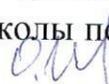


Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза
Михаила Кузьмича Овсянникова
села Исаклы муниципального района Исаклинский Самарской области

«Рассмотрено»
на заседании МО
Протокол № 1
от «28» 08 2018 г.

«Согласовано»
Заместитель директора
школы по УВР

Иванова О.Н.
«28» августа 2018 г.

«Утверждаю»
Директор ГБОУ СОШ
им. М.К. Овсянникова с.
Исаклы

Нестерова Е.Н.
«29» 08 2018 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии для **5** класса
на 2018-2019 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Нормативными документами для составления рабочей программы являются:

- ФЗ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 года № 1897
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 30 августа 2013 г. N 1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 14 декабря 2015 г. N 08-2355 «О внесении изменений в примерные основные образовательные программы»;
- Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015г.№1/15, входит в специальный государственный реестр примерных основных образовательных программ, размещена на официальном сайте <http://edu.crowdexpert.ru/results-noo/>);
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 28 октября 2015 г. N 08-1786 «О рабочих программах учебных предметов».
- Перечень учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, осуществляющих образовательную деятельность за 2014 год (www.apkro.ru);
- Перечень учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, осуществляющих образовательную деятельность за 2016 год (www.apkro.ru);

- Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России под редакцией А.Я. Данилюка, В.А. Тишкова, А.М.Кондакова;
- Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях – СанПиН 2.4.2.2821-10 (утверждены Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010г № 189, зарегистрированном в Минюсте РФ 03.03.2011 №19993);
- Основная общеобразовательная программа основного общего образования школы;
- Примерные программы для общеобразовательных учреждений. Технология. 5-11 классы.- М.: Просвещение, 2010. Ю.Л. Хотунцев, В.Д.Симоненко;
- Программа «Технология» 5-8 классы, авторы А.Т.Тищенко, Н.В.Синица;
- Учебный план ГБОУ СОШ им. М.К. Овсянникова с. Исаклы на 2018-2019 учебный год

Учебник: Технология 5 кл. Под редакцией Н. В. Синица, В. Д. Симоненко, М.: Вентана - Граф, 2014г.

Общая характеристика предмета «Технология»

Предмет «Технология» обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности. Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Технология - это интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, биологии и других предметов.

Новизной данной программы является новый методологический подход, направленный на *здоровьесбережение* школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии.

В отличие от предыдущего стандарта, в содержании в 5 классе сквозной линией проходят *экологическое воспитание* и *эстетическое*

развитие учащихся, что позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Программой предусмотрено изучение четырех основных разделов.

- *Оформление интерьера*
- *Кулинария*
- *Создание изделий из текстильных материалов*
- *Художественные ремесла*

В рамках каждого из них «запускается» творческий проект.

Цель программы: освоение конкретных процессов преобразования и использования материалов, информации, объектов природной и социальной среды.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением обучающимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования, выполнение школьниками творческих и проектных работ.

В связи с этим можно выделить следующие **задачи** по изучаемым разделам:

Творческая проектная деятельность

- Ознакомить с понятиями «проект», «проектная деятельность», «проектирование»;
- Ознакомить с составными частями творческого проекта, портфолио и правилами защиты творческого проекта;
- Создать положительную мотивацию для изучения разделов технологии;
- Научить представлять информацию в виде электронной презентации, выполненной в программе *Microsoft Office Power Point*.

Оформление интерьера

- Ознакомить с понятием «интерьер», «планировка»;
- Ознакомить с назначением и принципами действия кухонных электробытовых приборов (холодильник, микроволновая печь, посудомоечная машина и т.д.)

Кулинария

- Разъяснить правила санитарии и гигиены при работе с пищевыми продуктами;
- Ознакомить с правилами безопасного труда
- Ознакомить с понятием «здоровое питание»,

- Ознакомить с ролью витаминов в обмене веществ;
- Научить определять признаки и свойства продуктов по их запаху, цвету, на ощупь;
- Развивать моторные навыки - точность и скорость движений;
- Ознакомить с содержанием труда повара, официанта, мойщика посуды, уборщика помещений в ходе ролевой игры на практических занятиях;
- Научить готовить бутерброды, блюда из яиц, круп, макаронных изделий, варенных и свежих овощей и фруктов, горячие напитки (чай, какао, кофе);
- Воспитывать бережное отношение к продуктам-дарам природы;
- Научить составлять меню завтрака и сервировать стол к завтраку;

Создание изделий из текстильных материалов

- Ознакомить с понятиями «материаловедение», «машиноведение»;
- Раскрыть понятия «долевая нить», «уток», «кромка» и научить определять их на ткани;
- Ознакомить с видами простейших ткацких переплетений;
- Ознакомить со свойствами хлопчатобумажных и льняных материалов;
- Обучить рациональной организации рабочего места;
- Научить работать на швейной машине с электрическим приводом;
- Ознакомить с устройством и принципами работы швейной машины;
- Обучить приемам работы на швейной машине;
- Ознакомить с содержанием труда *ткача, портного, швеи*;
- Научить снимать мерки для построения чертежа выкройки фартука;
- Научить делать выкройки швейного изделия (фартука);
- Научить выполнять ВТО соблюдая правила ТБ;

Художественные ремесла

- Ознакомить с понятием *декоративно-прикладное искусство, композиция, орнамент, цветовой круг*;
- Ознакомить с символикой-значением элементов узора в вышивке;
- Научить составлять графические композиции на бумаге и с помощью графического редактора Paint

Формы и методы решения поставленных задач.

Рабочая программа по технологии в 5 классе подразумевает использование таких организационных **форм** проведения уроков, как:

- *урок «открытия» нового знания;*
- *урок отработки умений и рефлексии;*
- *урок общеметодологической направленности;*
- *урок развивающего контроля;*
- *урок – исследование*
- *урок творчества;*

- лабораторная работа;
- практическая работа;
- творческая работа;
- урок – презентация.

Приоритетными **методами** являются *упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.*

Логические связи предмета «Технология» с другими учебными предметами.

При изучении учебного курса «Технология» в 5 классе используются связи данной дисциплины с предметами: биология, география, история, изобразительное искусство, математика. Это можно проследить по следующим темам:

биология:

- ❖ Санитария и гигиена. Здоровое питание.
- ❖ Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей.
- ❖ Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц.
- ❖ Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

география:

- ❖ Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

история:

- ❖ Культура поведения за столом.
- ❖ Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
- ❖ Бытовая швейная машина.
- ❖ История создания изделий из лоскута.

изобразительное искусство:

- ❖ Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции
- ❖ Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.
- ❖ Творческая работа «Выполнение эскиза интерьера кухни»

математика:

- ❖ Изготовление выкройки шаблонов.
- ❖ практическая работа «Построение чертежа фартука в масштабе ».

Сроки реализации программы: 2018-2019 учебный год

В соответствии с Учебным планом ГБОУ СОШ им М.К. Овсянникова с. Исаклы, с учетом

- интересов обучающихся,
- возможностей ОУ и материально-технической базы,

- наличия методического и дидактического обеспечения,
- особенностями 5-х классов

количество часов, отведенных на изучение учебного предмета «Технология» в 5 классе на учебный год составляет – 68 часов, (2 часа в неделю).

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

В результате обучения обучающиеся

могут овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда,
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, культуры труда, уважительного отношения к труду и людям труда.

ознакомятся:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками,
- с назначением и технологическими свойствами материалов,
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования,
- с видами, приемами последовательностью выполнения технологической операции, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека,
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции,
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

могут выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия; выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приемы труда;
- осуществлять визуально контроль качества изготавливаемого изделия(детали);
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- распределять работу при коллективной деятельности

Содержание требований к результатам обучения

Личностные

1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда
4. Осознание необходимости общественно-полезного труда
5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
6. Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

Метапредметные

1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

Предметные

Познавательной

1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда.

Мотивационной

1. Оценивание своей способности и готовности к труду
2. Осознание ответственности за качество результатов труда
3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ.

Трудовой деятельности

1. Планирование технологического процесса
2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов.

Физиолого-психологической деятельности

1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
3. Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

Эстетической

1. Основы дизайнерского проектирования изделия
2. Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»
3. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

Коммуникативной

1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта
2. Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
3. Разработка вариантов рекламных образцов

Инструментарий для оценивания результатов:

- *тесты*
- *практические работы*
- *творческие работы,*
- *творческие проектные работы,*
- *лабораторные работы*

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов и тем	всего часо в	В том числе на:				
			теорию	практические работы	лабораторно-практические работы	творческие работы, проекты	контрольные работы, зачеты, мониторинги
1	Оформление интерьера	6	3	1	-	2	-
	Вводный инструктаж по т/б. Творческая проектная деятельность		2				
	Интерьер и планировка кухни-столовой. «Эскиз кухни-столовой». П/р №1		1	1			
	Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Планирование кухни-столовой»					2	
2	Кулинария	16	5	7	1	2	1
	Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания.		1	1			
	«Бутерброды и горячие напитки». П/р № 2			2			
	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. П/р №3		1		1		
	Блюда из сырых овощей и фруктов. П/р №4		1	1			
	Тепловая кулинарная обработка овощей		1	1			
	Блюда из яиц. П/р №5 Тест №1		1				1
	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. П/р №6			2			
	Творческий проект по разделу «Кулинария».					2	
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	32	6	21	2	2	1
	Производство текстильных материалов. П/р №7		1	1			
	Свойства текстильных материалов. Л/р №1				2		
	Конструирование швейных изделий. П/р №8		1	1			
	Изготовление выкроек для фартука. П/р №9			2			
	Раскрой швейного изделия. П/р №10		1	1			
	Швейные ручные работы. П/р №11			2			
	Швейная машина. П/р №12		1	1			
	Основные операции при машинной обработке изделия. П/р №13			2			

4	Влажно-тепловая обработка ткани. П/р№14			2			
	Технология пошива фартука. П/р№15		1	1			
	Технология обработки боковых срезов нагрудника и нижней части фартука. П/р№16			2			
	Технология обработки концов пояса и бретелей. П/р№17			2			
	Технология обработки накладных карманов. П/р№18			2			
	Соединение деталей фартука. П/р№19		1	1			
	ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Тест №2			1			1
	Творческий проект по разделу «Создание изделий»					2	
	Художественные ремесла	14	6	6	-	1	1
	Декоративно-прикладное искусство. Экскурсия в краеведческий музей		2				
	Основы композиции при создании предметов ДПИ. П/р №20		1	1			
	Орнамент. Символика в орнаменте П/р №21		1	1			
	Цветовые сочетания в орнаменте. П/р №22			2			
Лоскутное шитьё. П/р№23		1	1				
Технология изготовления лоскутного изделия. П/р№24 Творческая проектная деятельность			1		1		
Создание портфолио.		1					
5	Итоговый мониторинг. Тест №3						1
	всего:	68	21	34	3	7	3

Содержание программы

Разделы и темы	Теоретические сведения	Лабораторно-практические и практические работы
Раздел «Оформление интерьера»		
Тема «Интерьер и планировка кухни-столовой»	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК	Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой Проектирование кухни с помощью ПК
Тема «Бытовые электроприборы на кухне»	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.	Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
Раздел «Кулинария»		
Тема «Санитария и гигиена на кухне»	Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком	Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи
Тема «Физиология питания»	Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль	Составление индивидуального режима питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды

	<p>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</p>	
<p>Тема «БуТЕРброды и горячие напитки»</p>	<p>Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка</p>	<p>Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил ТБ при работе с ножом и горячей жидкостью</p>
<p>Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»</p>	<p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд</p>	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар</p>
<p>Тема «Блюда из овощей»</p>	<p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы,</p>	<p>Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определять доброкачественность</p>

<p>и фруктов»</p>	<p>клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых 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 гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд</p>	<p>овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов Дегустация блюд. Оценка качества.</p>
<p>Тема «Блюда из яиц»</p>	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц.</p>	<p>Определять свежести яиц. Приготовление блюд из яиц Дегустация блюд. Оценка качества</p>

	<p>Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд</p>	
<p>Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»</p>	<p>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</p>	<p>Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.</p>
<p>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</p>		
<p>Тема «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения»</p>	<p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. 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</p>	<p>Определять направление долевой нити в ткани. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Изучать свойства тканей из хлопка и льна.</p>
<p>Тема «Конструирование швейных изделий»</p>	<p>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасной работы ножницами</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам</p>
<p>Тема «Швейная машина»</p>	<p>Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на</p>	<p>Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять</p>

	<p>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.</p>	<p>прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.</p>
<p>Тема «Технология изготовления швейных изделий»</p>	<p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым</p>	<p>Раскладка выкройки на ткани. Раскрой швейного изделия. раскладку выкроек на ткани Изготовление образцов ручных и машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану.</p>

	<p>обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)</p>	
Раздел «Художественные ремёсла»		
<p>Тема «Декоративно-прикладное искусство»</p>	<p>Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам</p>	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Посещать краеведческий музей своего региона.</p>
<p>Тема «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства»</p>	<p>Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета.</p>	<p>Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора или на листке бумаги в клетку</p>
<p>Тема «Лоскутное шитьё»</p>	<p>Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления.</p>	<p>Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.</p>

	горячие напитки. П/р№2		бутербродов», технологические карты, плакат «Бутерброды»	в Интернете информацию о хлебе, §7-8	готовых бутербродов, из каких растений можно получить полезные напитки, о «горячем шоколаде» Ученик научится определять виды бутербродов, готовить бутерброды и горячие напитки
6	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. П/р№3	2	Учебник, технологические карты, плакат «Крупы» и «Макаронные изделия»	Подготовить информацию В Интернете о «Гурьевской каше», §9	Иметь представление о маркировке штриховых кодах на упаковках круп и макаронных изделий Ученик научится готовить блюда из круп и макаронных изделий
7	Блюды из сырых овощей и фруктов. П/р №4	2	Учебник, к/п, компьютер, проектор, плакат «Способы нарезки овощей».	Подготовить рецепт домашнего блюда из варёных овощей, §10	Иметь понятие о видах овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования Ученик научится определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей
8	Тепловая кулинарная обработка овощей	2	Учебник, таблица «Способы нарезки овощей».	Подготовить информацию о яйцах, §11	Иметь представление о тепловой обработке овощей, нитратах, болезнях «цинге», «куриной слепоте». Ученик научится соблюдать правила первичной обработки всех видов овощей и выполнять нарезку овощей
9	Блюда из яиц. П/р№5. Тест №1	2	Учебник, технологические карты, плакат «Определение свежести яиц»	Узнать из Интернета и самостоятельно изучить два способа складывания салфеток, §12	Иметь представление о белковом креме и где он применяется, об отличии сырого яйца, от варёного Ученик научится определять свежесть яиц, готовить яйца в всмятку, вкрутую
10	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. П/р№6	2	Учебник, к/п, плакат «Сервировка стола»	Оформить в тетради рецепт домашнего блюда на завтрак, §13	Иметь представление о меню завтрака, калорийности Ученик научится составлять меню завтрака, сервировать стол и правильно вести себя за столом
11	<i>Творческий проект по разделу «Кулинария».</i>	2	Учебник, к/п, плакат «Сервировка стола»	Приготовить воскресный завтрак для всей семьи	Иметь представление о сервировке стола, этикете, профессии повара Ученик научится соблюдать ТБ и изучит принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
4.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 32 часа запуск 3-го проекта возможные темы: «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака»					
12	Производство текстильных материалов. П/р №7	2	Учебник, к/п, технологические карты, образцы различных тканей	§14, принести образцы различных тканей	Иметь представление о классификации текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Прядильное, ткацкое, отделочное производство. Полотняное переплетение, Ученик научится определять направление долевой нити, лицевую и изнаночную сторону ткани. Анализировать прочность окраски ткани

1 3	Свойства текстильных материалов. Л/р№1	2	Учебник, к/п, технологические карты, образцы различных тканей	§15, найти в Интернете историю фартука	Иметь представление о физических, эргономических, эстетических, технологических свойствах тканей Сравнивать, сопоставлять, анализировать свойства тканей из натуральных и химических волокон Ученик научится определять виды хлопчатобумажных и льняных тканей
1 4	Конструирование швейных изделий. П/р№8	2	Учебник, к/п, технологические карты	§16, в альбомах нарисовать модель своего фартука, бумага для выкроек	Иметь представление о рабочей одежде и требованиях к ней, о системах конструирования одежды, чертеже, сантиметровой ленте Умение анализировать особенности фигуры человека различных типов. Ученик научится снимать измерения фигуры и строить чертёж фартука.
1 5	Изготовление выкроек для фартука. П/р№9	2	Учебник, к/п, технологические карты	§16, ткань для фартука	Иметь представление о конструктивных линиях фигуры, моделировании выкройки. Ученик научится читать и строить чертеж фартука, разрабатывать, создавать эскизы
1 6	Раскрой швейного изделия. П/р№10	2	Дидактические материалы, инструменты и материалы для п/р	§17	Иметь представление о декатировке, выявление дефектов, рациональной раскладке, припусках на швы Ученик научится подготавливать ткань и выкройки к раскрою
1 7	Швейные ручные работы. П/р№11	2	Учебник, дидактические материалы, инструменты и материалы для п/р	§18	Иметь представление о стежке, строчке и шве, требованиях выполнения ручных работ Владеть практическими навыками выполнения прямых стежков: сметочные, заметочные, наметочные, копировальные
1 8	Швейная машина. П/р№12	2	Учебник, дидактические материалы, швейная машина	§19	Иметь представление о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов, видах передач вращательного движения. Ученик научится заправлять верхнюю и нижнюю нить, включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, организовывать рабочее место и правила ТБ
1 9	Основные операции при машинной обработке изделия. П/р№13	2	Учебник, дидактические материалы, инструменты и материалы для п/р	§20, найти в Интернете и ознакомиться с историей утюга	Иметь представление о конструкции машинных швов, требованиях к выполнению машинных работ. Ученик научится запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка
2 0	Влажно-тепловая обработка ткани. П/р№14	2	Учебник, дидактические материалы, инструменты и материалы для п/р	§21	Иметь представление о терморегуляторе, пароувлажнителе, проутюжильнике Ученик научится соблюдать правила ТБ, выполнять ВТО
2 1	Технология пошива фартука. П/р№15	2	Учебник, дидактические материалы, инструменты и материалы для п/р	§22	Иметь представление о профессии портной, технологической последовательности пошива фартука Ученик научится соблюдать правила ТБ при работе на швейной

					машине и при выполнении ВТО. Контролировать качество выполнения швейных работ, находить дефекты и их устранять
2 2	Технология обработки боковых срезов нагрудника и нижней части фартука. П/р№16	2	Учебник, дидактические материалы, инструменты и материалы для п/р	§23	Иметь представление технологической последовательности обработки боковых срезов. Ученик научится соблюдать правила ТБ при работе на швейной машине и при выполнении ВТО. Контролировать качество выполнения швейных работ, находить дефекты и их устранять
2 3	Технология обработки концов пояса и бретелей. П/р№17	2	Учебник, дидактические материалы, инструменты и материалы для п/р	§23	Иметь представление технологической последовательности обработки концов пояса и бретелей. Ученик научится соблюдать правила ТБ при работе на швейной машине и при выполнении ВТО. Контролировать качество выполнения швейных работ, находить дефекты и их устранять
2 4	Технология обработки накладных карманов. П/р№18	2	Учебник, дидактические материалы, инструменты и материалы для п/р	§23	Иметь представление технологической последовательности обработки накладных карманов. Ученик научится соблюдать правила ТБ при работе на швейной машине и при выполнении ВТО. Контролировать качество выполнения швейных работ, находить дефекты и их устранять
2 5	Соединение деталей фартука. П/р№19	2	Учебник, дидактические материалы, инструменты и материалы для п/р	§23	Иметь представление технологической последовательности соединения деталей фартука. Ученик научится соблюдать правила ТБ при работе на швейной машине и при выполнении ВТО. Контролировать качество выполнения швейных работ, находить дефекты и их устранять
2 6	ООИ. ВТО изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Тест №2	2	Учебник, дидактические материалы, инструменты и материалы для п/р	§23	Иметь представление технологической последовательности обработки нижнего среза. Ученик научится соблюдать правила ТБ при работе на швейной машине и при выполнении ВТО. Контролировать качество выполнения швейных работ, находить дефекты и их устранять
2 7	Творческий проект по разделу «Создание изделий»	2	Учебник, дидактические материалы, инструменты и материалы для п/р	§23, стр. №144-148	Ученик научится выбирать посильную и необходимую работу; аргументировано защищать свой выбор; делать эскизы и подбирать материалы для выполнения, пользоваться необходимой литературой; подбирать все необходимое для выполнения идеи, аргументировано защищать свой выбор
5.Художественные ремёсла – 14 часов запуск 4-го проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Салфетка с вышивкой»					
2 8	Декоративно-прикладное искусство. Экскурсия в краеведческий музей	2	Учебник, к/п,	§24	Сравнивать, сопоставлять, анализировать декоративные решения традиционных образов в орнаментах народной вышивки, резьбе и росписи по дереву, видеть многообразие варьирования трактовок. Ориентироваться в широком разнообразии современного декоративно-прикладного искусства, различать по материалам, технике исполнения художественное стекло, керамику, ковку, литье, гобелен и т. д.

2 9	Основы композиции при создании предметов ДПИ. П/р №20	2	Учебник, к/п,	§25	Уметь определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия Уметь объяснять глубинные смыслы основных знаков-символов традиционного крестьянского уклада жизни, отмечать их лаконично выразительную красоту. Ученик научится выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно
3 0	Орнамент. Символика в орнаменте. П/р №21	2	Учебник, к/п,	§26	Выявлять и называть характерные особенности современного декоративно-прикладного искусства. Ученик научится составлять орнамент для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора.
3 1	Цветовые сочетания в орнаменте. П/р№22	2	Учебник, дидактические материалы, инструменты и материалы для п/р	§27, принести кусочки ткани для п/р	Находить и определять в произведениях декоративно-прикладного искусства связь конструктивного, декоративного и изобразительного видов деятельности, а также неразрывное единство материала, формы и цвета. Создавать выразительные декоративно-образные изображения на основе традиционных образов. Осваивать навыки декоративного обобщения в процессе практической творческой работы.
3 2	Лоскутное шитьё. П/р№23	2	Учебник, дидактические материалы, инструменты и материалы для п/р	§28	Ученик научится подбирать лоскутки ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Использовать в речи новые термины, связанные с декоративно-прикладным искусством. Объяснять отличия современного декоративно-прикладного искусства от традиционного народного искусства.
3 3	Технология изготовления лоскутного изделия. П/р№24	2	Учебник, дидактические материалы, инструменты и материалы для п/р	§29	Пользоваться языком декоративно-прикладного искусства, принципами декоративного обобщения в процессе выполнения практической творческой работы.
3 4	Создание портфолио. Итоговый мониторинг. Тест №3	2		§30	Ученик научится оценивать выполненную работу и защищать ее, публично выступать с обоснованием представляемых объектов, самостоятельно по ИК выполнять практическую часть К/Р, работать с тестовым материалом
Итого:		68			

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные УУД:

В сфере *личностных УУД* будут сформированы:

- внутренняя позиция школьника;
- личностная мотивация учебной деятельности;
- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

Метапредметные УУД:

Познавательные :

В сфере развития *познавательных УУД* ученики *научатся*:

- использовать знаково - символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;
- овладеют широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач.

Коммуникативные :

В сфере *коммуникативных УУД* ученики *смогут*:

- учитывать позицию собеседника (партнера);
- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;
- адекватно передавать информацию;
- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

Регулятивные :

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

Предметные УУД

Раздел «Кулинария»

Ученик научится:

- * самостоятельно готовить для всей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающих требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность научиться:

- * организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- * оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к завтраку; соблюдать правила этикета за столом;

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Ученик 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 ВТО швейных изделий;

Ученик получит возможность научиться:

- * выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- * определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- * выполнять художественную отделку швейных изделий;
- * изготавливать изделия ДПИ, региональных народных промыслов;

Раздел «Технология проектной деятельности»

Ученик научится:

- * выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового проекта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления работ; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- * представлять проект к защите.

Ученик получит возможность научиться:

- * осуществлять презентацию; давать примерную оценку стоимости произведенного продукта.

Система оценки достижений учащихся:

- пятибалльная, портфолио, проектная работа
Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) за I, II, III, IV четверти и год.

Система контроля и оценивания учебных достижений обучающихся

требования	вид контроля	форма контроля
<i>личностные</i>	предварительный	выставки школы
	текущий	устный опрос, наблюдение, практические работы
	периодическая проверка ЗУ по разделу	самостоятельные работы
	итоговый	выставка работ, презентации проектов
<i>метапредметные</i>	предварительный	входная диагностика
	текущий	наблюдение, тестирование, творческие работы
	итоговый	мониторинг
<i>предметные</i> в сфере		
а) познавательной	текущий	тест с многозначным выбором ответа, наблюдение
	итоговый	мониторинг
б) мотивационной	текущий	устный опрос
	итоговый	письменный опрос
в) трудовой деятельности	текущий	самоконтроль, практические работы, мини-проекты, взаимопроверка, инструкционные карты,
	итоговый	тестирование, готовое изделие

г)физиолого-психологической деятельности	текущий	наблюдение, устный опрос, рефлексия
д) эстетической	текущий	наблюдение, творческие работы, самооценка по критериям
е)коммуникативной	текущий	наблюдение
	итоговый	защита проекта, мониторинг

Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии

Шкала оценивания письменных работ.

Данная шкала в соответствии с ФГОС соотносится с уровнями успешности (базовый уровень и уровни выше и ниже базового). Перевод отметки в пятибалльную шкалу осуществляется по следующей схеме:

Качество освоения программы	Уровень успешности	Отметка по 5-балльной шкале
90-100 %	высокий	«5»
66-89 %	повышенный	«4»
50-65 %	базовый	«3»
меньше 50 %	ниже базового	«2»

Критерии оценивания устных ответов.

Отметка «2» ставится в следующих случаях:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание учащимся большей или наибольшей части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании специальной терминологии, в рисунках, чертежах или в графиках, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов учителя.

Отметка «3» ставится в следующих случаях:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании специальной терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов учителя;
- учащийся не справился с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполнил задания обязательного уровня сложности по данной теме;
- при знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность основных умений и навыков.

Ответ оценивается **отметкой «4»**, если он удовлетворяет в основном требованиям на отметку «5», но при этом имеет один из недостатков:

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;
- допущены один-два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания учителя;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в рисунках, чертежах и т.д., легко исправленных по замечанию учителя.

Ответ оценивается **отметкой «5»**, если учащийся:

- полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником;
- изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя специальную терминологию и символику;
- возможны одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов или в рисунках, чертежах и т.д., которые ученик легко исправил по замечанию учителя;

Описанный выше подход применяется в ходе различных процедур оценивания: текущего, промежуточного и итогового.

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.

При выполнении творческих и проектных работ

Техни ко- экон.г реб.	<i>Оценка «5» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «4» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «3» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «2» ставится, если учащийся:</i>
--------------------------------	----------------------------------------------------	----------------------------------------------------	----------------------------------------------------	----------------------------------------------------

Защита проекта	<p>Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.</p>	<p>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</p>	<p>Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.</p>	<p>Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.</p>
Оформление проекта	<p>Печатный вариант. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие техн-их разработок современным требованиям.</p>	<p>Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.</p>	<p>Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок в современным требованиям.</p>	<p>Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.</p>

Практическая направленность	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.
Соответствие технологии 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

Наличие материально-технического, информационного обеспечения

№ п/п	вид средства обучения	наименование средства обучения / учебного пособия
1	Книгопечатная продукция	<p>УМК:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2014год • Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2013 год (стандарты второго поколения); • Технология: программа: 5-8 класса / А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. - М.: Вентана-Граф, 2010. <p>Рабочая тетрадь к учебнику под ред. В.Н.Синица, ВД Симоненко. Технология ведения дома: для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2014 год</p>
2	Печатные пособия	<p>Стенды и плакаты по т/б</p> <p>Таблицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правила по технике безопасности при работе на кухне – Пищевые вещества – Классификация блюд – Санитарно-гигиенические правила – Приемы работы ножом и приспособлениями – Сервировка стола – Правила пользования столовыми приборами – Первичная обработка овощей – Приготовление бутербродов – Приготовление блюд из яиц – Напитки (чай, какао, кофе) – Правильная посадка – Машинная игла и моталка – Техника безопасности при работе ручными инструментами – Швейная машина типа ПМЗ – Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами – Раскрой швейных изделий (раскладка)

		<ul style="list-style-type: none"> – Машинные швы – Обработка фартука – Приводные устройства – Ручные стежки и строчки – Разработка моделей фартуков – Заправка ниток в швейную машину
3	Компьютерные и коммуникативные средства	<p>Компьютерные слайдовые презентации:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Бутерброды; • Овощи и блюда из них; • Сервировка стола к завтраку; • Физиология питания; • Бытовые приборы на кухне; • Материаловедение. Хлопчатобумажные и льняные волокна. • Растительные волокна; • Лен; • Хлопок; • История создания швейной машины; • Снятие мерок и их запись; • Построение чертежа фартука в масштабе; • Построение чертежа фартука в натуральную величину; • Конструирование фартука; • Моделирование фартука; • Вышивка: <p>Интернет-ресурсы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. http://trud.rkc-74.ru 2. http://tehnologia.59442 3. http://www.domovodstvo.fatal.ru 4. http://tehnologiya.narod.ru 5. http://new.teacher.fio.ru
4	Технические средства обучения	Ноутбук. проектор, видеокамера, цифровой фотоаппарат, принтер
5	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование	<p>Набор ручных инструментов и приспособлений</p> <p>Виды швов, вышивок, орнаментов</p> <p>Комплект оборудования и приспособлений для ВТО</p> <p>Аптечка. Фартуки. Косынки.</p>

6	Натуральные объекты	Коллекции текстильных волокон Коллекции текстильных материалов
7	Оборудование кабинета (мастерской)	Парты ученические Компьютерный стол Стулья ученические Стол учительский Стол раскройный Машины швейные Оверлок Гладильная доска Манекен учебный Стенды с выставкой ученических работ Секционные шкафы Аудиторная доска с магнитной поверхностью

Наличие материально-технического и информационно-технического обеспечения

Для отражения количественных показателей в требованиях используется следующая система символических обозначений:

- К – для каждого ученика (15 ученических комплектов на мастерскую плюс один комплект для учителя);
- М – для мастерской (использования учителем при подготовке к занятиям, редко используемое оборудование);
- Д- оборудование для демонстраций;
- Ф– для фронтальной работы (8 комплектов на мастерскую, но не менее 1 экземпляра на двух учеников,);
- П – комплект или оборудование, необходимое для практической работы в группах, насчитывающих несколько учащихся (4-5 человек);

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Наличие
1.	Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)	
	Стандарт основного общего образования по технологии	М-1
	Примерная программа основного общего образования по технологии	М-1
	Рабочие программы по технологии	М-1
	Учебник по технологии для 5	6 шт
	Рабочая тетрадь для 5 класса	К-1
	Методические пособия для учителя (рекомендации к проведению уроков)	М-1

	Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских	М-1
2.	Печатные пособия	
	Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки	М
	Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся	М
	Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся	М, К
	Раздаточные контрольные задания	М, К
3.	Информационно-коммуникационные средства	М
	Мультимедийные моделирующие и обучающие программы, электронные учебники по основным разделам технологии.	М
	Интернет-ресурсы по основным разделам технологии.	М
4.	Экранно-звуковые пособия	
	Видеофильмы по основным разделам и темам программы	М
5.	Технические средства обучения	
	Ноутбук	М
	Принтер	М
6.	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование	
	Аптечка	М
	Фартуки, косынки	К
7.	<i>Раздел: Технологии ведения дома</i>	
	Комплект бытовых приборов и оборудования для ухода за жилищем, одеждой и обувью	М
	<i>Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</i>	
	Манекен 44 размера (учебный, раздвижной)	М
	Стол рабочий универсальный	К
	Машина швейная бытовая универсальная	К
	Оверлок	М
	Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки	М
	Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ	К
	Комплект инструментов и приспособлений для вышивания	К
	Комплект для вязания крючком	К
	Комплект для вязания на спицах	К
	Набор шаблонов швейных изделий в М 1:4 для моделирования	П
	Набор измерительных инструментов для работы с тканями	К

	Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола	М
8.	Специализированная учебная мебель	
	Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления плакатов и таблиц	М
	Компьютерный стол	М
	Секционные шкафы (стеллажи) для хранения инструментов, приборов, деталей	М
	Ящики для хранения таблиц и плакатов	М
	Укладки для аудиовизуальных средств (слайдов, кассет и др.)	М
	Специализированное место учителя	М
	Ученические лабораторные столы 1 местные с комплектом стульев	Ф

Литература

- Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2014год
- Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
- Технология: программа: 5-8 класса / А.Т.Тищенко, Н.В.Сеница. - М.: Вентана-Граф, 2015.
- Рабочая тетрадь к учебнику под ред. В.Н.Сеница, ВД Симоненко. Технология ведения дома: для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана - Граф», 2014 год