровья; *выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:*

 рационально организовывать рабочее место;

 находить необходимую информацию в различных источниках;

 применять конструкторскую и технологическую документацию;

 составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;

 выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

 конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

 выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;

 соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;

 осуществлять доступными материальными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготовляемого изделия или продукта;

 находить и устранять допущенные дефекты;

 проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

 планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;

 распределять работу при коллективной деятельности; *использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:*

 понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;

 формирования эстетической среды бытия;

 развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;

 получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

 организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

 создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

 изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;

 изготовление или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;

 контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;

 выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;

 оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;

 построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

**Результаты освоения учебного 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 учащимися соответствующих знаний, умений 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 учащихся целостного представления о мире и роли техники и технологии в нем; умения 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 образования для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как к возможной области будущей практической деятельности;

 приобретение учащимися опыта созидательной и творческой 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 навыком ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

***Личностные результаты*** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

 проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

 выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

 самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

 развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;

 овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

 становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

 проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

 самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

 формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления;

 бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

 готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

 осознание необходимости общественно полезного труда как условие безопасной и эффективной социализации;

 самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

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

 алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

 определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

 комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

 поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

 выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

 самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

 виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов;

 проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

 осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

 выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

 организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;

 согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;

 объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

 оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;

 диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

 соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

 оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требова-ниям и принципам;

 формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

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

 рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

 оценка технических 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;

 распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

 овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения техни-ческой, технологической и инструктивной информации;

 применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

 применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

 владение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

*в трудовой сфере:*

 планирование технологического процесса и процесса труда;

 подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;

 проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;

 подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

 проектирование последовательности операций и составление операционной карты работы;

 выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений;

 соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

 соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

 обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

 выбор средств и видов представления технической и технологической информации 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;

 расчёт себестоимости продукта труда;

 примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*в мотивационной сфере:*

 оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности, предпринимательской деятельности;

 осознание ответственности за качество результатов труда;

 согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

 направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

 выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

 оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

 стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда;

 наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

*в эстетической сфере:*

 овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

 рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

 художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

 рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

 участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

 разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

*в коммуникативной сфере:*  практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;

 устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми;

 удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

 установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

 сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;

 аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб-ным для оппонентов образом;

 адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью;

 построение монологических контекстных высказываний;

 публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

*в физиолого-психологической сфере:*

 развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

 достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологи-ческих операций;

 соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

 сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**7. Содержание учебного предмета, курса.**

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована прежде всего на занятиях по кулинарии.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформление различных изделий.

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

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.

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

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучающиеся в школе. Часы раздела "Технологии творческой и опытнической деятельности"в 5 классе включены в каждый изучаемый раздел, т.к учащиеся выполняют 4 творческих проектов.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Разделы и темы программы** | **Количество часов по классам** | | | |
|  | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **Технология домашнего хозяйства**  1. Интерьер кухни, столовой  2. Интерьер жилого дома  3. Комнатные растения в интерьере  4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере  5. Гигиена жилища  6. Экология жилища  7. Водоснабжение и канализация в доме | **2**  2  -  -  -  -  -  - | **3**  -  1  2  -  -  -  - | **2**  -  -  1  1  1  -  - | **4**  -  -  -  -  -  2  2 |
| **Электротехника**  1. Бытовые электроприборы  2. Электромонтажные и сборочные технологии  3. Электротехнические устройства с элементами автоматики | **1**  1  -  - | -  -  -  - | **1**  1  -  - | **12**  6  4  2 |
| **Кулинария**  1. Санитария и гигиена кухни  2. Физиология питания  3. Бутерброды и горячие напитки  4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий  5. Блюда из овощей и фруктов  6. Блюда из яиц  7. Приготовление завтрака. Сортировка стола к завтраку  8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря  9. Блюда из мяса  10. Блюда из птицы  11. Заправочные супы  12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду | **14**  1  1  2  2  4  2  -  -  -  -  - | **14**  -  -  -  -  -  -  -  4  4  2  2  2 | **5**  -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  - | -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  - |
| 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов  14. Изделия из жидкого теста  15. Виды теста и выпечки  16. Сладости, десерты, напитки  17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | -  -  -  -  -  2 | -  -  -  -  - | 1  1  1  1  1 | -  -  -  -  - |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Художественные ремесла**  1. Декоративно-прикладное искусство  2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства  3. Лоскутное шитье  4. Вязание крючком  5. Вязание спицами  6. Ручная роспись ткани  7. Вышивка | 8  2  2  4  -  - | 8  -  -  -  4  4  -  - | 8  -  -  -  -  -  2  6 | -  -  -  -  -  -  -  - |
| **Семейная экономика**  1. Бюджет семьи | -  - | -  - | -  - | **6**  6 |
| **Современное производство и профессиональное самоопределение**  1. Сферы производства и разделения труда  2. Профессиональное образование и профессиональная карьера | -  -  - | -  -  - | -  -  - | **4**  2  2 |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности**  1. Исследовательская и созидательная деятельность | **21**  **21** | **21**  21 | **10**  10 | 8  **8** |
| **Всего: 204 часа, 2 ч – резервное время** | **68** | **68** | **34** | **34** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **6.Календарно-тематический план по курсу «Технология 5 класс.» Направление «Технология ведения дома»** *Условные обозначения, используемые в таблице:* курсивом выделены темы , интегрированные с программой «Формула правильного питания»  **ОНЗ**- урок «открытия» новых знаний **ОУиР**- урок отработки умений и рефлексии **ПР**- практическая работа  **ОН**- урок общеметодологической направленности **ЗСТ**- здоровьесберегающая технология **ЛР**- лабораторная работа  **к/п**- компьютерная презентация | | | | | | | | | | | | | | | |
| **№** | **Тема** | **Планируемые результаты** | | | | | | **Деятельность учащихся** | | | **Вид контроля** | **Дата фактическая** | **Дата по плану** | |  |
| **Предметные** | | | | | **Метапредметные** | | **Личностные** | | | | | | | |  |
| **I. Технологии ведения дома – 60 ч.**  **1.Творческая проектная деятельность (вводная часть) (2 ч.)** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 1-2 | **Введение в предмет**. Правила ТБ. Что такое творческие проекты.  ОНЗ  к/п | | Знать: правила поведения в мастерской и внутренний распорядок.  цели и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охра-не труда. Знать краткую формулировку задачи проекта.  Уметь в совместной деятельности с учителем составлять звездочку обдумывания; организовать рабочее место. | Регулятивные УУД: -определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке, под руководством учителя; -понимать смысл инструкции и принимать учебную задачу; -учиться высказывать свою версию на основе работы с алгоритмом; | | Формирование интереса (мотивации) к изучению технологии.  Установление учащимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом. | | | -Ознакомление с правилами  поведения в мастерской и  на рабочем месте;  -Ознакомление с понятиями  «основные компоненты проекта», «этапы проектирования».  ЗСТ | Фронтальный оп-  рос.  Контроль за действия-ми. | | 1.09  4.09 | |  |  |
| **2.Оформление интерьера. (4 ч.)** | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3-4 | Эскиз кухни-столовой.  ОН  ПР | Уметь: создать интерьер кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Знать: разделение кухни на зоны, оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни. | -использовать в своей деятельности приборы, бытовую технику. Познавательные  УУД:  -ориентироваться в учебнике: определять умения которые будут сформированы на основе изучения данного раздела.-отвечать на вопросы учителя, находить нужную информацию в учебнике, интернете. | Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности. Положительно относиться к занятиям предметно-практической деятельности.  Овладение установками, нормами и правилами научной организации труда на кухне. | | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Поиск информации в Интернете ;  - Выполнение эскиза кухни-столовой  - Соблюдение правил ТБ.  ЗСТ | | | Текущий опрос.  Фронтальный опрос. | | | 8.09  11.09 | |  |  | |
| 5-6 | Планирование кухни-столовой.  ОН  ТП | Бытовые электроприборы на кухне.  Общие сведения  о бытовых  СВЧ-печах  и холодильниках,  о принципах  работы,  видах и  правилах эксплуатации | |  | | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Ознакомление с историей СВЧ-печи;  - Поиск информации в Интернете об  уходе за холодильником;  - Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне;  - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ | | | Текущий опрос. Ответы на вопросы. | | | 15.09  18.09 | |  |
| **3. Кулинария (16 ч.)** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7-8 | Здоровое питание.  ОН  ЛР  к/п | Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах, микроорганизм, инфекция, пищевые отравления. | -группировать предметы, на основе существенных признаков.  -добывать новые знания: находить ответы на вопросы-понимать заданный вопрос, в соответствии с ним строить ответ в устной форме.  Коммуникативные  УУД:  -участвовать в диалоге на уроке и в жизненных ситуациях,  -соблюдать нормы речевого этикета,  -совместно работать в группе (бригаде); координировать и согласовывать совместную работу; | | Формирование установки на безопасный и здоровый образ жизни. Проявление инициативы в оказании первой медицинской помощи одноклассникам.  Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. Формирование установки на безопасный и здоровый образ жизни.  Соблюдать гигиену учебного труда и уметь | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Поиск информации в Интернете о значении понятия «гигиена», о витами-  нах, содержащихся в овощах и фруктах  - Определение качества питьевой воды;  - Соблюдение правил ТБ.  ЗСТ | | | Ответы на вопросы. Заслуши-ваниесообще-ний об истории появления посуды, столовых приборов. | | | 22.09  25.09 | |  | | |
| 9-10 | Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц*.*  ОН  ПР  ЛР  к/п | Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания  кофе, чая, какао. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Особенности кулинарного использования яиц.  Канапе, сандвич, диетическое яйцо, столовое, всмятку, «в мешочек», вкрутую. | | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Приготовление бутербродов, горячих  напитков;  - Поиск информации в Интернете о  пользе напитка из цикория;  - Определение свежести яиц;  - Приготовление блюда из яиц;  - Соблюдение правил ТБ.  ЗСТ | | | Контроль за действиями. | | | 29.09  2.10 | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11-12 | Технология приготовления блюд из круп, бобовых.  ОН  ПР  ЛР | Крупы, бобовые требования к их качеству. Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Пищевая ценность. Виды тепловой обработки. | уметь объективно оценивать вклад своей познавательно-трудовой деятельности в общее дело.  Формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия. | организовать рабочее место.  В предложенных ситуациях  делать выбор, какой поступок совершить.  Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.  Воспитание патриотизма, чувства гордости за свою Родину, культуру русского народа. | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Приготовление блюда из крупы  - Поиск информации в Интернете о е приготовлении «Гурьевской каши»  - Соблюдение правил ТБ.  ЗСТ | Контроль за действия-ми. | | 6.10  9.10 | |  |
| 13-14 | Технология приготовления блюд из макаронных изделий.  ОН  ПР  ЛР | Макаронные изделия, требования к их качеству. Пищевая ценность. Виды тепловой обработки. | | - Изучение упаковки из-под крупы;  - Приготовление блюда из или макаронных изделий;  - Соблюдение правил ТБ.  ЗСТ | | | Контроль за действиями. | 13.10  16.10 | |  |
| 15-16 | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.  *ОН*  ПР  к/п | Виды овощей. Содержание в них питательных веществ и витаминов. Методы определения качества овощей. Назначение и виды первичной и тепловой обработок овощей.  Первичная обработки овощей, салат, заправка. | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Приготовление салата из сырых  овощей;  - Поиск информации в Интернете о заболеваниях цинга и куриная слепота, причинах их возникновения и мерах профилактики;  - Соблюдение правил ТБ.  ЗСТ | | | Контроль за действиями | 20.10  23.10 |  | |
| 17-18 | Тепловая кулинарная обработка овощей.  ОН  ПР | Значение и виды тепловой обработки овощей. Условия варки овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Приготовление блюд из вареных овощей;  - Соблюдение правил ТБ.  ЗСТ | | | Контроль за действиями | 27.10  30.10 |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 19-20 | Сервировка стола к завтраку  ОН  ПР  к/п | | | Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом.  Сервировка, салфетка, этикет. | | Формирование эстетических потребностей и ценностей. | | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Поиск информации в Интернете о калорийности продуктов;  - Складывание столовых салфеток;  - Выполнение сервировки стола к  завтраку;  - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ | | Контроль за действия-ми. | | | 3.11  13.11 | |  |
| 21-22 | Промежуточный мониторинг | | | Уметь:  -изготовить проектируемое изделие,  -оценить его качество. | | | - Работа с тестовым материалом.  -Презентация творческих проектов.  Технология тестового контроля. | | | | Контроль качества. | | | 17.11  20.11 | |  |
| **4. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (44 ч.)**  **Запуск проекта** возможные темы: «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака» | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 23-24 | | Текстильные материалы и их свойства.  *(Урок-исследование)*  *ЛР*  *к/п* | Знать: классификацию текстильных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Уметь: определять основную и уточную нити, кромку. Полотняное переплетение. Изнаночная и лицевая стороны ткани. | | Познавательные: проявление умения читательской компетенции(понимать текст, работать с информацией).Ученики знакомятся с разными видами тканей, осуществляют | | | Формирование интереса (мотивации) к изучению материаловедения. Проявление познавательного интереса и активности в данной деятельности . | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Определение долевой нити в ткани;  - Определение лицевой и изнаночной  сторон ткани.  - Проведение сравнительного анализа прочности окраски ткани.  - Изучение свойств тканей из хлопка и  льна.  - Соблюдение правил ТБ. | | Фронтальный опрос  Ответы на вопросы. | 24.11  27.11 | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 25-26 | Изготовление выкроек.  ОУиР  ПР  к/п | Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Правила построения и оформления чертежей швейных изделий.  Линии талии и бедер, мерки, *Ст, Сб, Ди, Дн;*  конструирование модель, моделирование | | поиск необходимой информации в области обработки тканей (Лабораторная работа).  Коммуникативные: умение слушать и вступать в диалог, умение полно и точно выражать свои мысли.  Регулятивные УУД:  -определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке;  -понимать смысл инструкции и принимать учебную задачу,  -использовать простейшие приборы,  -готовить рабочее место,  -выполнять контроль точности размеров деталей | Проявление познавательного интереса, экономического мышления. Формирование эстетических потребностей и ценностей.  Проявлять познавательные интересы и активность в раскрое шв. изделия. Соблюдать ТБ, гигиену учебного труда и уметь организовать рабочее место.  Развитие трудолюбия, аккуратности и ответственности за качество своей деятельности.  Развитие | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Определение размеров швейного  изделия  - Снятие мерок и изготовление выкройки  - Поиск информации в Интернете об  истории фартука-передника, юбки  - Соблюдение правил ТБ.  ЗСТ | Контроль за действиями. | | 1.12  4.12 |  |
| 27-28 | Раскрой швейного изделия.  ОУиР  ПР | | Расчет количества ткани на изделие. Декатирование. Подготовка ткани к раскрою. План раскладки деталей  выкройки на ткани. Припуск на швы. Правила раскроя деталей изделия.  Выпады, дефекты ткани, направленный и ненаправленный рисунок, настил ткани, обмеловка, детали кроя. | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Подготовка ткани к раскрою,  - Настил ткани,  - Раскладка выкроек,  - Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы,  - Выкраивание деталей швейного изделия.  - Соблюдение правил ТБ.  ЗСТ | | | Контроль за качеством | 8.12  11.12 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 29-30 | Швейные ручные работы.  ОУиР  ПР | Знать: терминологию ручных работ.  Сметывание, наметывание, заметывание, пришивание, обметывание, выметывание. | помощью выкроек,  -учиться давать эмоциональную оценку деятельности класса на уроке.  Использование знаково-символических средств.  Соблюдение требуемой величины стежка. Развитие координации движений рук.  Познавательные: знакомство с различными видами | трудолюбия, аккуратности и ответственности за качество своей деятельности.  Ученик учится проявлять познавательн. инициативу в оказании помощи соученикам.  У ученика формируется проявление познавательных интересов и активность в | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Выполнение прямого стежка,  - Перенос линий выкройки на детали  кроя,  - Изготовление образцов ручных работ.  - Соблюдение правил ТБ.  ЗСТ | Контроль за действиями. | 15.12  18.12 |  |
| 31-32 | Изготовление сувенира  ТП | Уметь: организовать рабочее место. Изготовление деталей по эскизу. Осуществлять контроль качества деталей. Выявлять дефекты и их устранение. Соблюдать правила безопасности труда | | Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных операций и  понятий по теме;  - Выполнение работы по изготовлению сувенира - мягкая игрушка.  - Соблюдение правил ТБ.  ЗСТ | | Контроль за действиями. | 22.12  25.12 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 33-34 | Бытовая швейная машина.  ОУиР  ЛР  к/п | Знать: виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их преимущества и недостатки. Уметь: подготовить машину  к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Безопасные приемы труда на шв. машине. Основные детали шв. машины. | швейных машин; ученики осуществляют поиск необходимой информации в области использования швейных машин.  Регулятивные: умение оценивать результат, осознание качества и уровня усвоения приёмов работы  Знакомство с выполнением машинных швов, с терминологией в области технологии. Умение слушать и вступать в диалог, выражать свою точку зрения по ходу работы.  Коммуникативные:  соблюдение требуемой величины усилия , прикладываемого к изделию, с учётом технологических требований. | данной области предмета «Технологии»  Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей работы. Формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств.  Проявление познавательного интереса и активности в дан- ной области предметной технологической деятельности. | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Намотка нижней нитки на шпульку,  - Заправка верхней и нижней ниток.  - Выведение нижней нитки наверх.  - Выполнение строчек с изменением  длинны стежка.  - Соблюдение правил ТБ.  ЗСТ  Развивающее обучение | Ответы на вопросы. Контроль за действиями | | 29.12  12.01 | |  |
| 35-36 | Основные операции при машинной  обработке изделия.  ОУиР  ПР | Знать: соединительные и отделочные машинные швы;  стачной шов вразутюжку и  взаутюжку; краевые швы с открытым срезом, с открытым обметанным  срезом, с закрытым срезом. | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Изготовление образцов машинных  работ: обметывание, стачивание, застрачивание.  - Соблюдение правил ТБ.  ЗСТ | | | Текущий опрос.  Контроль за дейст-виями. | 15.01  19.01 |  | |
| 37 | Влажно – тепловая обработка ткани.  ОУиР  ПР | Терминология влажно-тепловых работ.  Декатировать, отутюжить, разутюжить, приутюжить, заутюжить. | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Проведение ВТО: приутюжить,  разутюжить, заутюжить.  - Соблюдение правил ТБ.  ЗСТ | | | Ответы на вопросы. Реферат об истории появления утюга. | 22.01 |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 38 | | | ***Промежуточный мониторинг*** | | - работа с тестовым материалом | | 26.01 | | | | |
| ***Технология изготовления швейных изделий (рабочей одежды) – 14 ч.*** | | | | | | | | | | | |
| 39-40 | | Обработка нижней части фартука  швом вподгибку с закрытым срезом.  ОУиР  ПР | Обработка нижней части фартука швом вподгибкус  закрытым срезом или тесьмой. | Регулятивные УУД:  -определять и формулировать цель выполнения заданий на уроках, в жизненных ситуац., - понимать смысл инструкции учите-ля и принимать учебную задачу. – учиться высказывать своё предложение (версию) на основе работы с алгоритмом. – с помощью учите-ля объяснять выбор наиболее подходящих для выполнения заданий материалов, инструментов, способов. – | -Проявление познавательных интересов и активности при изготовлении фартука. -Выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве. –Развитие трудолюбия и  ответственности за качество своей деятельности.  -Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. -Формирование эстетических | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных операций и  понятий по теме;  - Обработка нижней части фартука  швом вподгибку с закрытым срезом.  - *Соблюдение правил* ТБ. ЗСТ | Контроль качества. | | 29.01  2.02 | |  |
| 41-42 | Изготовления и оформление карманов.  ОУиР  ПР | | Изготовления и оформление карманов | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных операций и  понятий по теме;  - Изготовления и оформление карманов  - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ | | Контроль качества. | 5.02  9.02 | |  | |
| 43-44 | Соединение карманов с нижней частью фартука.  ОУиР  ПР | | Соединение карманов с нижней частью фартука. | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных операций и  понятий по теме;  - Соединение карманов с нижней частью фартука.  - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ | | Контроль качества. | 12.02  16.02 | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 45-46 | Обработка верхнего среза фартука.  ОУиР  ПР | Обработка верхнего среза фартука.  Мягкие складки | | использовать при-боры, шв. машины. –учиться готовить рабочее место. –выполнять контроль точности разметки припусков на швы, качества швов Коммуникативные: -умение отвечать на вопросы, рассуждать описывать действия - умение выделять главное. – слушать и слышать учителя. –принимать участие в коллективной работе(парами, группами). | потребностей, ценностей и чувств. -Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками. –Знать основные нормы поведения. | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных операций и  понятий по теме;  - Обработка верхнего среза фартука.  - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ | Контроль качества. | | 19.02  26.02 |  |
| 47-48 | Обработка пояса.  ОУиР  ПР | | Обработка пояса. | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных операций и  понятий по теме;  - Обработка пояса.  - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ | | | Контроль за действиями. | 1.03  4.03 |  |
| 49-50 | ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.  ОУиР  ПР | | ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных операций и  понятий по теме;  - ООИ. ВТИ изделия.  - Проведение контроля и оценки  качества готового изделия.  - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ | | | Контроль качества. | 11.03  15.03 |  |
| 51-52 | Обработка проектного материала. Защита | | Уметь: обосновать выбор изделия для проекта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта. Соблюдать последовательность изготовления изделия.  Иметь представление о эргономических требованиях. ТБ. | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных операций и  понятий по теме;  - Обработка проектного материала.  ЗСТ | | | Контроль за действиями. | 18.03  22.03 |  |
| ***5. Художественные ремёсла (14ч.)***  «Лоскутное изделие для кухни-столовой» | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 53 | Основы композиции.  ОНЗ  к/п | | Виды Д-П искусства: вышивка, вязание кружевоплетение, роспись, ковроткачество.  Композиция; правила, приемы, средства композиции; статичная, динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Ритм, симметрия, асимметрия. Фактура, текстура, колорит, стилизация | | Регулятивные УУД: -принятие учебной цели;  -освоение способов решения проблем творческого и поискового характера;  -выполнение правил ТБ, гигиены учебного труда;  -учиться высказывать своё предложение (версию) на основе работы с инструкционной картой;  -с помощью учителя объяснять выбор наиболее подходящих для выполнения прихватки ткани, прокладочных материалов, инструментов.  Познавательные:  -формирование умения планировать, контролировать и | Воспитание патриотизма, чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю Росси. Формирование целостного, социального ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве и разнообразии природы, народов, культур и религий; уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов. Формирование эстетических потребностей; установки на | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Поиск информации в Интернете о народных промыслах, о способах украшения праздничной одежды в старину. | Ответы на вопросы. Поиск информации. | | 5.04 |  | |
| 54 | | Орнамент. | | Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Поиск информации в Интернете о видах орнаментов; | | | Ответы на вопросы. Поиск информации. | 8.04 | |  |
| 55-56 | | Цветовые сочетания  в орнаменте.  Урок творчества  ПР | | .Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву. | | Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Создание орнамента | | | Ответы на вопросы. Контроль за действиями. | 12.04  15.04 | |  |

|  |
| --- |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 57-58 | | Лоскутное шитье.  ОНЗ  к/п  ПР | Знать: историю создания изделий из лоскута. Орнамент в д-п искусстве. Геометрический орнамент. Возможность лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. | | оценивать учебные действия в  В соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, определять наиболее эффективные способы достижения результата;  -использование различных способов поиска (в справочных источниках, сети Интернета);  Коммуникативные:  -умение рассуждать описывать действия –выделять главное, -слушать и слышать учителя, собеседника. | безопасный и здоровый образ жизни.  Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. Проявлять познавательную инициативу в оказании помощи одноклассникам. | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Поиск информации в Интернете об истории лоскутного шитья;  - Выполнение образцов лоскутных узоров.  - Соблюдение правил ТБ. | Контроль качества. | | 19.04  22.04 | |  |
| 59-60 | Соединение деталей изделия.  ОУиР  ПР | | | Уметь: подбирать ткани по цвету, рисунку и фактуре,  подготовка их к работе. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити.  Лоскутная мозаика. | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных операций и  понятий по теме;  - Изготовление шаблонов;  - Выкраивание деталей;  - Соединение деталей кроя;  - Соблюдение правил ТБ.  ЗСТ | | | Контроль за действиями. | 26.04  29.04 |  | |
| 61-62 | Сборка изделия.  ОУиЗ  ПР | | | Знать: технологию соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование  прокладочных материалов. | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных операций и  понятий по теме;  - Соблюдение правил ТБ.  ЗСТ | | | Контроль качества. | 3.05  6.05 |  | |
| 63-64 | Декоративная и окончательная отделки изделий.  ОУиР  ПР | | | Декоративная и окончательная отделки изделий.  Окантовочная полоса | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных операций и  понятий по теме;  - Выполнение стежки, аппликации;  - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ | | | Контроль качества. | 10.05  13.05 |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 65-66 | *Повторительно-обобщающий урок по*  *теме «****Создание изделий***  ***из текстильных и***  ***поделочных материалов****»* | | Публичные выступления уч-ся с обоснованием представляемых объектов. | - Защита проекта. | Тестирование. | | 17.05  20.05 |  |
| 67-68 | | ***Итоговый мониторинг.*** | | - Работа с тестовым материалом. | | Тестирование. | 24.05  27.05 |  |
| **Итого: 68 часов** | | | | | | | | |

**7. Содержание учебного предмета, курса**

**Содержание программы**

**Направление «Технология ведения дома»**

**5класс**

**Раздел «Кулинария»**

**Тема. Санитария и гигиена на кухне**

*Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

**Тема. Физиология питания**

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

**Тема. Бутерброды и горячие напитки**

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

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Приготовление и оформление бутербродов.

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

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

**Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

*Теоретические сведения.* Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема. Блюда из овощей и фруктов**

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

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

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

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

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

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.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема**. **Блюда из яиц**

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

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

**Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**

*Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» Тема. Интерьер кухни, столовой** *Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

**Раздел «Электротехника»**

**Тема 1. Бытовые электроприборы**

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

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

**Тема. Свойства текстильных материалов**

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

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Тема. Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Осо-бенности 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.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема. Швейная машина**

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

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

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

**Тема. Декоративно-прикладное искусство**

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

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

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

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

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

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

**Тема. Лоскутное шитьё**

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

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

**Тема. Исследовательская и созидательная деятельность**

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

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», Лоскутная мозаика.

.

**8. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса.**

**8.1. Учебно-методическое обеспечение**

**8.1.1. Учебники**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Название | Авторы | Классы | Наличиеэлектронногоприложения |
| **I. Учебники** | | | | |
|  | Название 1  .Технология. Технологии ведения дома. Учебник. 5кл.  .  .  Технология. Обслуживающий  под редакцией В. Д. Симоненко | Синица Н.В., Симоненко В.Д  Ю.В. Крупская, Н. И. Лебедева, Л. В. Литикова; | ... | Нет |
| **II. Учебно-методическиепособия** | | | | |
|  | Название 1  Технология. 5 класс: поурочные планы | Автор 1  Ю.В. Крупскаая, Н. И. Лебедева, Л. В. Литикова, В. Д. Симоненко (обработка ткани, продуктов питания, | ... |  |

**8.2. Материально-техническое обеспечение**

**8.2.1. Учебное оборудование и компьютерная техника**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Наименованиеучебногооборудования | Темы, в изучении которых применяется данное оборудование | Классы |
|  | | | |
| **II. Компьютерная техника и интерактивное оборудование** | | | |
| 1.  2 | Компьютер  Экран  Проектор | По всем темам | ... |
| **IV. Оснащение класса СБО** | | | |
| 1. | ... |  |  |
| Швейные машины – \_\_6\_шт.,  Утюг – 1 шт., ,  Утюжильная доска – 1шт.  Электрическая плита –1 шт.,  Чайник электрический – 0шт,  Манекен -1шт  Коллекции ( натуральных волокон, искусственных волокон, тканей)-3  Таблицы-15  Индивидуальные раздаточные пособия-8  *Инструментами*: ножницы, линейки, напёрстки, иглы швейные и машинные, сантиметровые ленты, портновские булавки, вязальные спицы и крючки;тарелки, ножи, разделочные доски, кастрюли, чашки.  Инструкции по ТБ | | | |

**8.2.1. Основные электронные образовательные ресурсы, применяемые в изучении предмета (курса)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Наименованиеучебногооборудования | Авторы | Темы, в изучении которых применяется данное оборудование | Классы |
| **I. Свободные образовательные Интернет-ресурсы** | | | | |
| 1  2  3  4  5  6  7  8  9  10  11  12  13  14  15  16  17 | <http://shei-sama.ru>; <http://www.remontsrem.ru/>;  <http://gardenweb.ru>; <http://www.kvartira-box.ru>; <http://strana-sovetov.com>; [http://elhovka.narod.ru](http://elhovka.narod.ru/html/techno.htm) ;<http://festival.1september.ru>; <http://school-collection.edu.ru/>; <http://fcior.edu.ru/>; <http://tehnologiya.ucoz.ru/>; <http://festival.1september.ru/><http://masterica.narod.ru/>[«](http://masterica.narod.ru/index.htm)-  <http://www.cooking.ru/> - Сайт практически полностью посвящен кулинарии и содержит такие разделы как каталог рецептов, праздничные рецепты, меню, обрядовая кулинария, национальные рецепты, диеты, детское питание и многое другое.  [http://rukodelnica.h1.ru/ Рукодельница](http://rukodelnica.h1.ru/%20%20Рукодельница) -  <http://old.prosv.ru/metod/chernyakova/index.htm>» |  | Учебно-информационный ресурс по рукоделию. Все от начала до мастерства. Гильоширование (выжигание по ткани), ручная и машинная вышивка, машинное вязание. Схемы, рисунки, узоры. Галерея готовых работ, форум, полезные ссылки.  Сайт практически полностью посвящен кулинарии и содержит такие разделы как каталог рецептов, праздничные рецепты, меню, обрядовая кулинария, национальные рецепты, диеты, детское питание и многое другое.  сайт, посвященный различным видам рукоделия.  <http://www.uzelok.ru> сайт для любителей вязать спицами, крючком. Имеются модели для женщин, мужчин и детей.  методика преподавания курса «Технология обработки ткани | ... |

***Книгопечатная продукция***

*Основная литература:*

1. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вента-Граф, 2012.
2. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Методическое пособие.-М.: Вента-Граф, 2013.
3. Синица, Буглаева: Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Рабочая тетрадь. - М.:Вента-Граф,2013.
4. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вента-Граф, 2012.
5. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. Методическое пособие.-М.: Вента-Граф, 2013.
6. Синица, Буглаева: Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. Рабочая тетрадь. - М.:Вента-Граф,2013

*Дополнительная литература:*

1. Азбука шитья. /Зарецкая Т. И.Издательство: ЭКСМО-Пресс, 2000 г

5.Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005

6. Волкова Н, Т. Новоселова, Азбука кройки и шитья , Издательство: Феникс 2002г

7. Двинских Л. Как шить красиво: Практическое руководство для начинающих портных. – М.: ТЕРРА - Книжный клуб, 2002. – 192 с.

8. Лакоценина Т.П., Современный урок, интегрированные уроки, Учитель, 2009

9.250 рецептов праздничного стола. – СПб.: «Полиграфуслуги»,2006г.

10. Использование электронных образовательных ресурсов нового поколения в учебном процессе: Научно-методические материалы / Бордовский Г. А., Готская И. Б., Ильина С. П., Снегурова В. И. — СПб.: Изд-во РГПУ им. А. И. Герцена, 2007

11.Технология: Конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс /Сост. Л.П. Барылкина, С.Е. Соколова. – М.: 5 за знания, 2006.

12.Технология. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2008

13.Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: метод.рек-ции / Ю.В. Крупская; под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2010;

14. Технология. Организация проектной деятельности. 5-9 классы. Автор – составитель О.А.Нессонова, Волгоград

***Литература, рекомендованная для учащихся:***

1. Двинских Л. Как шить красиво: Практическое руководство для начинающих портных. – М.: ТЕРРА - Книжный клуб, 2002. – 192 с.
2. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. –М.: Вента-Граф, 2012.
3. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. –М.: Вента-Граф, 2012.
4. Овощи / Пер. с англ. А. Чередниченко. – М.: ТЕРРА, 1997. – 168 с.
5. Сидоренко В.И. Пэчворк для начинающих. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2003. – 160 с.
6. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко.– М.: Вента-Граф, 2012.
7. Шитье и рукоделие: Энциклопедия / Гл. ред. И.А. Андреева. – 2-е изд. – М.: Большая Российская энциклопедия, 1998. – 288 с.
8. «Школа шитья от burda» /Перевод: Карпова Е., ВНЕШСИГМА, 1999. – 112 с.
9. Яйца и сыры / Пер. с англ. А. Туровой. – М.: ТЕРРА, 1997. – 168 с.
10. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 6 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005

**9.ПЛАНИРУЕМЫЕ 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 приобретённый 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 приобретённых школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
* В приобретённом 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 нём; 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;
* Приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыт 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.

**Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов**

*Выпускник научится:*

• находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

• читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

• выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

• осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

**Электротехника**

*Выпускник научится:*

• разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;

• осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

**Технологии ведения дома**

**Кулинария**

*Выпускник научится:*

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

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

*Выпускник научится:*

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

• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

**Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

*Выпускник научится:*

• планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Приложение 1.

**Методические особенности реализации содержания программы**

На уроках технологии у обучающихся реализуются следующие УУД:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Регулятивные УУД:***   * принятие учебной цели; * выбор способов деятельности; * планирование организации контроля труда; * организация рабочего места; * выполнение правил гигиены   учебного труда. | ***Познавательные УУД:***   * сравнение; * анализ; * систематизация; * мыслительный эксперимент; * практическая работа; * усвоение информации с помощью компьютера; * работа со справочной литературой; * работа с дополнительной литературой | ***Коммуникативные УУД:***   * умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. * умение выделять главное из прочитанного; * слушать и слышать собеседника, учителя; * задавать вопросы на понимание, обобщение | ***Личностные УУД:***   * самопознание; * самооценка; * личная ответственность; * адекватное реагирование на трудности |

**Методы формирования УУД**

Средствами предмета «Технология» реализуются коммуникативные, результативные, личностные и познавательные универсальные учебные действия (УУД), через следующие методы: метод проектов, исследовательский метод, дискуссии,игра, метод «мозгового штурма», коллективно-творческие дела (КТД), информационно-компьютерные технологии (ИКТ), здоровьесберегающие технологии и др. Приоритетными из них являются проблемные методы, главный из которых – проектный. Данные методы формирования УУД определяют эффективность образовательного процесса, в частности усвоение знаний и умений; формирование образа мира и основных видов компетенций учащегося, в том числе социальной и личностной компетентности.

Методы воспитания качеств личности

Для реализации данной программы используются следующие методы воспитания качеств личности: метод создания воспитывающих ситуаций, рассказ, беседа, убеждение, лекция, диспут, метод примера, упражнение (приучение), эмоциональное воздействие, поощрение, одобрение, требование, переключение на другие виды деятельности, методы контроля, самоконтроля и самооценки в воспитании.В результате применения данных методов воспитания у учащихся сформировываются основы мировоззрения, умения оценивать события, происходящие в нашей стране и за рубежом; происходит усвоение ими норм морали, знание и соблюдение законов, в том числе правил для учащихся; общественная активность, коллективизм, участие в ученическом самоуправлении; инициатива и самодеятельность воспитанников; эстетическое и физическое развитие.

**Формы организации учебной деятельности**

Для того, чтобы реализовать содержания учебного материала, используются следующие формы организации учебной деятельности: урок, кружок по учебному предмету «технология», внеклассная работа (олимпиада, конкурсные работы). Причем на всех формах обучения может складываться индивидуальная, парная, групповая, коллективная система обучения.

Данные формы работы повышают эффективность работы ученика, закрепляют и развивают общеучебные навыки и умения самостоятельной работы, активизируют познавательную деятельность, формирует у обучающихся системные знания и личностные качества, повышают качество знаний. На уроках применяются разнообразные обучающие методы, что делает процесс обучения более интересным, позволяет экономить время, дает возможность больше уделить внимания на выработку навыков.

**Педагогический контроль**

Педагогический контроль и оценивание достижений обучающимися предметных и метапредметных результатов проводятся по следующей системе :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этап урока** | **Требования** | **Виды контроля** | **Формы контроля** | **Методы контроля** |
| Организационный этап  Усвоение новых знаний  Практическая работа  Закрепление | Личностные | Предварительный  Итоговый  Коррекция | Фронтальная  Индивидуальная | Тестирование, беседа, наблюдение, повторные тесты, индивидуальные консультации. |
| Проверка Д/З, Организационный этап,  Этап усвоение новых знаний,  Закрепление  Практическая работа | Метапредметные | Предварительный  Текущий  Итоговый | Групповая | Диагностические задания: опросы, практические работы, тестирование, беседа, работа с карточками, письменная проверка, практическая работы |
| Изучение нового знания | Предметные в сфере: |  |  |  |
| А) познавательной | Предварительный  Текущий  Итоговый Оперативный | Фронтальная  Индивидуальная | Кроссворд, викторина,  тестирование, беседа, наблюдение, демонстрация, практическая работа. |
| Б) мотивационной | Предварительный | Индивидуальная | Кроссворд, викторина, головоломки, ребусы, беседа. |
| В) трудовой деятельности | Предварительный  Текущий  Итоговый | Групповая | Тестирование, беседа, наблюдение,представление продукта, практическая работа |
| Г) Физиолого-психологической деятельности | текущий | Индивидуальная | Диагностические задания: опросы, практические работы, беседа |
| Д) Эстетической | Предварительная,  итоговая | Индивидуальная  Групповая | Тестирование, наблюдение, представление продукта |
| Е) коммуникативной | Предварительная  Итоговая | Групповая | Беседа, Представление продукта |

Приложение 2.

**Система оценки достижений учащихся**:пятибалльная, портфолио, проектная работа.Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) за II, IV семестры и год.

1. При устной проверке.

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

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

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

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

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

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

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

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

1. При выполнении практических работ.

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

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

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

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

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

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

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

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

1. При выполнении творческих и проектных работ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Технико-экономические требования*** | ***Оценка «5»***  ***ставится, если учащийся:*** | ***Оценка «4»***  ***ставится, если учащийся:*** | ***Оценка «3»***  ***ставится, если учащийся:*** | ***Оценка «2»***  ***ставится, если учащийся:*** |
| *Защита проекта* | Обнаруживает полное  соответствие  содержания доклада и  проделанной работы.  Правильно и четко  отвечает на все  поставленные  вопросы. Умеет  самостоятельно  подтвердить  теоретические  положения  конкретными  примерами. | Обнаруживает, в  основном, полное  соответствие  доклада и  проделанной  работы. Правильно  и четко отвечает  почти на все  поставленные  вопросы. Умеет, в основном,  самостоятельно  подтвердить  теоретические  положения  конкретными  примерами | Обнаруживает  неполное  соответствие  доклада и  проделанной  проектной работы.  Не может правильно и четко ответить на отдельные  вопросы.  Затрудняется  самостоятельно  подтвердить  теоретическое  положение  конкретными  примерами. | Обнаруживает незнание большей части  проделанной проектной работы.  Не может правильно и четко ответить на многие вопросы.  Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами. |
| *Оформление проекта* | Печатный вариант.  Соответствие  требованиям  последовательности  выполнения проекта.  Грамотное, полное  изложение всех  разделов.  Наличие и качество наглядных  материалов  (иллюстрации,  зарисовки,  фотографии, схемы и т.д.). Соответствие  технологических  разработок  современным  требованиям.  Эстетичность  выполнения. | Печатный вариант.  Соответствие  требованиям  выполнения  проекта.  Грамотное, в  основном, полное  изложение всех  разделов.  Качественное,  неполное количество  наглядных  материалов.  Соответствие  технологических  разработок  современным  требованиям. | Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок v современным требованиям. | Рукописный  вариант.  Не соответствие  требованиям  выполнения  проекта.  Неграмотное  изложение всех  разделов.  Отсутствие  наглядных  материалов.  Устаревшие  технологии  обработки. |
| *Практичес*  *кая направлен*  *ность* | Выполненное изделие соответствует и может  использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта. | Выполненное изделие соответствует и может  использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения. | Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении. | Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению. |
| *Соответст*  *виетехнологии выполнения* | Работа выполнена в соответствии с  технологией.  Правильность  подбора  технологических  операций при проектировании | Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения | Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению | Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется |
| *Качество*  *проектного*  *изделия* | Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия | Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается | Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворитель-но, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению | Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия |

1. При выполнении тестов, контрольных работ

*Оценка «5» ставится, если учащийся:* выполнил 90 - 100 % работы

*Оценка «4» ставится, если учащийся:* выполнил 70 - 89 % работы

*Оценка «3» ставится, если учащийся:* выполнил 30 - 69 % работы

*Оценка «2» ставится, если учащийся:* выполнил до 30 % работы

Используемые виды, методы и формы контроля позволяют получать данные о предварительных, текущих, промежуточных и итоговых результатах учебно-воспитательного процесса, оценивать их путем сопоставления с планируемыми результатами, вносить в учебный процесс необходимую корректировку и намечать пути его дальнейшего совершенствования.