

1. 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 по учебным предметам. Технология. 5-9классы.- М.:Просвещение, 2010.(стандарты второго поколения) - ISBN 978-5-09-020557-3.
- Программа «Технология» 5-8 классы, авторы А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. 2015 год.;
- Учебный план ГБОУ СОШ им. М.К. Овсянникова с. Исаклы

Рабочая программа ориентирована на использование УМК, который входит в список учебников, утверждённых для использования в образовательном процессе в 2018-2019 учебном году:

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

Цели и задачи технологического образования

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках «Технологии» происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у школьников технологического мышления. Схема технологического мышления (потребность – цель – способ – результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательный процесс ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных планов. Таким образом, предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией. Таким образом, в программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности.

Проектно-технологическое мышление может развиваться только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах самоуправления и разрешения проблем, работы с информацией и коммуникации. Поэтому предмет «Технология» принимает на себя значительную долю деятельности образовательной организации по формированию универсальных учебных действий в той их части, в которой они описывают присвоенные способы деятельности, в равной мере применимые в учебных и жизненных ситуациях. В отношении задачи формирования регулятивных универсальных учебных действий «Технология» является базовой структурной составляющей учебного плана школы. Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания,

адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

Цели программы:

1. Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.
2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.
3. Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Это предполагает реализацию следующих **задач**:

1. Развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
2. Активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов и сформированных универсальных учебных действий;
3. Совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;
4. Формирование представлений о социальных и этнических аспектах научно-технического прогресса;
5. Формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Программа реализуется из расчета 2 часа в неделю в 5-7 классах, 1 час - в 8 классе, в 9 классе - за счет вариативной части учебного плана и внеурочной деятельности.

Основную часть содержания программы составляет деятельность обучающихся, направленная на создание и преобразование как материальных, так и информационных объектов. Важнейшую группу образовательных результатов составляет полученный и осмысленный обучающимися опыт практической деятельности. В урочное время деятельность обучающихся организуется как в индивидуальном, так и в групповом формате. Сопровождение со стороны педагога принимает форму прямого руководства, консультационного сопровождения или сводится к педагогическому наблюдению за деятельностью с последующей организацией анализа (рефлексии). Рекомендуется строить программу таким образом, чтобы объяснение учителя в той или иной форме составляло не более 0,2 урочного времени и не более 0,15 объема программы.

Подразумевается и значительная внеурочная активность обучающихся. Такое решение обусловлено задачами формирования учебной самостоятельности, высокой степенью ориентации на индивидуальные запросы и интересы обучающегося, ориентацией на особенность возраста как периода разнообразных «безответственных» проб. В рамках внеурочной деятельности активность обучающихся связана:

- с выполнением заданий на самостоятельную работу с информацией (формируется навык самостоятельной учебной работы, для обучающегося оказывается открыта большая номенклатура информационных ресурсов, чем это возможно на уроке, задания индивидуализируются по содержанию в рамках одного способа работы с информацией и общего тематического поля);
- с проектной деятельностью (индивидуальные решения приводят к тому, что обучающиеся работают в разном темпе – они сами составляют планы, нуждаются в

различном оборудовании, материалах, информации – в зависимости от выбранного способа деятельности, запланированного продукта, поставленной цели);

- с реализационной частью образовательного путешествия (логистика школьного дня не позволит уложить это мероприятие в урок или в два последовательно стоящих в расписании урока);

- с выполнением практических заданий, требующих наблюдения за окружающей действительностью или ее преобразования (на уроке обучающийся может получить лишь модель действительности).

Таким образом, формы внеурочной деятельности в рамках предметной области «Технология» – это проектная деятельность обучающихся, экскурсии, домашние задания и краткосрочные курсы дополнительного образования (или мастер-классы, не более 17 часов), позволяющие освоить конкретную материальную или информационную технологию, необходимую для изготовления продукта в проекте обучающегося, актуального на момент прохождения курса.

В соответствии с целями выстроено содержание деятельности в структуре трех блоков, обеспечивая получение заявленных результатов.

Первый блок включает содержание, позволяющее ввести обучающихся в контекст современных материальных и информационных технологий, показывающее технологическую эволюцию человечества, ее закономерности, технологические тренды ближайших десятилетий.

Предмет Информатика, в отличие от раздела «Информационные технологии» выступает как область знаний, формирующая принципы и закономерности поведения информационных систем, которые используются при построении информационных технологий в обеспечение различных сфер человеческой деятельности.

Второй блок содержания позволяет обучающемуся получить опыт персонифицированного действия в рамках применения и разработки технологических решений, изучения и мониторинга эволюции потребностей.

Содержание блока 2 организовано таким образом, чтобы формировать универсальные учебные действия обучающихся, в первую очередь, регулятивные (работа по инструкции, анализ ситуации, постановка цели и задач, планирование деятельности и ресурсов, планирование и осуществление текущего контроля деятельности, оценка результата и продукта деятельности) и коммуникативные (письменная коммуникация, публичное выступление, продуктивное групповое взаимодействие).

Базовыми образовательными технологиями, обеспечивающими работу с содержанием блока 2, являются технологии проектной деятельности.

Блок 2 реализуется в следующих организационных формах:

- теоретическое обучение и формирование информационной основы проектной деятельности – в рамках урочной деятельности;

- практические работы в средах моделирования и конструирования – в рамках урочной деятельности;

- проектная деятельность в рамках урочной и внеурочной деятельности.

Третий блок содержания обеспечивает обучающегося информацией о профессиональной деятельности, в контексте современных производственных технологий; производящих отраслях конкретного региона, региональных рынках труда; законах, которым подчиняется развитие трудовых ресурсов современного общества, а также позволяет сформировать ситуации, в которых обучающийся получает возможность социально-профессиональных проб и опыт принятия и обоснования собственных решений.

Содержание блока 3 организовано таким образом, чтобы позволить формировать универсальные учебные действия обучающихся, в первую очередь личностные (оценка внутренних ресурсов, принятие ответственного решения, планирование собственного продвижения) и учебные (обработка информации: анализ и прогнозирование, извлечение информации из первичных источников), включает общие вопросы планирования профессионального образования и профессиональной карьеры, анализа территориального рынка труда, а также индивидуальные программы образовательных путешествий и широкую номенклатуру краткосрочных курсов, призванных стать для обучающихся ситуацией пробы в определенных видах деятельности и / или в оперировании с определенными объектами воздействия.

Все блоки содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного блока служат исходным продуктом для постановки задач в другом – от информирования через моделирование элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройством отношений работника и работодателя.

2. 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 обучающихся 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.

Новизна Программы заключается в: логике построения учебного материала, адаптированного **для обучающихся с ЗПР**; выборе используемого дидактического материала в зависимости от психофизических особенностей детей. Систематизировании занятий для прочного усвоения материала. Цели и задачи обучения Концепция модернизации российского образования определяет цели общего образования на современном этапе. Она подчеркивает необходимость «ориентации образования не только на усвоение обучающимися определенной суммы знаний, но и на развитие его личности, его познавательных и созидательных способностей». На основании требований федерального государственного образовательного стандарта в содержании Программы предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно-ориентированный, деятельностный подходы для успешной социализации, дальнейшего образования и трудовой деятельности **обучающихся с ЗПР**. В связи с этим определена цель обучения формирование социальных навыков, которые помогут в дальнейшем детям с ограниченными возможностями здоровья обрести доступную им степень самостоятельности в трудовой деятельности. Данная цель обуславливает следующие задачи: формировать представления о технологической культуре производства; развивать культуру труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда.

Овладевать необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов,

механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники; овладеть общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства; развивать у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей; формировать умения и навыки самостоятельной проектно-исследовательской деятельности; воспитывать трудолюбие, бережливость, целеустремлённость, предприимчивость, ответственность за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитывать гражданские и патриотические качества личности; формировать профессиональное самоопределение **обучающихся с ЗПР** в условиях рынка труда.

Для успешного освоения программы детьми с ограниченными возможностями здоровья, процесс обучения строится с учетом задач коррекционно-развивающего обучения:

охрана и укрепление соматического и психоневрологического здоровья ребенка; предупреждение психофизических перегрузок, эмоциональных срывов;

создание климата психологического комфорта; создание благоприятной социальной среды, которая обеспечивает стимуляцию познавательной сферы ребенка, развитие коммуникативных функций речи, формирование обще учебных умений и навыков.

В данной программе является новый методологический подход, направленный на *здоровьесбережение* обучающихся. 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* обучающихся, 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 влажно-тепловую обработку соблюдая правила техники безопасности;

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».

3. МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Сроки реализации программы: 2018-2019 учебный год

В соответствии с Учебным планом ГБОУ СОШ им М.К. Овсянникова с. Исаклы, количество часов, отведенных на изучение учебного предмета «Технология» в 5 классе на учебный год составляет – 68 часов, (2 часа в неделю).

4. ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ 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*

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часо в	в том числе на:				
			теорию	практическ ие работы	лабора- торные работь	творческие проекты	Тест, мониторинг
1	Оформление интерьера	6	3	1	-	2	-
2	Кулинария	16	5	8	-	2	1
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	32	6	21	2	2	1
4	Художественные ремесла	14	6	6	-	1	-
	Итоговый мониторинг. Тест №3						1
	всего:	68	20	36	2	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, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком	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. Обрабатывать 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>

6.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

Предмет: технология

Общее количество часов: 68

№ ур о к а	Тема урока	Кол -во час ов	Содержание урока	Программно е и учебно-методическо е обеспечение	Примерные предметные результаты
1.Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 2 часа					
1	Вводный инструктаж.	1	Школьные учебные мастерские – правила внутреннего распорядка в мастерской. Организация труда и оборудование рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Рациональное размещение инструмента. Правила безопасного труда. Охрана окружающей среды. Экономное расходование всех видов ресурсов. Нерукотворный и рукотворный мир.	Учебник, схемы, рисунки, отражающие преобразующую деятельность человека,	Осознание роли курса «технология», влияния технологии на общество и правила выполнения проекта. Формирование умений соблюдения правил поведения в мастерской и техники безопасности на рабочем месте.
2	Творческая проектная деятельность	1	Творческая проектная деятельность. Проект: проблемная ситуация, цель и задачи проекта, исследование, выбор лучшего варианта, себестоимость, выполнение, самооценка.	Компьютерная презентация, «Творческий проект»	Развитие умений применения технологий представления, преобразования использования информации, т. е. выбирать посильную и необходимую работу; делать эскизы и подбирать материалы для выполнения, пользоваться необходимой литературой; подбирать все необходимое для выполнения идеи,
2.Оформление интерьера –4 часа запуск 1-го проекта «Планирование кухни-столовой»					
3.	Интерьер и планировка кухни-столовой.	1	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.	Учебник, книги, журналы по оформлению интерьера,	Развитие умений поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой.
4	Практическая работа №1 «Эскиз кухни»	1	Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на компьютере.	Компьютерная презентация, «Интерьер кухни»	Формирование умений соблюдения о требованиях, предъявляемых к интерьеру кухни.
5	Бытовые	1	Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.	Учебник,	Осознание роли бытовых электроприборах на

	электроприборы на кухне.		История электроприборов. Изучение принципов действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.	компьютерная презентация, «Электроприборы»,	кухне. Формирование умений соблюдения техники безопасности и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.
6	Творческий проект «Планирование кухни»	1	Проект: проблемная ситуация, цель и задачи проекта, исследование, выбор лучшего варианта, себестоимость, выполнение, самооценка. Творческий проект «Планирование кухни-столовой».	Журналы по оформлению интерьера.	Развитие умений применения технологий представления, преобразования использования информации, т. е. выбирать посильную и необходимую работу; делать эскизы и подбирать материалы для выполнения, пользоваться необходимой литературой; подбирать все необходимое для выполнения идеи.
3.Кулинария - 16ч запуск 2-го проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»					
7	Санитария и гигиена на кухне.	1	Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне.	Учебник, компьютерная презентация, «Санитария и гигиена на кухне», книги по кулинарии.	Развитие умений владения навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов, освоение безопасных приёмов работы с кухонным оборудованием,
8	Физиология питания.	1	Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Витамины, их состав и химическая природа. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ	Учебник, компьютерная презентация	Формирование представлений о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ. Осуществление поиска необходимой информации в Интернете в области кулинарии.
9	Бутерброды и горячие напитки.	2	Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Виды бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов.	Учебник, компьютерная презентация. «Виды бутербродов», плакат «Бутерброды»	Формирование представления о профессии повара, о требованиях к качеству готовых бутербродов, о «горячем шоколаде».
10	Практическая работа №2 «Бутерброды и напитки»		Условия и сроки хранения бутербродов. Подача их к столу. Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Требования к качеству готовых напитков.	Учебник, компьютерная презентация, технологические карты,	Развитие умений определять виды бутербродов, готовить бутерброды и горячие напитки.
11	Блюда из круп, бобовых и макаронных	1	Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Краткая характеристика блюд из каш: запеканок, крупеников, котлет, биточков и др. Правила приготовления блюд из	Учебник, плакат «Крупы» и	Формирование представления о маркировке на упаковках круп и макаронных изделий.

	изделий.		бобовых. Способы варки макаронных изделий.	«Макаронные изделия»	
1 2	Практическая работа №3 «Приготовление каш»	1	Практическая работа №3 «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»	Технологические карты,	Развитие умений готовить блюда из круп и макаронных изделий.
1 3	Блюда из сырых овощей и фруктов.	1	Понятие о пищевой ценности овощей. Классификация овощей: клубнеплоды, корнеплоды, капустные, листовые, пряные, луковые, тыквенные, томатные, бобовые. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.	Учебник, компьютерная презентация,, компьютер, проектор,	Формирование представления о видах овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования.
1 4	Практическая работа №4 «Приготовление салата»	1	Практическая работа №4 «Приготовление салата из сырых овощей»	Плакат «Способы нарезки овощей».	Развитие умений определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей.
1 5	Тепловая обработка овощей.	1	Безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Гарниры и блюда из варёных овощей. Проведение органолептической оценки готовых блюд. Способы тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.	Учебник, таблица «Способы нарезки овощей».	Формирование представления о тепловой обработке овощей, нитратах, болезнях «цинге», «куриной слепоте». Развитие умений первичной обработки всех видов овощей и выполнения нарезки овощей.
1 6	Самостоятельная работа с учебником	1	Самостоятельная работа по поиску информации об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, о влиянии на сохранение здоровья человека.	Учебник, компьютер, проектор,	Развитие умений применения технологий представления, преобразования использования информации, т. е. выбирать посильную и необходимую работу
1 7	Тест №1 «Интерьер, кулинария»	1	Тест №1 «По разделам: оформление интерьера и кулинария»	Плакат «Определение свежести яиц»	Формирование умений самостоятельно по инструкционным карточкам выполнять практическую часть
1 8	Практическая работа №5. «Приготовление блюда из яиц»	1	Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц при помощи овоскопа или подсоленной воды. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. Практическая работа №5. «Приготовление блюда из яиц».	Учебник, технологические карты	Формирование представления об отличии сырого яйца, от варёного. Развитие умений определения свежести яиц, приготовления яйца в всмятку, вкрутую
1 9	Приготовление завтрака. Сервировка стола.	1	Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака.	Учебник, компьютерная презентация	Формирование представления о меню завтрака, калорийности.
2 0	Практическая работа №6	1	Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.	Учебник, технологичес	Развитие умений при составлении меню завтрака, сервировании стола и правильного поведения за

	«Завтрак»		Практическая работа №6 «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»	кие карты	столом.
2 1	Разработка проекта	1	Проект: проблемная ситуация, цель и задачи проекта, исследование, выбор лучшего варианта, себестоимость, выполнение, самооценка.	Учебник, компьютерная презентация,	Формирование умений соблюдения техники безопасности и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.
2 2	<i>Творческий проект по разделу «Кулинария».</i>	1	Проект «Составление меню воскресного завтрака для всей семьи»	Плакат «Сервировка стола»	Овладение способами сервировки стола Формирование представления об этикете, профессии повара.
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»					
2 3	Производство текстильных материалов.	1	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.	Учебник, компьютерная презентация	Формирование представления о классификации текстильных волокон.
2 4	Практическая работа №7 «Долевая нить в ткани»	1	Практическая работа №7 «Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной стороны в ткани»	Технологические карты, образцы различных тканей	Овладение методами определения направление долевой нити, лицевой и изнаночной стороны ткани. Формирование умений для определения прочности окраски ткани.
2 5	Свойства текстильных материалов.	1	Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.	Учебник, компьютерная презентация	Формирование представления о физических, эстетических, технологических свойствах тканей.
2 6	Лабораторная работа №1 «Изучение свойств ткани»	1	Лабораторная работа №1 «Изучение свойств ткани из хлопка и льна»	Технологические карты, образцы тканей	Овладение методами определения свойств тканей из натуральных волокон. Формирование умений определения видов хлопчатобумажных и льняных тканей.
2 7	Конструирование швейных изделий.	1	Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке	Учебник, компьютерная презентация,	Формирование представления о рабочей одежде и требованиях к ней, о системах конструирования одежды, чертеже, сантиметровой ленте.
2 8	Практическая работа №8 «Построение чертежа в М 1:4»	1	Практическая работа №8 «Снятие мерок и построение чертежа в М 1:4»	Технологические карты	Формирование умений снятия измерений фигуры и построения чертежа фартука.
2 9	Изготовление выкроек для фартука.	1	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки	Учебник, компьютерная презентация	Формирование представления о конструктивных линиях фигуры, моделировании выкройки.

30	Практическая работа №9 «Изготовление выкроек»	1	Практическая работа №9 «Изготовление выкроек»	Технологические карты	Овладение формами и средствами чтения и построения чертежа фартука, разработки и создания эскизов
31	Раскрой швейного изделия.	1	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.	Дидактические материалы	Формирование представления выявление дефектов, рациональной раскладке, припусках на швы.
32	Практическая работа №10 «Раскрой изделия»	1	Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасной работы ножницами Практическая работа №10 «Раскрой швейного изделия»	Инструменты и материалы для практической работы	Овладения навыками подготовки ткани и выкройки к раскрою.
33	Швейные ручные работы.	1	Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка.	Учебник, дидактические материалы.	Формирование представления о стежке, строчке и шве, о требованиях выполнения ручных работ.
34	Практическая работа №11 «Ручные швы»	1	Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обметывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Практическая работа №11 «Изготовлении образцов ручной работы»	Инструменты и материалы для практической работы	Развитие умений владения практическими навыками при выполнении прямых стежков: сметочные, заметочные, наметочные, копировальные
35	Швейная машина. Подготовка к работе.	1	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.	Учебник	Формирование представления о технических характеристиках швейной машины. Осознание роли швейной машины при изготовлении швейного изделия.
36	Практическая работа №12 «Подготовка машины»	1	Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Практическая работа №12 «Заправка верней и нижней нитей и подготовка машины к работе»	Дидактические материалы, швейная машина	Овладения навыками заправки верхней и нижней нити, включения и отключения махового колеса от механизма машины, наматывания нитки на шпульку, Формирование умений при организации рабочего места и выполнения правил техники безопасности.
37	Основные операции при обработке изделия.	1	Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания; постоянное соединение деталей; постоянное закрепление подогнутого края. Требования к выполнению машинных работ.	Учебник, дидактические материалы.	Формирование представления о требованиях к выполнению машинных работ.
38	Практическая работа №13 «Машинные швы»	1	Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым	Оборудование и материалы для	Овладение навыками работы на швейной машины и регулировке ее скорости, выполнении машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на

			обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Практическая работа №13 «Изготовление образцов машинных работ»	практической работы	определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировании длины стежка.
39	Влажно-тепловая обработка ткани.	1	Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения влажно-тепловой обработки.	Учебник, дидактические материалы,	Формирование представления о терморегуляторе, пароувлажнителе, проутюжилнике.
40	Практическая работа №14 «Работа с утюгом»	1	Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Практическая работа №14 «Проведение влажно-тепловых работ»	Оборудование материалы для работы	Формирование умений соблюдения правил техники безопасности при выполнении влажно-тепловой обработке.
41	Изготовление швейных изделий.	1	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов.	Учебник, дидактические материалы	Формирование представления о профессии портной, последовательности пошива фартука
42	Практическая работа №15 «Обработка изделия»	1	Технология пошива фартука. Проверка правильности обработки. Практическая работа №15 «Поузловая обработка проектного изделия»	Утюг и материалы для практической работы	Формирование умений соблюдения правил техники безопасности при работе на швейной машине и при выполнении влажно-тепловой обработке. Развитие умений контролирования качества выполнения швейных работ .
43	Технология обработки срезов фартука.	1	Подготовка деталей кроя к обработке. Технология обработки боковых срезов нагрудника стачным швом. Технология обработки двух боковых и нижнего среза швом вподгибку с закрытым срезом у нижней части фартука.	Учебник, дидактические материалы	Формирование представления о последовательности обработки боковых срезов.
44	Практическая работа №16 «Обработка фартука».	1	Практическая работа №16 «Обработка нагрудника и низа фартука». Проверка правильности обработки.	Оборудование, инструменты и материалы для работы	Формирование умений соблюдения правил техники безопасности при работе на швейной машине. Развитие умений контролирования качества выполнения швейных работ, нахождение дефектов и их устранение.
45	Технология обработки пояса и бретелей.	1	Технология обработки концов пояса и бретелей. Соединение деталей пояса стачным швом вразутюжку. Обработка концов пояса и бретелей обтачным швом.	Учебник, дидактические материалы,	Формирование представления о технологической последовательности обработки концов пояса и бретелей.
46	Практическая работа №17 «Обработка бретелей».	1	Практическая работа №17 «Обработка концов пояса и бретелей». Проверка правильности обработки.	Оборудование, инструменты и материалы для работы	Формирование умений соблюдения правил техники безопасности при работе на швейной машине и при выполнении влажно-тепловой обработке.
47	Технология обработки карманов.	1	Технология обработки накладных карманов. Обработка верхнего среза кармана обтачным швом (боковые, верхние срезы).Замётывание припусков нижнего и боковых срезов на изнаночную сторону.	Учебник, дидактические материалы.	Формирование представления о последовательности обработки накладных карманов.
4	Практическая	1	Соединение карманов с низом фартука.	Оборудование,	Формирование умений соблюдения правил техники

8	работа №18 « Обработка карманов»		Практическая работа №18 «Обработка накладных карманов». Проверка правильности обработки карманов.	инструменты и материалы для работы	безопасности при работе на швейной машине и при выполнении влажно-тепловой обработки. Развитие умений контролирования качества выполнения швейных работ
4 9	Соединение деталей фартука.	1	Соединение деталей фартука. Соединение нагрудника с бретелями. Соединение нагрудника с поясом. Соединение нагрудника с нижней частью фартука.	Учебник, дидактически е материалы	Формирование представления о технологической последовательности соединения деталей фартука.
5 0	Практическая работа №19 «Соединение деталей»	1	Практическая работа №19 «Соединение деталей фартука». Проверка правильности обработки.	Оборудование, инструменты и материалы для работы	Формирование умений соблюдения правил техники безопасности при работе на швейной машине и при выполнении влажно-тепловой обработки. Развитие умений контроля качества выполнения швейных работ.
5 1	Окончательная отделка изделия.	1	Окончательная отделка изделия. Варианты отделки фартука(ленты, тесьма, сугаж, шитьё и т.д.). Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	Учебник, дидактически е материалы	Формирование умений соблюдения правил техники безопасности при работе на швейной машине и при выполнении влажно-тепловой обработки.
5 2	Тест №2 «Изделия из материалов»	1	Контроль и оценка качества готового изделия. Тест №2 «Создание изделий из текстильных материалов»	Оборудование, инструменты и материалы для работы	Развитие умений контролирования качества выполнения швейных работ
5 3	Творческий проект по разделу	1	Учебный творческий проект. Варианты проектов. Этапы выполнения проекта (поисковый, технологический, аналитический). Защита проекта. Разработка творческого проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	Учебник, дидактически е материалы	Развитие умений применения технологий представления, преобразования использования информации, т. е. выбирать посильную и необходимую работу; пользоваться необходимой литературой;
5 4	Разработка проекта	1	Проект: проблемная ситуация, цель и задачи проекта, исследование, выбор лучшего варианта, себестоимость, выполнение, самооценка.	Учебник, дидактически е материалы	Развитие умений применения технологий представления, преобразования использования информации, т. е. делать эскизы и подбирать материалы для выполнения, подбирать все необходимое для выполнения идеи
5.Художественные ремёсла – 14 часов запуск 4-го проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Салфетка с вышивкой»					
5 5	Декоративно- прикладное искусство.	1	Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество.	Учебник, компьютерна я презентация	Осознание роли современного декоративно-прикладного искусства.
5 6	Экскурсия в краеведческий музей	1	Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села.		Развитие умений установления различия по материалам, технике исполнения

5 7	Основы композиции.	1	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.	Учебник, компьютерная презентация	Формирование представления о глубинных смыслах основных знаков-символов традиционного крестьянского уклада жизни
5 8	Практическая работа №20 «Изделие для кухни»	1	Практическая работа №20 «Разработка композиции декоративно-прикладного изделия для кухни»	Учебник, дидактические материалы	Овладение формами и средствами графического отображения при выполнении эскизов орнаментов декоративных панно
5 9	Орнамент. Символика в орнаменте.	1	Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации.	Учебник, компьютерная презентация	Формирование представления о особенностях декоративно-прикладного искусства.
6 0	Практическая работа №21 «Построение орнамента»	1	Практическая работа №21 «Разработка и построение орнамента»	Учебник, дидактические материалы	Развитие умений составлении орнамента для лоскутного шитья.
6 1	Цветовые сочетания в орнаменте.	1	Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам	Учебник, дидактические материалы	Овладение навыками обобщения в процессе практической творческой работы.
6 2	Практическая работа №22 «Изучение орнаментов»	1	Практическая работа №22 «Изучение цветовых сочетаний в орнаментах народов Иса克林ского района»	Учебник, компьютерная презентация	Формирование умений создания выразительных изображений на основе образов.
6 3	Лоскутное шитьё.	1	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.	Учебник, дидактические материалы	Овладение терминами, связанные с декоративно-прикладным искусством.
6 4	Практическая работа №23 «Изготовление шаблонов»	1	Практическая работа №23 «Изготовление шаблонов и технологии создания лоскутного верха»	Инструменты и материалы для работы	Овладение методами решения творческих задач при подборе лоскутков ткани, соответствующих по цвету, качеству волокнистого состава.
6 5	Технология изготовления лоскутного изделия.	1	Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления.	Учебник, дидактические материалы,	Развитие умений контролирования качества выполнения лоскутного изделия
6 6	Практическая работа №24 «Лоскутное изделие»	1	Практическая работа №24 «Изготовление лоскутного изделия»	Оборудование, инструменты и материалы для работы	Формирование умений соблюдения правил техники безопасности при работе на швейной машине и при выполнении влажно-тепловой обработки.

6 7	Тест №3 «Итоговый»	1	Тест №3 «Итоговый»	Оборудование, инструменты и материалы для работы	Формирование умений самостоятельно по индивидуальным карточкам выполнять самостоятельную работу.
6 8	Создание портфолио «Мои успехи в освоении технологии».	1	Создание портфолио «Мои успехи в освоении технологии»: план кухни, меню завтрака, фотографии блюд, швейное изделие, лоскутное изделие. Разработка компьютерной презентации портфолио. Самоанализ работы за год.	Оборудование, инструменты и материалы для работы	Развитие умений применения технологий представления, преобразования использования информации, т. е. выбирать посильную и необходимую работу; делать эскизы и подбирать материалы для выполнения, защищать свой выбор.
Итого:		68			

7.НАЛИЧИЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО И 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:5-8класса/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 – Машинные швы – Приводные устройства – 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;

		<ul style="list-style-type: none"> • Материаловедение. Хлопчатобумажные и льняные волокна. • Растительные волокна; • Лен; • Хлопок; • История создания швейной машины; • Снятие мерок и их запись; • Построение чертежа фартука в масштабе; • 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, экран, цифровой фотоаппарат, принтер
5	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование	Набор ручных инструментов и приспособлений Виды швов, вышивок Комплект оборудования и приспособлений для ВТО Аптечка. Фартуки. Косынки.
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 Стенды с выставкой ученических работ Секционные шкафы Аудиторная доска с магнитной поверхностью

8. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные УУД:

В сфере личностных УУД будут сформированы:

- внутренняя позиция обучающихся;
- личностная мотивация учебной деятельности;

- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

Метапредметные УУД:

Познавательные :

В сфере развития *познавательных УУД* обучающиеся *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* обучающиеся *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* обучающиеся *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»

Обучающийся 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.

Обучающийся 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»

Обучающийся 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;

Обучающийся 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»

Обучающийся 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.

Обучающийся получит возможность научиться:

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

9.ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ТЕХНОЛОГИИ

Результатом проверки уровня усвоения учебного материала является отметка. При оценке знаний обучающихся предполагается обращать внимание на правильность, осознанность, логичность и доказательность в изложении материала, самостоятельность ответа.

Оценка знаний предполагает учёт индивидуальных особенностей учащихся, дифференцированный подход к организации работы.

Система оценки достижений обучающихся:

- пятибалльная, портфолио, проектная работа

Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (Отметка) 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
предметные 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 обучающихся 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 обучающийся:

– 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 обучающийся легко исправил по замечанию учителя;

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

При выполнении практических работ.

Отметка «5» ставится, если обучающийся:

- 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.

Отметка «4» ставится, если обучающийся:

- 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.

Отметка «3» ставится, если обучающийся:

- 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.

Отметка «2» ставится, если обучающийся:

- 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

Техник о-экон.тр еб.	<i>Отметка «5» ставится, если обучающийся:</i>	<i>Отметка «4» ставится, если обучающийся</i>	<i>Отметка «3» ставится, если обучающийся:</i>	<i>Отметка «2» ставится, если обучающийся:</i>
<i>Защита проекта</i>	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.

<i>Оформление проекта</i>	<p>Печатный вариант. Грамотное, полное изложение всех разделов.</p> <p>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.</p> <p>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 v современным требованиям.</p>	<p>Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.</p>
<i>Практическая направленность</i>	<p>Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.</p>	<p>Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.</p>	<p>Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.</p>	<p>Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.</p>
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	<p>Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании</p>	<p>Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения</p>	<p>Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению</p>	<p>Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется</p>

<p><i>Качество проектного изделия</i></p>	<p>Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия</p>	<p>Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается</p>	<p>Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению</p>	<p>Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия</p>
---	---	---	--	--