**Пояснительная записка**

Программа по учебному предмету «Технология» (технология ведения дома) для 5-8 классов создана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования ,на основе авторской программы по технологии А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, В. Д. Симоненко, Издательский центр «Вентана-Граф», Программа реализуется в предметной линии учебников «Технология» (технология ведения дома) для 5-8 классов, которые подготовил авторский коллектив А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, В. Д. Симоненко изданных Издательским центром «Вентана-Граф»

Обучение школьников технологии направлено на выполнение федерального государственного образовательного стандарта, на освоения ими конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и соци­альной среды.

В данной программе изложено два основных направления технологии: «Индустриальные технологии» и «Технологии веде­ния дома», в рамках которых изучается учебный предмет.

**Цель программы :**

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

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

 **Основная форма обучения** — учеб­но-практическая деятельность.

 **Приоритетными методами** явля­ются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждо­го года обучения. Однако методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, про­ектной деятельности с начала учебного года.

Реализация данной программы расчитана на четырехлетний срок обучения 5-8 классы.

Рабочая пограмма состоит из пояснительной записки, общей характеристики учебного предмета «Технология», описании места предмета «Технология» в базисном учебном плане, описание ценностных ориентиров содержания предмета «Технология» результатов освоения учебного предмета «Технология». основного содержания учебного предмета «Технология»(технология ведения дома),тематического планирование с определением основных видов учебной деятельности,описанием учебно- методического и матерьяльно –технического обеспечения образовательного процесса .

**Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

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

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

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

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

* культура, эргономика и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование техни­ческой и технологической информации;
* основы черчения, графики и дизайна;
* элементы домашней и прикладной экономики, предпри­нимательства;
* знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* творческая, проектно-исследовательская деятельность;
* технологическая культура производства;
* история, перспективы и социальные последствия разви­тия техники и технологии;
* распространённые технологии современного производ­ства.
* В результате изучения технологии обучающиеся ознакомятся:
* с ролью технологий в развитии человечества, механиза­цией труда, технологической культурой производства;
* функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
* элементами домашней экономики, бюджетом семьи, пред­принимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
* экологическими требованиями к технологиям, социаль­ными последствиями применения технологий;
* производительностью труда, реализацией продукции;
* устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производст­ва (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);
* предметами потребления, материальным изделием или не­материальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
* методами обеспечения безопасности труда, культурой тру­да, этикой общения на производстве;
* информационными технологиями в производстве и сфе­ре услуг, перспективными технологиями; овладеют:
* основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информационной преобразующей, творческой деятельности;
* умением распознавать и оценивать свойства конструкцион­ных, текстильных и поделочных материалов;
* умением выбирать инструменты, приспособления и обору­дование для выполнения работ, находить необходимую ин­формацию в различных источниках, в том числе с использо­ванием компьютера;
* навыками чтения и составления конструкторской и техно­логической документации, измерения параметров техноло­гического процесса и продукта труда; выбора, проектирова­ния, конструирования, моделирования объекта труда и тех­нологии с использованием компьютера;
* навыками подготовки, организации и планирования тру­довой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
* навыками организации рабочего места с соблюдением тре­бований безопасности труда и правил пользования инстру­ментами, приспособлениями, оборудованием;
* навыками выполнения технологических операций с исполь­зованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
* умением разрабатывать учебный творческий проект, изго­товлять изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
* умением соотносить личные потребности с требования­
ми, предъявляемыми различными массовыми профессиями
к личным качествам человека.
Исходя из необходимости учёта потребностей личности
* обучающегося, его семьи и общества, достижений педагогиче­ской науки, учитель может подготовить дополнительный автор­ский учебный материал, который должен отбираться с учётом следующих положений:
* распространённость изучаемых технологий и орудий тру­да в сфере производства, домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
* возможность освоения содержания курса на основе вклю­чения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность;
* выбор объектов созидательной и преобразующей деятель­ности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
* возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления мето­дов и средств осуществления технологических процессов;
* возможность познавательного, интеллектуального, творче­ского, духовно-нравственного, эстетического и физического развития обучающихся. Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практиче­ских работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала.

 Основная форма обучения — учеб­но-практическая деятельность. Приоритетными методами явля­ются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждо­го года обучения. Однако методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, про­ектной деятельности с начала учебного года.

При организации творческой, проектной деятельности обу­чающихся необходимо акцентировать их внимание на потреби­тельском назначении и стоимости продукта труда — изделия, ко­торое они выбирают в качестве объекта проектирования и изго­товления. Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имею­щимися возможностями), который обеспечил бы охват максимума

рекомендуемых в программе для освоения технологических операций. При этом необходимо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

Для более глубокого освоения предмета «Технология» сле­дует организовать для учащихся летнюю технологическую прак­тику за счёт времени из компонента образовательного учрежде­ния. В период практики учащиеся под руководством учителя могут выполнять посильный ремонт учебных приборов и нагляд­ных пособий, классного оборудования, школьных помещений, санитарно-технических коммуникаций и др.

Обучение технологии предполагает широкое использова­ние межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстиль­ных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принци­пов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении техноло­гий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдель­ных разделов.

**Описание места предмета «Технология» в базисном учебном плане**

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

Базисный учебный план образовательного учреждения на эта­пе основного общего образования должен включать 204 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5 и 6 классах — 68 ч из расчёта 2 ч в неделю; в 7 и 8 классах — 34 ч из расчёта 1 ч в не­делю, но из компонента образовательного учреждения выделено дополнительное время для обучения технологии, поэтому в 7 и 8 классах — 68ч из расчёта 2 ч в не­делю. Раздел «Кулинария», изучается в начале учебного года (1 четверть).В данном плане в том числе предусмотрены лабораторно -практические работы5-6 классы 81ч ,7-8 классы 51ч.

С учётом общих требований федерального государственно­го образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

* развитие инновационной творческой деятельности обучаю­щихся в процессе решения прикладных учебных задач;
* активное использование знаний, полученных при изуче­нии других учебных предметов, и сформированных универ­сальных учебных действий;
* совершенствование умений осуществлять учебно-исследо­вательскую и проектную деятельность;
* формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
* формирование способности придавать экологическую на­правленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

**Описание ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»**

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

* В результате обучения учащиеся овладеют:
* трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
* умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучае­мым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками применения распространённых ручных инстру­ментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры тру­да, уважительного отношения к труду и результатам труда.
* В результате изучения технологии обучающийся, независи­мо от изучаемого направления, получает возможность ознакомиться:
* с основными технологическими понятиями и характери­стиками;
* технологическими свойствами и назначением материалов;
* назначением и устройством применяемых ручных инстру­ментов, приспособлений, машин и оборудования;
* видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
* видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных техноло­гий обработки материалов и получения продукции на окру­жающую среду и здоровье человека;
* профессиями и специальностями, связанными с обработ­кой материалов, созданием изделий из них, получением про­дукции;
* со значением здорового питания для сохранения своего здоровья; выполнять по установленным нормативам следующие
* трудовые операции и работы:
* рационально организовывать рабочее место;
* находить необходимую информацию в различных источ­никах;
* применять конструкторскую и технологическую докумен­тацию;
* составлять последовательность выполнения технологи­ческих операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
* выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инстру­менты и оборудование для выполнения работ;
* конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
* выполнять по заданным критериям технологические опе­рации с использованием ручных инструментов, приспособ­лений, машин, оборудования, электроприборов;
* соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользова­ния ручными инструментами, приспособлениями, машина­ми, электрооборудованием;
* осуществлять визуально, а также доступными измеритель­ными средствами и приборами контроль качества изготов­ляемого изделия или продукта;
* находить и устранять допущенные дефекты;
* проводить разработку творческого проекта по изготов­лению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
* планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и усло­вий;
* распределять работу при коллективной деятельности;
использовать приобретённые знания и умения в практи­ческой деятельности и повседневной жизни в целях:
* понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
* развития творческих способностей и достижения высо­ких результатов преобразующей творческой деятельности;
* получения технико-технологических сведений из разно­образных источников информации;
* организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
* создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
* контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
* выполнения безопасных приёмов труда и правил электро­безопасности, санитарии, гигиены;
* оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
* построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

**Результаты освоения учебного предмета «Технология»**

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

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

* формирование целостного мировоззрения, соответствую­щего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию; овладение элементами организации умственного и фи­зического труда;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций буду­щей социализации и стратификации;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовле­творения перспективных потребностей;
* осознанный вы бор и по строение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного
* ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интере­сов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
* становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образова­тельной и профессиональной карьеры, осознание необходи­мости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* формирование коммуникативной компетентности в обще­нии и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового кол­лектива;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятель­ности в сфере технологий, к рациональному ведению домаш­него хозяйства;
* формирование основ экологи ческой куль туры, соответствующей современному уровню экологического мышле­ния; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художе­ственного наследия народов России и мира, творческой дея­тельности эстетического характера; формирование индиви­дуально-личностных позиций учащихся.

 ***Метапредметные результаты*** освоения учащимисяпредмета «Технология» в основной школе:

* самостоятельное определение цели своего обучения, по­становка и формулировка для себя новых задач в учёбе и по­знавательной деятельности;
* алгоритмизированное планирование процесса познава­тельно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учеб­ной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предпола­гающих стандартного применения одного из них; поиск но­вых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* выявление потребностей, проектирование и создание объ­ектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* виртуальное и натурное моделирование технических объ­ектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практиче­ских задач в процессе моделирования изделия или техноло­гического процесса;
* осознанное использование речевых средств в соответст­вии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организацион­ного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных техно­логий (ИКТ); выбор для решения познавательных и комму­никативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* организация учебного сотрудничества и совместной дея­тельности с учителем и сверстниками; согласование и ко­ординация совместной познавательно-трудовой деятельно­сти с другими её участниками; объективное оценивание вкла­да своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика резуль­татов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выпол­няемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологиче­ской культурой производства;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требова­ниям и принципам;
* формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориента­ции.
* Предметные результаты освоения учащимися предме­та «Технология» в основной школе: в познавательной сфере:
* осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества; формирование целостного представ­ления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения ме­тодов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствую­щих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях созда­ния объектов труда;
* практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
* уяснение социальных и экологических последствий разви­тия технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание ви­дов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка техно­логических свойств сырья, материалов и областей их приме­нения;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проекти­рования и создания объектов труда;
* овладение средствами и формами графического отобра­жения объектов или процессов, правилами выполнения гра­фической документации, овладение методами чтения техни­ческой, технологической и инструктивной информации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь зна­ний по разным учебным предметам для решения приклад­ных учебных задач; применение общенаучных знаний по пред­метам естественно-математического цикла в процессе под­готовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании техно­логий и проектов;
* овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культу­ре производства; в трудовой сфере:
* планирование технологического процесса и процесса тру­да; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и обо­рудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* овладение методами учебно-исследовательской и проект­ной деятельности, решения творческих задач, моделирова­ния, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, пра­вил санитарии и гигиены;
* выбор средств и видов представления технической и тех­нологической информации в соответствии с коммуникатив­ной задачей, сферой и ситуацией общения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использова­нием контрольных и измерительных инструментов; выявле­ние допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной дея­тельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сло­жившейся ситуации на рынке товаров и услуг; в мотивационной сфере:
* оценивание своей способности к труду в конкретной пред­метной деятельности; осознание ответственности за качест­во результатов труда;
* согласование своих потребностей и требований с потреб­ностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* формирование представлений о мире профессий, свя­занных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору про­филя технологической подготовки в старших классах пол­ной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способно­сти и готовности к предпринимательской деятельности;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие эко­логической культуры при обосновании объекта труда и вы­полнении работ; в эстетической сфере:
* овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы вы­полненного объекта или результата труда;
* рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
* умение выражать себя в доступных видах и формах худо­жественно-прикладного творчества; художественное оформ­ление объекта труда и оптимальное планирование работ;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со­держание рабочей одежды;
* участие в оформлении класса и школы, озеленении при­школьного участка, стремление внести красоту в домашний быт; в коммуникативной сфере:
* практическое освоение умений, составляющих основу ком­муникативной компетентности: действовать с учётом пози­ции другого и уметь согласовывать свои действия; устанав­ливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуа­цию, учитывать намерения и способы коммуникации парт­нёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
* установление рабочих отношений в группе для выполне­ния практической работы или проекта, эффективное сотруд­ничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продук­тивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
* сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора; аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом;
* адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и пись­менной речью; построение монологических контекстных
* высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги; в физиолого-психологической сфере:
* развитие моторики и координации движений рук при ра­боте с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологи­ческих операций;
* соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
* сочетание образного и логического мышления в проект­ной деятельности.

**Система оценки и виды контроля**

Основными формами контроля в предмете «Технология» является:

* устный контроль, который включает методы индивидуального и фронтального опроса. Опрос целесообразно проводить по карточкам - заданиям разных типов. карточки-задания в могут носить обучающий, контролирующий и контрольно-обучающий характер;
* письменный контроль (письменные контрольные), тестирование.

Выполнение проверочных заданий целесообразно проводить после изучения больших разделов программы «Технология»;

* выполнение проекта.

При оценке проекта учитываю целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полноту пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

**Основное содержание учебного предмета «Технология»(технология ведения дома)**

Основным видом деятельности учащихся, изучающих пред­мет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года уча­щиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Ку­линария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — ком­плексный творческий проект, объединяющий проекты, выпол­ненные по каждому разделу. Содержание раздела «Электротех­ника» в 5–7 классах изучается совместно с изучением содержа­ния раздела «Технологии домашнего хозяйства».

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

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

В содержании программы сквозной линией проходят вопро­сы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

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

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

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

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

В раздел «Художественные ремесла» включены новые тех­нологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Содержание программы

5класс

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование разделов с подробным содержанием тем | Кол-во часов  | Теория, практика |
|  |  |  |  |
| 1 | Раздел «Кулинария» | 14 |  |
| 1.1.1.2.1.3.1.41.5.1.6.1.7. | Тема. Санитария и гигиена на кухне Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требо­вания к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Пра­вила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухо­да за посудой, поверхностью стен и пола.Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными прибора­ми, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.Тема. Физиология питанияТеоретические сведения. Питание как физиологическая по­требность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обме­не веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая по­мощь при отравлениях. Режим питания.Тема. Бутерброды и горячие напиткиТеоретические сведения. Продукты, применяемые для при­готовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовле­ния бутербродов. Инструменты и приспособления для нареза­ния продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горя­чий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устрой­ства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача на­питка.Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продук­тов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Тех­нология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в ку­линарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология при­готовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.Тема. Блюда из овощей и фруктовТеоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Под­готовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использо­вания свежезамороженных продуктов.Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внеш­нему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лаборато­риях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.Общие правила механической кулинарной обработки ово­щей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохране­ние цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инстру­менты и приспособления для нарезки.Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Техноло­гия приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украше­ние готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зе­ленью.Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, за­пекание). Преимущества и недостатки различных способов теп­ловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для са­латов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению го­товых блюд.Тема. Блюда из яицТеоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспо­собления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: при­готовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтракуТеоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о кало­рийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. |  | Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. Лабораторно-практические и практические работы. Со­ставление индивидуального режима питания и дневного рацио­на на основе пищевой пирамиды.Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и мака­ронных изделий.Дегустация блюд. Оценка качества. Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.Определение содержания нитратов в овощах.Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.Дегустация блюд. Оценка качества. Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегу­стация блюд. Оценка качества Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток. |
| 2 | Раздел «Технологии домашнего хозяйства»  | 2 |  |
| 2.1. | Тема. Интерьер кухни, столовойТеоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстети­ческие.Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребно­стей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК. |  | Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.Проектирование кухни с помощью ПК. |
| 2.2 | Раздел «Электротехника»Тема 1. Бытовые электроприборыТеоретические сведения. Общие сведения о видах, принци­пе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприбо­ров на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. | 1 | Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электропри­борами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. |
| **3.** | Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» | **22** |  |
| **3.1.****3.2.****3.2.****3.3.** | Тема. Свойства текстильных материаловТеоретические сведения. Классификация текстильных во­локон. Способы получения и свойства натуральных волокон рас­тительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в усло­виях прядильного, ткацкого и отделочного современного произ­водства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атлас­ное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.Общие свойства текстильных материалов: физические, эрго­номические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхожде­ния: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.Тема. Конструирование швейных изделий Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготов­ления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Рас­положение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Осо­бенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкрой­ки. Правила безопасной работы ножницами.Тема. Швейная машинаТеоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машин­ных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка ниж­ней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выве­дение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной маши­не: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначе­ние и правила использования регулирующих механизмов: пере­ключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши ши­тья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.Тема. Технология изготовления швейных изделийТеоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Рас­кладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособ­ления для ручных работ. Требования к выполнению ручных ра­бот. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, пря­мыми стежками, с помощью булавок.Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соедине­ние деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).Основные операции при машинной обработке изделия: пре­дохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигза­гообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение дета­лей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Пра­вила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётан­ным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).Последовательность изготовления швейных изделий. Техно­логия пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), ре­зинку (в юбке). Профессии закройщик, портной. |  | Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани.Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.Сравнительный анализ прочности окраски тканей.Изучение свойств тканей из хлопка и льна. Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изде­лия.Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нит­ками.Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с измене­нием длины стежка.Упражнение в выполнении закрепок.Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.Изготовление образцов ручных и машинных работ.Проведение влажно-тепловых работ.Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. |
| **4.** | Раздел «Художественные ремёсла» | **8** |  |
| **4.1.****4.2.****4.3.** | Тема. Декоративно-прикладное искусство Теоретические сведения. Понятие «декоративно-приклад­ное искусство». Традиционные и современные виды декоратив­но-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздни­кам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусстваТеоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, рит­мическая и пластическая композиция. Симметрия и асиммет­рия. Фактура, текстура и колорит в композиции.Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахро­матические и хроматические цвета. Основные и дополнитель­ные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые компо­зиции.Возможности графических редакторов ПК в создании эски­зов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.Тема. Лоскутное шитьёТеоретические сведения. Краткие сведения из истории соз­дания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание дета­лей, создание лоскутного верха (соединение деталей между со­бой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и про­кладкой. Обработка срезов лоскутного изделия. |  | Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образ­цов рукоделия.Лабораторно-практические и практические работы. За­рисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.Лабораторно-практические и практические работы. Из­готовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проект­ного изделия в технике лоскутного шитья. |
| **5.** | Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» | 21 |  |
| **5.1.** | Тема. Исследовательская и созидательная деятельностьТеоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих про­ектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Состав­ные части годового творческого проекта пятиклассников.Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовитель­ный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проекти­руемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конст­рукции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта. |  | Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».Творческий проект по разделу «Кулинария».Творческий проект по разделу «Создание изделий из текс­тильных материалов».Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.Презентация и защита творческого проекта.Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей се­мьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лос­кутная мозаика» и др. |

**Тематическое планирование с определением основных видов деятельности. 5 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Дата** | **Тема урока** | **Тип урока** | **Виды деятельности (элементы содержания, контроль)** | **Планируемые результаты** |
| **Предметные** | **Метапредметные УУД** | **Личностные УУД** |
| **Проектная деятельность (1 ч)** |
| 1 |  | Проектная деятельность на уроках «Технологии» | Урок «откры­тия» нового знания | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности: формулирование цели изучения предмета «Технология». Беседа о содержании предмета «Технология», этапах проектирования. *Самостоятельная работа:* выполнение эскизов проектов. Контроль и самоконтроль (работа в группе): анализ вариантов эскизов проектов | *Знания:* о цели и задачах, содержании и последовательности изучения предмета «Технология» в 5 классе.*Умения:* анализировать варианты проектов по предложенным критериям | ***Познавательные:*** умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, сопоставление, анализ. ***Регулятивные:*** целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция***Коммуникативные:*** диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы | Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности |
| **Оформление интерьера (5 ч)** |
| 2 |  | Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни | Урок обще- мето- дологи- ческой направ­ленно­сти | Формирование у учащихся деятельност-ных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: формулирование цели урока, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника о понятии *интерьер,* требованиях к интерьеру, способах размещения мебели, оборудования на кухне, вариантах планировки.*Самостоятельная работа:* выполнение планировки кухни в масштабе 1 ; 5. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий в рабочей тетради. Рефлексия | *Знания:* о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, способах размещения оборудования.*Умения:* выполнять план кухни в масштабе | ***Познавательные:*** умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция***Коммуникативные:*** диалог, сотрудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация |
| 3, 4 |  | Творческий проект «Кухня моей мечты» | Урок рефлек­сии | Формирование у учащихся способ­ностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в дея­тельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения. Формулиро­вание цели и проблемы проекта «Кухня моей мечты» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, вы­полнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика) | *Знания:* о цели и задачах, этапах проектирования.*Умения:* выполнять проект по теме «Интерьер» | ***Познавательные:*** умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция***Коммуникативные:*** диалог, проявление инициативы, сотрудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия |
| 5, 6 |  | Защита проекта «Кухня моей мечты» | Урок развивающего контро-ля | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям. Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения | *Знания:* о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне. *Умения:* соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне | ***Познавательные:*** Сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, опенка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, умения слушать и выступать | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности |
| **Кулинария (16 ч)** |
| 7 |  | Санитария и гигиена на кухне | Урок «откры­тия» нового знания | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Актуализация жизненного опыта учащихся, актуали­зация знаний по изучаемой теме, под­готовка мышления к усвоениюновогоматериала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: работа с учебником, изучение материала ЭОР — беседа о санитарно-гигиенических требованиях к помещению кухни, приготовлению, хранению пищи. Рефлексия | *Знания:* о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне. *Умения:* соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, умения слушать и выступать | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности |
| 8 |  | Здоровое питание | Урок обще- мето- дологи- ческой направ­ленно­сти | Формирование у учащихся деятельност-ных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Мотивация изучения темы: пословицы о правильном питании. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: питание как физиологическая потребность людей, пищевые вещества, витамины. Анализ пищевой пирамиды с использованием ЭОР.*Самостоятельная работа:* составление сбалансированного меню на завтрак. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о значении белков, жиров, угле­водов, воды для жиз­недеятельности людей, роли витаминов. *Умения:* анализировать пищевую пирамиду, составлять меню на завтрак | ***Познавательные:*** сопоставление,анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации. ***Регулятивные:*** целеполагание. анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного со­трудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование |
| 9, 10 |  | Бутерброды. Горячие напитки | Урок обще- мето- дологи- ческой направ­ленно­сти | Формирование у учащихся деятельност-ных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, легенды, загадки о крупах, бобовых. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: значение круг; и бобовых, макаронных изделий в питании человека; пищевая ценность; определение злаковых растений и видов круп; технология приготовления блюд из круп, бобовых (беседа с использованием материалов учебника. ЭОР). Самостоятельная работа, взаимоконтроль: составление технологической карты приготовления каши. Контроль: выполнение теста, разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о видах бутербродов, горячих напитков, технологии приготовления, значении хлеба в питании человека. *Умения:* составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ. построение цепи рас­суждении. поиск информации, смысловое чтение, работа с таблицами.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог,монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности |
| 11, 12 |  | Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий | Урок обще- мето- дологи- ческой направ­ленно­сти | Формирование у учащихся деятельност-ных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, легенды, загадки о крупах, бобовых. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: значение круг; и бобовых, макаронных изделий в питании человека; пищевая ценность; определение злаковых растений и видов круп; технология приготовления блюд из круп, бобовых (беседа с использованием материалов учебника. ЭОР). Самостоятельная работа, взаимоконтроль: составление технологической карты приготовления каши. Контроль: выполнение теста, разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии приготовления.*Умения:* выполнять механическую кулинарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штриховые коды на упаковках | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цели рассуждении, поиск информации, работа с таблицами. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование. планирование, рефлексия, волевая рефляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда |
| 13, 14 |  | Практическая работа «Приготов­ление блюда из крупы или макаронных изделий» | Урок развива-ющего контро-ля | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать пообоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне», проверка готовности бригад к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюла по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения практической работы | *Знания:* о способах механической и тепловой кулинарной обработки круп, бобовых круп, макаронных изделий, требования к качеству готового блюда.*Умения:* выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку круп, используя технологическую карту | ***Познавательные:*** анализ, умение делать выводы.***Регулятивные:*** целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог,организация учебного сотрудничества, толерантность | Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания |
| 15 |  | Блюда из сырых овощей и фруктов | Урок обще- мето- дологи- ческой направ­ленно­сти | Формирование учащихся деятельно-стных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки об овощах. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуация и моделирование эталон изучения нового материала. Проблем-ная беседа с использованием материа-лов учебника.ЭОР о видах овощей, значении овощей в питании человека, пищевой ценности овощей, правилах механической кулинарной обработки овощей.*Самостоятельная работа:* составление технологической карты приготовления салата изсырыховощей. Взаимопровер-ка. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей.*Умения:* выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых овощей | ***Познавательные:*** анализ, умение делать выводы.***Регулятивные:*** целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог,организация учебного сотрудничества, толерантность | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда |
| 16 |  | Блюда из варёных овощей | Урок обще- мето- дологи- ческой направ­ленно­сти | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний но изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: способы тепловой кулинарной обработки ово­щей, правила тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из вареных овощей. | *Знания:* о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из варёных овощей, требования к качеству готового блюда.*Умения:* выполнять тепловую кулинарную овощей, используя технологическую карту | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цели рассуждении, поиск информации, работа с таблицами. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование. планирование, рефлексия, волевая рефляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда |
| 17, 18 |  | Практическая работа «Приго­товление салатов из сырых и вареных овощей» | Урок разви­вающего конт­роля | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать. умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне». Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Оценка готового блюда по представленным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы | *Знания:* о технологии приготовления салатов, требованиях к качеству готовых блюд.*Умения:* готовить салаты из вареных и сырых овощей, соблюдая правила безопасной работы на кухне | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного со­трудничества | Формирование нрав­ственно-этической ориентации позна­вательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физиче­ского труда, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания |
| 19 |  | Блюда из яиц | Урок обще- мето- дологи- ческой направ­леннос-ти | Формирование у учащихся деягель- ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки о яйце. Форматирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению новою материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучение нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника и ЭОР; строение яйца, питательная ценность яиц, определение свежести, способы приготовления» яиц. Творческая *самостоятельная работа:* выполнение эскизов пасхальных яиц. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуров-невых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о значении яиц в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц.*Умения:* определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, построение цени рассуждений, поиск информации.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного со­трудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда |
| 20 |  | Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный завтрак в моей семье» | Урок обше- мето- дологи- ческой направ­ленно­сти | Формирование у учащихся деятель- ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемою предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника и ЭОР: калорийность продуктов питания, правила этикета, правила сервировки стола к завтраку, складывания салфеток. Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, пели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе. Рефлексия | *Знания:* о калорийности проектов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта. *Умения:* сервировать стол к завтраку | ***Познавательные:*** анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного со­трудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда |
| 21, 22 |  | Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи» | Урок разви­вающего конт­роля | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне», технологии приготовления чая, бутербродов. Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Защита проектов. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы | *Знания:* о сервировке стола к завтраку, правил защиты проекта. *Умения:* готовить яйца, бутерброды, чай, сервировать стол к завтраку, защищать проект | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи. построение цепи рассуждении, поиск информации. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние. планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***коммуникативные:*** диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Формирование нрав­ственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации |
| **Создание изделий из текстильных материалов (28ч)** |
| 23,24 |  | Производство текстильных материалов. Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани» | Урок «откры­тия» нового знания | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: определение цели урока, актуализация знаний учащихся о ткани и волокнах, изучение классифи-кации текстильных волокон, способов получения тканей из хлопка и льна. *Самостоятельная работа:* выполнение практических работ. Контроль усвоения знаний. Определение дифференциро-ванного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производст-вах, способах опреде-ления изнаночной лицевой сторон ткани, направления долевой нити.*Умения*: определять лицевую и изнаночную стороны ткани, направление долевой нити | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование моти­вации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 25, 26 |  | Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне» | Урок обше- мето- дологи- ческой направ­ленно­сти | Формирование у учащихся деятель-ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Фор-мулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению ноною материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника. ЭОР: история фартука, виды и функции фартука в современном костюме. Определение цели проекта. Выполнение практической работы «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Определение диффер. д/з. Рефлексия | *Знания:* о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной деятельности.*Умения:* определять по свойствам тканей вид тканей, составлять план выполнения проекта | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог организация учебного сотрудничества | Формирование моти­вации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико –технологичес-кого и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности |
| 27, 28 |  | Конструи­рование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для по­строения чертежа проектного изделия» | Урок «откры­тия» нового знания | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: формулирование цели урока, определение плана изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: правила снятия мерок для построения швейного изделия. Выполнение практической работы в паре «Снятие мерок дли построения чертежа фартука. Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение диф­ференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* об общих пра­вилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначе­ниях.*Умения:* снимать мерки с фигуры человека, записывать их | ***Познавательные:*** сопоставление.анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рас­суждений, поиск информации, работа с таблицами. ***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и само-оценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог, учебное сотрудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, толерантности |
| 29, 30 |  | Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия» | Урок обше- мето- дологи- ческой направ­ленно­сти | Формирование у учащихся деятельност-ных способное гей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики, новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению новою материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила построения чертежа в масштабе 1 : 4. в натуральную величину.*Самостоятельная работа:*выполнение практической работы «Построение чертежа 1 : 4. в нату­ральную величину-. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* общие правила построения чертежей швейного изделия.*Умения:* выполнять чертеж швейного изделия 1 : 4, в нату­ральную величину | ***Познавательные:*** выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск ин­формации, работа с графической информацией.***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирова- ние, планирование. рефлексия, волевая рефляция, оценка и само-оценка. целеудержание. ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного со­трудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответствен-ности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 31, 32 |  | Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия» | Урок обше- мето- дологи- ческой направ­ленно­сти | Формирование у учащихся деятельност-ных способное гей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.Актуализация знаний учащихся: про-верка домашнего задания. Формулиро-вание цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы раскроя швейного изделия, правила безопасных приемов работы с булавками, ножницами. *Самостоятельная работа:* выполнение практической работы «Раскрой швейного изделия». Самооценка по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о последова-телъности и приемах раскроя швейного изделия.*Умения:* выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям | ***Познавательные:*** сопоставление.анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рас­суждений, работа по алгоритму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка, целеудержание. ***Коммуникативные:*** диалог, монолог | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления  |
| 33, 34 |  | Швейные ручные работы | Урок обше- мето- дологи- ческой направ­ленно­сти | Формирование у учащихся деятель- ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: про­верка домашнего задания. Формулиро-вание цели урока, определение темати-ки новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышле-ния к усвоению нового материала, ана-лиз учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами. Определение дифференцированного д/з. Рефлексия | *Знания:* о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой. ножницами. *Умения:* выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ. выбор способов решения задачи, поиск информа-ции, прогнозирование***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние. планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог. организация учебного со­трудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 35, 36 |  | Подготовка швейной машины к работе | Урок «откры­тия» нового знания | Формирование у учащихся деятель- | ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, опреде- ление тематики новых знаний. Актуа- лизация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной си- туации и моделирование этапов изуче- ния нового материала. Беседа с ис- пользованием материалов учебника: устройство швейной машины, органи- зация рабочего места для выполнения швейных работ, правила безопасных приемов работы на швейной машине. *Самостоятельная работа:* подготовка швейной машины к работе. Определе- ние дифференцированного домашнего задания. Рефлексия  | *Знания:* о видах при­водов швейной маши­ны, устройстве швей­ной машины, как подготовить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине.*Умения:* подготовить швейную машину *к* работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного со­трудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление гехнико-технологического и экономического мышления |
| 37, 38 |  | Приемы работы на швейной машине. Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов» | Урок обше- мето- дологи- ческой направ­ленно­сти | Формирование у учащихся деятельност-ных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, опреде- ление тематики новых знаний. Актуали-зация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной си- туации и моделирование этапов изуче- ния нового материала. Проверка д/з, повторение правил безопасной работы на швейной машине. Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ. *Самостоятельная работа:* выполнение практической работы «Выполнение образцов машинных швов». Определение дифференцирован-ного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о подготовке швейной машины к работе.*Умения:* подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного со­трудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 39, 40 |  | Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани | Урок обше- мето- дологи- ческой направ­ленно­сти | Формирование у учащихся деятельност-ных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, опреде-ление тематики новых знаний. Актуали-зация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной си- туации и моделирование этапов изуче- ния нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: устройство утюга, приемы влажно-тепловой обработки, правила безопасной работы утюгом. Контроль. Итоговое тестирование по теме «Швейные машинные работы». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* об устройстве утюга, приемах влажно-тепловой обработки, правилах безопасной работы утюгом.*Умения:* выполнять влажно-тепловую обработку | ***Познавательные:*** сопоставление. анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание. анализ ситуации и моделирование. планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного со­трудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 41, 42 |  | Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия | Урок обше- мето- дологи- ческой направ­ленно­сти | Формирование у учащихся деятельност-ных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, опреде- ление тематики новых знаний. Актуали-зация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной си- туации и моделирование этапов изуче- ния нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: технология пошива фартука.Самостоятельная работа: выполнение моделирования фартука. Контроль моделирования. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности.*Умения:* составлять план изготовления швейного изделия | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогно­зировать.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного со­трудничества | Формирование мотивации и самомотивации учебной деятельности, смыслообразование, саморазвитие, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям |
| 43, 44 |  | Обработка накладного кармана. Практиче­ская работа «Обработка накладного кармана» | Урок обще-мето-дологи-ческой направленности | Формирование у учащихся леятель-ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование пели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению новою материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки накладного кармана. Выполнение практической работы «Обработка накладного кармана», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о технологии обработки накладного кармана.*Умения:* обработать и пришить к фартуку накладной карман, оценить качество ра­боты по представлен­ным критериям | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогно­зировать, работать по алгоритму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 45, 46 |  | Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практичес-кая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фар­тука» | Урок обще-мето-дологи-ческой направленности | Формирование у учащихся деятель-ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука. *Самостоятельная работа*: выполнение практической работы «Обработка нижнего и боковых срезов фартука», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука, правилах безопасной работы на швейной машине.*Умения:* обработать швом вподгибку с закрытым срезом нижний и боковые срезы фартука  | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогно­зировать, работать по алгоритму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 47, 48 |  | Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса». Подготовка защиты проекта | Урок обще-мето-дологи-ческой направленности | Формирование у учащихся деятель-ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тема гики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки верхнего среза фартука, изготовление пояса. *Самостоятельная работа*: выполнение практической работы «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о технологии пошива пояса, обработки верхнего среза фартука притачным поясом.*Умения:* обработать верхний срез фартука притачным поясом | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогно­зировать, работать по алгоритму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 49, 50 |  | Защита проекта «Фартук для работы на кухне» | Урок рефлек­сии | Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Рефлексия | *Знания:* о правилах защиты проекта. *Умения:* защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, умение делать выводы. ***Регулятивные:*** целеполагание, рефлексия, опенка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, нравствен но-эстетическая ориентация, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации |
| **Художественные ремёсла (18 ч)** |
| 51, 52 |  | Декоративно-прикладное изделие для кухни | Урок «открытия» нового знания | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника. ЭОР: виды декоративно-прикладного искусства народов России (региона). Мотивация на выполнение проекта в технике лоскутной пластики. «Мозговой штурм», обоснование проекта, определение цели и проблемы проектной деятельности. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о видах деко­ративно-прикладного искусства. *Умения:* различать виды декоративно- прикладного искусства, составлять план выполнения проекта | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогно­зировать, работать по алгоритму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, гражданская идентичность, патриотизм, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализации творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности |
| 53 |  | Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства | Урок обше-мето-дологи-ческой направленности | Формирование у учащихся деятель-ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды, правила и средства композиции. Составление плана реализации проекта. *Самостоятельная работа:* выполнение эскизов стилизованных изображений. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о правилах, приёмах и средствах композиции, этапах проектной деятельности. *Умения:* составлять план реализации проекта изделия из лоскутов | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализации творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 54 |  | Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте | Урок «открытия» нового знания | Формулирование цели урока. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды, символика, цветовые сочетания в орнаменте. Выполнение орнаментальной композиции для изделия из лоскутов. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о понятии ор­намент, видах, цветовых сочетаниях, символике орнаментов. *Умения:* выполнять эскизы орнаментов для изделия из лоскутов | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 55, 56 |  | Лоскутное шитьё. Технологии лоскутного шитья | Урок обше-мето-дологи-ческой направленности | Формирование у учащихся деятель-ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника. ЭОР: история лоскутного шитья, его виды и технологии. Определение техники лоскутного шитья, наиболее отвечающей замыслу проектного изделия. Изучение технологии изготовление шаблонов. Контроль и самоконтроль. Выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о видах и тех­нологиях лоскутного шитья.*Умения:* разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 57, 58 |  | Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов» | Урок обше-мето-дологи-ческой направленности | Формирование у учащихся деятель- ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Актуализация знаний о технологиях изготовления изделий из лоскутов, повторение правил безопасной работы на швейной машине. *Самостоятельная работа:* выполнение изделий. Контроль и самоконтроль. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о технологии изготовления изделия из лоскутов.*Умения:* изготавливать изделия из лоскутов | ***Познавательные:*** сопоставление, умение работать по алгоритму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 59, 60 |  | Лоскутное шитье. Об­основание проекта | Урок рефлек-сии | Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в дея­тельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Формулирование цели и проблемы проекта «Лоскутное изделие для кухни» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собст­венной деятельности и результата. Анализ идей проекта, выявление ограничений, обоснование проекта. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Определение способов выполнения домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика). Рефлексия | *Знания:* об этапах вы­полнения проекта. *Умения:* выполнять обоснование проекта | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности, проявление тех-нико - технологического и экономического мышления |
| 61, 62,63, 64 |  | Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия» | Урок обше-мето-дологи-ческой направленности | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Сообщение цели урока. Выполнение изделия с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о технологии изготовления изделия.*Умения:* шить изделие из лоскутов, соблюдать правила безопасной работы | ***Познавательные:*** сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте). ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 65, 66 |  | Подготовка проекта к защите | Урок разви­вающего контроля | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по основанным критериям). Анализ результатов проектной деятельности, выявление и анализ затруднений, проблем. Завершение изготовления изделия, расчет стоимости затрат, составление доклада к защите проекта. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о правилах и требованиях к докладу защиты проекта. *Умения:* выполнять расчет затрат на изготовление проекта, составлять доклад защиты проекта | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, умение делать выводы. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социали-зации |
| 67, 68 |  | Защита проекта«Лоскутное изделие для кухни».Итоговый урок | Урок рефлек-сии | Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в дея­тельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения. Анализ достоинств и недостатков проектов. Подведение итогов года | ***Знания:*** о правилах защиты проекта. ***Умения:*** анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта | ***Познавательные:*** сопоставление, умение делать выводы. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей со­циализации |

**Описание учебно –методического материально-технического обеспечения оразовательного процесса.**

Занятия по технологии проводятся на базе кабинета состоящего из двух помещений швейной мастерской и кухни

Кабинеты оснащены соответствующей наглядной информацией ( инструкции по ТБ)

Рабочие места для девочек укомплектованы следующим *оборудованием*:

Швейные машины –10шт.,

утюг – 1 шт.,

оверлок – 1шт,

 *инструментами*: ножницы, линейки, напёрстки, иглы, сантиметровые ленты, портновские булавки, вязальные спицы и крючки

утюжильная доска – 1шт.

электрическая плита –1 шт.,

чайник электрический – 1шт,

тарелки, ножи, разделочные доски, кастрюли, чашки.

**УМК:**

**Учебники:**

 А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко. Технология («Индустриальная технология») 5 класс, М.: «Вентана- Граф», 2012.

Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. Технология ( «Технология ведения дома») 5 класс, М.: «Вентана- Граф», 2012**.**

**Рабочие тетради:**

А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко. Технология ( индустриальная технология, мальчики) 5 класс, М.: «Вентана- Граф», 2012.

Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. Технология ( технология ведения дома, девочки) 5 класс, М.: «Вентана- Граф», 2012.

**Таблицы**(машиноведение, обработка ткони.Кулинария)

**Коллекции** ( натуральных волокон, искусственных волокон, тканей)

**Компьютер** с комплексом обучающих программ

**Нормативные документы**

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897

2. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. М.: Просвещение, 2010. (Стандарты второго поколения).

**Дополнительная литература**

1.«Энциклопедия шитья и рукоделия». Научное издательство, Москва 1998г. «Лоскуты», «ЭКСМ ПРЕСС», 1999г.

2.«Дружные спицы», «ЭКСМ ПРЕСС», 1998г.

3.«Первоклассная повариха», «ЭКСМ ПРЕСС», 1999г.

4. «Вышивка. Первые шаги», Москва «ЭКСМО», 1997г.

5.«Цветы и фрукты круглый год», Москва «Арт-Родник», 2007г.

6. «Фантазии из шелковых лент», Москва «КОНТЕНТ», 2006г.

**ЦОРи ЭОР**

Технология http://sdelaisam.forblabla.com/bl

Сделай сам og/45879579880/Idei-podelki-izpolenahttp://sdelaisam.forblabla. com/blog/45879579880/Ideipodelki-iz-polena

 Конкурсы по технологии http://www.nicsnail.ru/calendar/mezhdunarodny y-konkurs-igra-po-tehnologiidlya-devochek-i-malchikovmolotok-

**Приложение**

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

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

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

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

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

**Нормы оценки практической работы**

***Организация труда***

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

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

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

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

***Приемы труда***

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

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

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

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

***Качество изделия (работы)***

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

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

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

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