

Принято  
на заседании педагогического совета  
МБОУ МУК №4 г. Кирова  
Протокол № 01 от 01.09.2021 г.

Утверждаю  
директор МБОУ МУК №4 г.  
Кирова  
И.А. Шваб  
Протокол № 01 от 01.09.2021 г.



Рабочая программа по предмету «Технология»  
(предметная область «Технология»)  
направление «Технологии ведения дома»  
для 5 класса на 2021-2022 учебный год  
(базовый уровень)

г.Киров  
2021

## Пояснительная записка

### Нормативные документы и общие цели преподавания предмета

Рабочая программа по предмету «Технология ведения дома» для 5 класса составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования с учетом примерной основной образовательной программы основного общего образования Министерства образования и науки Российской Федерации (М.: Просвещение, 2014), на основе примерной программы основного общего образования по учебному предмету «Технология» (Направление «Технология ведения дома» 5-9 классы (М.: Вентана-Граф, 2014)), УМК «Технология ведения дома» (Синица Н.В., Симоненко В.Д.), включенного в федеральный перечень предметной линии учебников «Технология» 5-9 классы (М., 2014).

*Нормативные документы, обеспечивающие реализацию программы:*

- Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» (статьи 9,14, 29, 32);
- Федеральный государственный образовательный стандарт (Приказ Министерства образования и науки РФ № 1897 от 17.12.2010 «Об утверждении ФГОС основного общего образования»);
- Федеральный перечень рекомендованных учебников на 2014-2015. Приказ от 31 марта 2014 года № 253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»;
- Учебный план МБОУ МУК № 4 г. Кирова.

### Место и роль предмета «Технология» в учебном плане

Согласно учебному плану на изучение предмета «Технология» в 5 классе отводится 2 часа в неделю, итого 68 часов за учебный год. При этом предусмотрены практические и лабораторные работы при изучении каждого раздела. Технологическая подготовка - это оперативное введение содержания, адекватно отражающего смену реалий (развитие техники и технологий в современном мире); знакомство с современным производством и распространенными в нем технологиями; создание мотивации у школьников для профессиональной деятельности в материальной и технической сферах производства, что способствует включению школьников в личностные универсальных учебных действий (далее - УУД) и приводит к развитию личностных достижений учащихся.

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 УУД;
- 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.

К выполнению каждым учеником рекомендовано не менее 4-х проектов в учебном году, что создает естественную среду для активного включения школьников в познавательные

логические, коммуникативные и регулятивные УУД. Поэтому без предмета «Технология» качественное формирование метапредметных и личностных результатов не представляется возможным.

### **Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»**

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

*В результате изучения технологии обучающийся получает возможность ознакомиться:*

- с основными технологическими понятиями и характеристиками; видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

*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; уважительного отношения к труду и результатам труда;

*выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:*

- получать технико-технологические сведения из разнообразных источников и применять необходимую конструкторскую и технологическую информацию;
- 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;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого 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 в команде;

*использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:*

- формирования эстетической среды бытия; развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- 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;
- выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги.

### **Общая характеристика учебного предмета.**

#### **Особенности реализации программы**

Рабочая программа для учащихся 5 класса общеобразовательной школы рассчитана на один учебный год. Программа включает в себя разделы: «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», «Художественные ремесла»; разделы: «Электротехника», «Технологии домашнего хозяйства», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

По новым стандартам технологического образования в сравнении с действующим стандартом объем часов в 5 классах составляет, как и раньше 2 часа/нед. Но при этом содержание усложнено - оно дополнено новыми нужными темами: «Определение качества пищевых продуктов и питьевой воды», «Декоративно-прикладное искусство», «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства». Усложнение материала происходит и за счет некоторых тем, перемещенных из старшей в меньшую возрастную группу (из 6-го в 5-й класс).

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

Согласно санитарным нормам длительность практической работы на уроках технологии для обучающихся в 5 классах не должна превышать 65% времени занятий. Длительность непрерывной работы по основным трудовым операциям для обучающихся в 5 классах — не более 10 минут.

Проектная деятельность является концептуальной основой программы. В течение учебного года учащиеся 5 класса должны выполнить не менее 4-х проектов. Включение учащихся в проектную деятельность начинается в 1-й четверти. Поскольку учебные проекты вплетаются в содержание разделов программы, то для формирования метапредметных и личностных результатов средствами проектной деятельности время, предусмотренное на раздел «Исследовательская и опытническая деятельность», перераспределяется между разделами «Интерьер дома», «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», «Художественные ремесла».

В связи с перераспределением времени между указанными разделами появляется возможность осуществлять мотивированный запуск проекта, включать учащихся в модельные образовательные ситуации и компетентностно-ориентированные задания, направленные на формирование таких метапредметных результатов: постановка проблемы, целеполагание, анализ и синтез, выработка альтернативных вариантов и выбор оптимального способа решения проблемы, планирование, самооценка и др.

При организации творческой проектной деятельности учащихся внимание акцентируется на потребительском назначении и стоимости того изделия, которое они предлагают в качестве

творческой идеи. Объект должен быть посильным для школьников 5 класса, но при этом обладать общественной или личностной ценностью. Проектная деятельность способствует формированию у учащихся УУД (личностных, познавательных общеучебных, познавательных логических, регулятивных и коммуникативных).

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает изучение следующих сквозных содержательных линий технологического образования:

- *культура и эстетика труда;*
- *получение, обработка, хранение и использование технико-технологической информации;*
- *элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;*
- *основы черчения, графики и дизайна;*
- *знакомство с миром профессий;*
- *влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;*
- *история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.*

Содержание программы осваивается на основе системно-деятельностного подхода (включение учащихся в УУД); при освоении трудовых и технологических операций как с помощью традиционных методов (инструктажа, демонстрации, упражнений), так и через включение учащихся в активную поисковую самостоятельную деятельность. Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические и комплексные практические работы; образовательные и модельные ситуации; дизайн-анализ, опыты и эксперименты; экскурсии, образовательные путешествия, проектная деятельность.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс создания любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям.

Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями (рациональное расходование материалов, утилизация отходов).

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связано с математикой при проведении расчетных и графических операций, с химией - при изучении свойств материалов, с физикой - при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, с историей и искусством - при выполнении проектов, связанных с воссозданием технологий традиционных промыслов, разработкой и изготовлением полезных изделий.

Практико-ориентированная учебная деятельность на уроках технологии предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии изготовления изделий), способы осуществления учебной деятельности (применение инструкций, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями). Все это обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

Учебное проектирование позволяет выстроить процесс обучения в рамках системно-деятельностного подхода и способствует активному включению учащихся в комплекс УУД: личностных, познавательных общеучебных, познавательных логических, регулятивных и

## **Планируемые личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного курса**

### *Личностные результаты изучения предмета:*

- проявление познавательных интересов и активности в предметно- технологической деятельности; формирование желания учиться и трудиться в различных сферах деятельности материального производства и сфере услуг;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; развитие готовности к самостоятельным действиям;
- овладение основами научной организации умственного и физического труда в процессе технологической деятельности; развитие готовности к самостоятельным действиям;
- самооценка своих интеллектуальных и физических способностей в различных сферах деятельности с позиций будущей социализации;
- бережное экологическое отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; познавательного интереса к профессиональной деятельности в сфере научно-технического труда;
- проявление экологического сознания (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью деятельности);
- эмоционально-положительное принятие своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций и культуры;
- нравственно-эстетическая ориентация; реализация своего творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности.

### *Метапредметные результаты:*

#### *Познавательные общеучебные УУД:*

- активное использование речевых средств и средств информационных и коммуникационных технологий для решения коммуникативных и познавательных задач;
- подбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации: энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы;
- алгоритмизированное планирование познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной и трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- диагностика результатов учебно-познавательной деятельности по принятым критериям и показателям.

#### *Познавательные логические УУД:*

- анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений аргументация, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование;
- формулирование определений понятий, выводов;
- исследовательские и проектные действия: выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- формулирование выводов по обоснованию технико-технологического решения;

- отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности;
- обоснование путей и средств устранения ошибок, разрешение противоречий в выполняемых технологических процессах;
  - соблюдение норм, правил культуры и безопасности с познавательнотрудовой деятельности и созидательного труда.

Коммуникативные УУД:

- умение перефразировать мысль (объяснить своими словами), выбирать и использовать выразительные средства языка и знаковые системы (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- овладение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими её участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.

Регулятивные УУД:

- самоорганизация учебно-трудовой деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая саморегуляция, рефлексия);
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с позиции нравственных, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- использование различных способов сбора, обработки, анализа, организации, передачи и интерпретации информации в соответствии с коммуникативными и познавательными задачами предмета;
- мотивированный отказ от образца объекта труда при отсутствии необходимых условий, самостоятельный поиск и выбор наиболее эффективных способов решений технико-технологических задач;
- самооценка объекта проектирования по отношению к цели и предъявляемому к проектному изделию перечню требований;
- самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности; оформление проектной документации.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, информации, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения, способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и

проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов и с учетом областей их применения;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ; выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем 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; документирование результатов труда;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- расчет стоимости материалов, затраченных на продукт труда.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности; выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ; моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации;

- публичная презентация и защита проекта, изделия 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 требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Перечисленные результаты могут быть достигнуты лишь в том случае, если занятия по технологии будут проектироваться на основе системно-деятельностного подхода, а обучающиеся будут активно включаться в (УУД) на каждом этапе урока.

*Предметные результаты освоения содержания курса*

- Осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарной обработки продуктов, обработки текстильных и поделочных материалов, для проектирования и создания объектов труда.
- Проектировать и оформлять интерьер кухни, столовой изделиями собственного изготовления; чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины; поддерживать состояние кухни и столовой в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для посуды и уборки кабинета технологии.
- Организовывать рабочее место; владеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов, определять качество пищевых продуктов и питьевой воды.
- Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; выполнять нарезку овощей, готовить салаты из сырых и вареных овощей; определять свежесть яиц и готовить блюда из них (яичницу-глазунью и яйцо вареное); нарезать хлеб и другие продукты для бутербродов, готовить различные бутерброды и горячие напитки (чай, кофе, какао); сервировать стол к завтраку; соблюдать правила этикета при приеме пищи.
- Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий.
- Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.
- Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей; определять в ткани основную и уточную нить, лицевую и изнаночную стороны ткани.
- Изготавливать образцы ручных работ: обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.
- Наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитку, запускать швейную машину и регулировать ее скорость; выполнять машинные строчки по

прямой, по кривой, поворотом на определенный угол. Изготавливать образцы машинных работ: обметывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание, настрачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Выполнять машинные швы: стачной «взаутюжку», стачной «вразутюжку», шов в подгибку с открытым срезом и закрытым срезом; накладной с открытым срезом и закрытым срезом.

- Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений; строить чертёж швейного изделия по заданным размерам, выполнять моделирование; подготавливать выкройку к раскрою.
- Осуществлять раскрой изделия, подготавливать детали изделия к обработке; обрабатывать боковые и нижний срезы изделия; обрабатывать накладной карман, пояс, кулиску; соединять карман с изделием накладным швом с закрытым срезом; проводить ВТО, определять качество изделия.
- Разрабатывать узор для лоскутного шитья графически или на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Соединять верхнюю, прокладочную и подкладочную детали лоскутного изделия.
- Разрабатывать и создавать проекты: «Планирование кухни-столовой», «Воскресный завтрак», «Наряд для завтрака», «Фартук для кухни», «Декоративное изделие в лоскутной технике для кухни»; оформлять проектную документацию в виде дизайн-папки или в рабочей тетради на печатной основе; осуществлять промежуточный самоконтроль и окончательную самооценку объекта проектирования; представлять проект в форме презентации и защиты.

### Тематическое планирование учебного курса

| Раздел, тема                                      | Количество часов |
|---|------------------|
| <b>Технологии домашнего хозяйства</b>             | <b>3</b>         |
| Интерьер кухни, столовой                          | 2                |
| Бытовые электроприборы                            | 1                |
| <b>Кулинария</b>                                  | <b>14</b>        |
| Санитария и гигиена на кухне                      | 1                |
| Физиология питания                                | 1                |
| Бутерброды и горячие напитки                      | 2                |
| Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий       | 2                |
| Блюда из овощей и фруктов                         | 4                |
| Блюда из яиц                                      | 2                |
| Сервировка стола к завтраку. Этикет               | 2                |
| <b>Создание изделий из текстильных материалов</b> | <b>22</b>        |
| Свойства текстильных материалов                   | 4                |
| Элементы машиноведения                            | 2                |
| Конструирование швейных изделий                   | 2                |
| Моделирование швейных изделий                     | 2                |
| Технология изготовления швейных изделий           | 12               |
| <b>Художественные ремесла</b>                     | <b>8</b>         |
| Декоративно-прикладное искусство                  | 2                |

|  |                 |
|--|-----------------|
| Лоскутное шитье  | 6               |
| <b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b> | <b>21</b>       |
| Исследовательская и созидательная деятельность           |                 |
| <b>ИТОГО</b>   | <b>68 часов</b> |

## Содержание курса

### Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства

#### Тема 1. Интерьер кухни, столовой

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

*Тема лабораторно-практической работы*

Планировка кухни.

### Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов

#### Тема 1. Свойства текстильных материалов.

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

*Темы лабораторно – практических работ.*

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.

#### Тема 2. Элементы машиноведения.

Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины.

*Темы лабораторно – практических работ:*

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины. Технология выполнения машинных швов, их условное графическое обозначения.

#### Тема 3. Конструирование швейных изделий.

Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Краткая характеристика расчетно-графической системы

конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

#### **Тема 4. Моделирование швейных изделий.**

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Моделирование изделия. Расчет количества ткани на изделие. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

#### **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий.**

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций: обработка деталей края; обработка карманов, поясов, бретелей; обметывание швов ручным и машинным способами; обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом; обработка низа швейного изделия ручными и машинными способами; сборка изделия; стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия; приемы влажно-тепловой обработки ткани из натуральных волокон. Контроль качества готового изделия.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях края. Обработка деталей края. Скалывание и сметывание деталей края. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

### **Раздел 4. Художественные ремесла**

#### **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство.**

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

#### **Тема 2. Лоскутное шитье.**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

## **Раздел 5. Кулинария**

### **Тема 1. Санитария и гигиена**

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

### **Тема 2. Физиология питания**

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах. Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

### **Тема 3. Блюда из яиц**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление блюда из яиц.

### **Тема 4. Бутерброды и горячие напитки.**

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

### **Тема 5. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приёмы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

*Темы практических работ:*

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

### **Тема 6. Блюда из овощей и фруктов**

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

### **Тема 7. Сервировка стола к завтраку. Этикет**

Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Оформление стола к завтраку.

## **Раздел 1. Технологии творческой и опытнической деятельности**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализации.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Планирование кухни.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление фартука для уроков кулинарии.

Приготовление воскресного завтрака для всей семьи

## Календарно-тематический план к рабочей программе «Технологии ведения дома» 5 класс

| № урока  | Тема урока  | Кол-во часов | Тип урока / форма проведения           | Планируемые результаты  |  |  | Формы организации учебно-познавательной деятельности учащихся                             | Оборудование, ЭОР   | Система контроля                         | Дата проведения |      |
|--|---|--------------|--|---|--|--|---|---|--|-----------------|------|
|  |   |              |  | Предметные  | Метапредметные   | Личностные   |   |   |  | План            | Факт |
| <b>Раздел 1</b>  |   |              |  |   |  |  |   |   |  |                 |      |
| <b>Введение в предмет «Технология». Понятие о творческой проектной деятельности. (2 ч)</b> |   |              |  |   |  |  |   |   |  |                 |      |
| 1  | Вводный урок. Охрана труда на уроках технологии.                    | 1            | Изучение нового материала. Урок-беседа | Владение способами научной организации труда, формами деятельности. Соблюдение трудовой и технологической дисциплины.                       | Соблюдение норм и правил культуры труда.   | Проявление познавательных интересов в области технологической деятельности. Осознание необходимости общественно-полезного труда. | Ознакомиться с программой, правилами Т.Б., кабинетом.                                     | Инструкции по ТБ. Учебники Презентация компьютер, экран, проектор | Фронтальная беседа.                      |                 |      |
| 2  | Творческая проектная деятельность                                   | 1            | Урок-исследование. Урок-практикум.     | Рациональное использование учебной и дополнительной технической и техно-логической информации для проектирования и создания объектов труда. | Поиск новых решений возникшей проблемы. Самостоятельная организация и выполнение различных творческих изделий. | Формирование интереса к изучаемой области, любознательности и избирательности интересов. Формирование ИКТ-компетентности.        | Ознакомиться с проектами, этапами выполнения проекта.                                     | Учебники проекты, презентации.                                    | Фронтальная беседа.                      |                 |      |
| <b>Раздел 2</b>  |   |              |  |   |  |  |   |   |  |                 |      |
| <b>Оформление интерьера. (2 ч)</b>   |   |              |  |   |  |  |   |   |  |                 |      |
| 3 – 4  | Интерьер и планировка кухни–столовой. Пр. работа «Планировка кухни» | 2            | Урок-исследование. Урок-практикум.     | Выявление алгоритма и метода решения организационной и технико – технологической задачи.  | Проявление инновационного подхода к решению возникшей проблемы. Выбор различных источников информации.         | Ознакомиться с интерьером кухни, стилями интерьеров, выполнение планировки кухни-столовой  | Ознакомиться с интерьером кухни, стилями интерьеров, выполнение планировки кухни-столовой | Учебники презентации интерьеров                                   | Фронтальная беседа. Практическая работа. |                 |      |
| <b>Раздел 3</b>  |   |              |  |   |  |  |   |   |  |                 |      |
| <b>Электротехника. (1 ч)</b>   |   |              |  |   |  |  |   |   |  |                 |      |

|  |   |   |                                    |   |   |   |   |   |   |  |  |
|--|---|---|------------------------------------|---|---|---|---|---|---|--|--|
| 5  | Бытовые электроприборы на кухне. Л. работа «Изучение потребности в электроприборах на кухне». | 1 | Урок-исследование. Урок-практикум. | Ориентация подбор и применение электроприборов с учетом безопасности труда и пожарной безопасности.   | Соблюдение норм и правил эксплуатации электрооборудования.  | Ознакомиться с бытовыми электроприборами, подбором оборудования с учетом функциональных требований, соблюдать правила эксплуатации.   | Ознакомиться с бытовыми электроприборами, подбором оборудования с учетом функциональных требований, соблюдать правила эксплуатации. | Учебники печь СВЧ.                        | Фронтальная беседа. Лабораторная работа |  |  |
| <b>Раздел 4<br/>Технология творческой и опытнической деятельности. (3 ч)</b> |   |   |                                    |   |   |   |   |   |   |  |  |
| 6 –<br>7 –<br>8  | Творческий проект по разделу «Оформление интерьера»   | 3 | Урок-исследование. Урок-практикум. | Владение алгоритмами и методами решения организационных и технических задач   | Решение учебной и трудовой задачи на основе заданных алгоритмов   | Развитие ответственности за качество своей деятельности.  | Ознакомиться с проектами, этапами выполнения проекта.   | Учебники проекты, презентации.            | Выполнение творческого проекта          |  |  |
| <b>Раздел 5<br/>Кулинария. (16 ч)</b>  |   |   |                                    |   |   |   |   |   |   |  |  |
| 9  | Санитария и гигиена на кухне. Правила безопасной работы                                       | 1 | Урок-исследование                  | Применение знаний и умений при приготовлении пищи. Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующей культуре труда. Выполнение технологических операций с соблюдением установочных норм. | Соблюдение норм и правил санитарии и гигиены на кухне. Соблюдение требований, предъявляемых при приготовлении пищи. Выявление потребностей организма в питательных веществах. Использование различных форм и технологий при приготовлении и украшении блюд. Соблюдение и координирование совместной деятельности с другими участниками. | Проявление познавательной деятельности, интересов и активности в области кулинарии. Формирование желания учиться и трудиться. Овладение правилами и нормами при приготовлении пищи. | Ознакомиться с понятиями "кулинария санитарно-гигиеническими требованиями.  | Учебники презентация питательных веществ. | Фронтальная беседа.                     |  |  |
| 10   | Физиология питания.   | 1 | Урок-исследования                  | Подбор необходимых  | Выявление потребностей  | Развитие трудолюбия и   | Изучать основы физиологии   | Учебники презентация                      | Фронтальная беседа.                     |  |  |

|         |  |   |                                       |  |   |   |  |   |  |  |  |
|---------|--|---|---------------------------------------|--|---|---|--|---|--|--|--|
|         | Л.работа «Определение качества питьевой воды»  |   | ние.                                  | инструментов и продуктов. Контроль промежуточных и конечных результатов труда  | организма в питательных веществах. Использование различных форм и технологий при приготовлении и украшении блюд.  | ответственности за качество своей деятельности. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства                        | питания. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов  | питательных веществ.  | Лабораторная работа                      |  |  |
| 11 – 12 | Бутерброды и горячие напитки<br>Пр.работа «Приготовление бутербродов и горячих напитков».  | 2 | Урок-практикум.                       | Подбор необходимых инструментов и продуктов<br>Контроль промежуточных и конечных результатов труда с использованием контрольных и измерительных инструментов | Использование различных форм и технологий при приготовлении и украшении блюд. Соблюдение и координирование совместной деятельности с другими участниками. | Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. | Изучать и выполнять способы приготовления бутербродов и горячих напитков.  | Учебники презентация бутербродов, технологические карты по приготовлению бутербродов.                                     | Практическая работа                      |  |  |
| 13 – 14 | Блюда из круп бобовых и макаронных изделий.<br>Л.р. «Изучение крупы»,<br>Пр.работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий» | 2 | Урок-исследование.<br>Урок-практикум. | Оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения  | Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах   | Развитие ответственности за качество своей деятельности.  | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Определять соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить и оформлять блюда из крупы и макаронных изделий. | Учебники, образцы круп, технологические карты по приготовлению макаронных изделий   | Лабораторная работа, практическая работа |  |  |
| 15 – 16 | Блюда из сырых овощей и фруктов.<br>Пр.работа «Приготовление салата из сырых овощей».  | 2 | Урок-исследование.<br>Урок-практикум. | Оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения  | Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах   | Развитие ответственности за качество своей деятельности.  | Определять доброкачественность овощей по внешнему виду. Уметь выполнять первичную обработку овощей. Знать способы хранения овощей. Выполнять нарезку овощей.                   | Учебники, плакат "Овощи, формы нарезки овощей", разделочные доски СО, ножи, овощи, технологические карты по приготовлению | Практическая работа                      |  |  |

|               |  |   |                                       |  |   |   |  |   |  |  |  |
|---------------|--|---|---------------------------------------|--|---|---|--|---|--|--|--|
|               |  |   |                                       |  |   |   |  | салата  |  |  |  |
| 17<br>–<br>18 | Тепловая кулинарная обработка овощей.  | 2 | Урок-исследование.<br>Урок-практикум. | Оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения  | Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах | Развитие ответственности за качество своей деятельности.  | Уметь последовательно готовить винегрет по технологической карте. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки овощей. Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. | Учебники плакат "Овощи, формы нарезки овощей», разделочные доски ВО, ножи, овощи, технологические карты по приготовлению винегрета                    | Фронтальный опрос, практическая работа.  |  |  |
| 19<br>–<br>20 | Блюда из яиц.<br>Л.работа «Определение свежести яиц»,<br>Пр.работа «Приготовление блюда из яиц».   | 2 | Урок-исследование.<br>Урок-практикум. | Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующей культуре труда. Выполнение технологических операций с соблюдением установочных норм. | Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах | Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности   | Изучать способы определения свежести яиц. Знать способы варки и хранения яиц.  | Учебники стаканы для определения свежести яиц, свежие яйца, инструменты и приспособления блендер.   | Лабораторная работа, практическая работа |  |  |
| 21<br>–<br>22 | Приготовление завтрака.<br>Сервировка стола к завтраку.<br>Пр.работа «Сервировка стола к завтраку» | 2 | Урок-практикум.                       | Оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения  | Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах | Формирование бережного отношения к продуктам питания, кухонного оборудования. Самооценка способностей<br>Формирование эстетического вкуса при сервировке стола и оформлении блюд. | Подбирать необходимые столовые приборы, скатерть и салфетки для сервировки стола, познакомиться с вариантами складывания салфеток.<br>Составление меню к завтраку.<br>Знакомство с основными правилами       | Плакат "Сервировка стола к завтраку, презентация по сервировке стола, скатерть и салфетки, столовые приборы, посуда для сервировки, тест по кулинарии | Тест, практическая работа.               |  |  |

|   |  |   |                                    |  |   |  |  |  |   |  |  |
|---|--|---|------------------------------------|--|---|--|--|--|---|--|--|
|   |  |   |                                    |  |   |  | этикета.   |  |   |  |  |
| 23 – 24   | Творческий проект по разделу «Кулинария»   | 2 | Урок-исследование. Урок-практикум. | Овладение алгоритмами и методами решения организационных и технических задач   | Самостоятельная организация и выполнение творческих работ   | Развитие ответственности за качество своей деятельности.   | Ознакомиться с проектами, этапами выполнения проекта.  | Учебники проекты, презентации.   | Оценка творческих проектов              |  |  |
| <b>Раздел 6</b>   |  |   |                                    |  |   |  |  |  |   |  |  |
| <b>Создание изделий из текстильных материалов. (28 ч)</b> |  |   |                                    |  |   |  |  |  |   |  |  |
| 25 – 26   | Производство текстильных материалов. Л. работа «Определение вида переплетения нитей в ткани» | 2 | Урок-исследование. Урок-практикум. | Распознавание видов ткани, назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах. | Использование швейного оборудования, инструментов, материалов при изучении материаловедения, технологии изготовления изделий, | Соблюдение моральных норм и установок<br>Формирование взаимо и самооценки.<br>Формирование ИКТ – компетентности.<br>Готовность и способность к самообразованию, профессиональной ориентации. | Ознакомиться с классификацией текстильных волокон, производством текстильных волокон, видами переплетений<br>Определять лицевую и изнаночную стороны ткани, прочность окраски ткани. | Учебники коллекция "Волокна презентация по материаловедению. Образцы тканей, лупа.     | Лабораторная работа                     |  |  |
| 27 – 28   | Свойства текстильных материалов. Л. работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна»        | 2 | Урок-исследование. Урок-практикум. | Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах        | Объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности   | Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности  | Определять виды хлопчатобумажных и льняных тканей. Провести исследование свойств тканей.   | Учебники Образцы декоративной тесьмы, образцы тканей, лупа, образцы переплетений.      | Тест, лабораторная работа.              |  |  |
| 29 – 30   | Конструирование швейного изделия. Пр. работа «Снятие мерок»                                  | 2 | Урок-исследование. Урок-практикум. | Владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической информации                  | Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах             | Развитие ответственности за качество своей деятельности.   | Снимать мерки и записывать результаты, изготавливать выкройку,   | Учебники сантиметровые ленты, бумага, карандаши, линейки, презентация по снятию мерок. | Практическая работа. Фронтальный опрос. |  |  |
| 31  | Моделирование швейного изделия.  | 2 | Урок-практикум.                    | Владение методами чтения и способами графического  | Обоснование путей и средств устранения ошибок или   | Развитие ответственности за качество своей   | Делать выкройку. Выполнять подготовку  | Учебники, бумага, Карандаши,   | Практическая работа                     |  |  |

|         |  |   |                                    |   |   |  |   |  |   |  |  |
|---------|--|---|------------------------------------|---|---|--|---|--|---|--|--|
| 32      | Изготовление выкроек. Пр. работа «Изготовление выкроек»  |   |                                    | представления технической ,технологической информации                         | разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах   | деятельности.  | выкройки к раскрою. моделировать, соблюдать правила безопасной работы   | линейки, ножницы   |   |  |  |
| 33 – 34 | Раскрой швейного изделия. Правила безопасной работы. Пр.работа «Раскрой швейного изделия».   | 2 | Урок-практикум.                    | Овладение алгоритмами и методами решения организационных и технических задач  | Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ   | Развитие ответственности за качество своей деятельности<br>Развитие ответственности за качество своей деятельности | Выполнять раскладку выкройки на ткани, подготовку ткани к раскрою. Перевод контрольных линий.                             | Учебники, бумага, карандаши, линейки, ножницы, ткань   | Фронтальный опрос. Практическая работа. |  |  |
| 35 – 36 | Швейные ручные работы. Правила безопасной работы Пр.работа «Изготовление образцов ручных работ» (1, 2)                                       | 2 | Урок-исследование. Урок-практикум. | овладение алгоритмами и методами решения организационных и технических задач  | Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах | Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной деятельности                          | Ознакомиться с видами ручных работ, инструментами для выполнения ручных работ, правилами безопасной работы.               | Учебники, инструменты и приспособления для ручных работ, детали кроя Презентация ручных работ  | Фронтальный опрос. Практическая работа. |  |  |
| 37 – 38 | Выполнение ручных работ. Изготовление образцов ручных швов Пр.работа «Изготовление образцов ручных работ» (3)                                | 2 | Урок-исследование. Урок-практикум. | Овладение алгоритмами и методами решения организационных и технических задач  | Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах | Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной деятельности                          | Выполнять ручные работы. Уметь правильно использовать инструменты для ручных работ. Выполнять образцы с ручными стежками. | Инструменты и приспособления для ручных работ  | Фронтальный опрос. Практическая работа. |  |  |
| 39 – 40 | Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе. Правила безопасной работы. Л.работа «Исследование работы регулирующих механизмов швейной | 2 | Урок-исследование. Урок-практикум. | - владения алгоритмами и методами решения организационных и технических задач | Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах | Овладения установками, нормами и правилами на-учной организации умственного и физического труда                    | Ознакомиться со швейной машиной, основными узлами, заправкой швейной машины.  | Швейные машины, образцы машинных швов, альбомы с машинными швами, презентация по машиноведению | Фронтальный опрос. Лабораторная работа. |  |  |

|                    |  |   |                                       |  |   |   |   |  |  |  |  |
|--------------------|--|---|---------------------------------------|--|---|---|---|--|--|--|--|
|                    | машины»  |   |                                       |  |   |   |   |  |  |  |  |
| 41                 | Приёмы работы на швейной машине<br>Л.работа «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины» | 2 | Урок-исследование.<br>Урок-практикум. | овладение алгоритмами и методами решения организационных и технических задач                     | Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах | Развитие ответственности за качество своей деятельности.  | Выполнять образцы машинных швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов<br>Ознакомиться с видами и с условными обозначениями машинных швов  | Швейные машины, ткань, нитки. шаблоны из бумаги, два лоскута светлой хлопчатобумажной ткани, маленькие ножницы                             | Фронтальный опрос.<br>Лабораторная работа. |  |  |
| 42                 | Изготовление образцов машинных швов  |   |                                       |  |   |   |   |  |  |  |  |
| 43                 | Изготовление образцов машинных швов.<br>Пр. работа «Изготовление образцов машинных работ».               | 2 | Урок-исследование.<br>Урок-практикум. | овладение алгоритмами и методами решения организационных и технических задач                     | Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах | Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности | Ознакомиться с швейным оборудованием для обметывания срезов.<br>Ознакомиться с видами и с условными обозначениями машинных швов<br>Ознакомиться с оборудованием В.Т.О. Выбрать режим и выполнять В.Т.О. на образцах машинных швов | Швейные машины, ткань, нитки, ножницы<br>Гладильные доски, утюги, пульверизатор, проутюжельник.<br>Образцы машинных швов, рабочая тетрадь. | Тест.<br>Практическая работа.              |  |  |
| 44                 | Влажно-тепловая обработка.<br>Правила безопасной работы<br>Пр. работа «Проведение влажно-тепловых работ» |   |                                       |  |   |   |   |  |  |  |  |
| 45<br>–<br>46<br>– | Технология изготовления швейных изделий.<br>Обработка деталей изделия                                    | 2 | Урок-исследование.<br>Урок-практикум. | Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда | Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах | Овладения установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда            | Обработать боковые срезы швом в подгибку с закрытым срезом.<br>Провести В.Т.О..<br>Соблюдать правила Т.Б. Осуществлять самоконтроль.  | Детали кроя, иглы, нитки, ножницы.<br>булавки в игольнице, швейные машины, утюги, гладильные доски, мел.                                   | Практическая работа.                       |  |  |

|                    |   |   |                                    |  |   |  |  |   |                             |  |  |
|--------------------|---|---|------------------------------------|--|---|--|--|---|-----------------------------|--|--|
| 47<br>–<br>48      | Технология изготовления швейных изделий. Соединение деталей изделия   | 2 | Урок-исследование. Урок-практикум. | Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда | Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ | Развитие ответственности за качество своей деятельности.                                       | Обработать пояс – кулиску . Провести В. Т О. . Соблюдать правила Т.Б. Осуществлять самоконтроль. Обработать нижний срез фартука швом в подгибку с закрытым срезом. Обработать пояс-завязку. Провести ВТО. Соблюдать правила Т.Б. | Детали кроя, иглы, нитки, ножницы, булавки в игольнице, швейные машины, утюги, гладильные доски, мел. Детали кроя, иглы, нитки, ножницы, булавки в игольнице, мел, швейные машины, утюги, гладильные доски. | Практическая работа.        |  |  |
| 49<br>–<br>50<br>– | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»<br>Пр. работа «Оформление проекта, построение чертежа выкройки изделия» | 2 | Урок-исследование. Урок-практикум. | Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда | Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ | Овладения установками, нормами правилами научной организации умственного и физического труда   | Выполнять проект по разделу: «Создание изделия из текстильных материалов».   | Учебники, проекты, презентации, рабочая тетрадь.  | Работа над проектом         |  |  |
| 51<br>–<br>52      | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»<br>Пр. работа «Обработка проектного изделия»                            | 2 | Урок-исследование. Урок-практикум. | Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда | Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ | Овладения установками ,нормами и правилами научной организации умственного и физического труда | Выполнять проект по разделу: «Создание изделия из текстильных материалов».   | Учебники, проекты, презентации, рабочая тетрадь.  | Оценка творческих проектов. |  |  |

**Раздел 7**  
**Художественные ремёсла. (14 ч)**

|               |   |   |                                       |  |   |   |  |  |                      |  |  |
|---------------|---|---|---------------------------------------|--|---|---|--|--|----------------------|--|--|
| 53<br>–<br>54 | Декоративно-прикладное искусство  | 2 | Урок-исследование.<br>Урок-практикум. | Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда | Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ     | Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности | Ознакомиться с видами художественных ремесел. Выполнять орнаменты с помощью графического редактора.  | Учебники, презентации по рукоделию, образцы изделий из лоскута, вышивки, вязания. Инструменты и приспособления для рукоделия, компьютер и графический редактор Paint ,фломастеры, рабочая тетрадь. | Фронтальный опрос    |  |  |
| 55<br>–<br>56 | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Пр.работа «Создание композиции в графическом редакторе» | 2 | Урок-исследование.<br>Урок-практикум. | Овладения алгоритмами и методами решения организационных и технических задач                     | Объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности | Развитие ответственности за качество своей деятельности.  | Рационально использовать отходы. Подбирать соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Подготовить шаблоны из картона. Выполнить образцы лоскутного шитья          | Материалы и инструменты для работы с лоскутом, образцы изделий из лоскута. Шаблоны.  | Практическая работа. |  |  |
| 57<br>–<br>58 | Лоскутное шитьё   | 2 | Урок-исследование.<br>Урок-практикум. | Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда | Объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности | Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности | Рационально использовать отходы. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Подготовить шаблоны из картона. Выполнить образцы лоскутного | Материалы и инструменты для работы с лоскутом, образцы изделий из лоскута. Шаблоны.  | Практическая работа. |  |  |

|                 |   |   |                                       |  |   |   |  |   |                                 |  |  |
|-----------------|---|---|---------------------------------------|--|---|---|--|---|---------------------------------|--|--|
|                 |   |   |                                       |  |   |   | шитья .  |   |                                 |  |  |
| 59 – 60         | Технология изготовления лоскутного изделия. Пр. работа «Изготовление образцов лоскутных изделий». | 2 | Урок-исследование. Урок-практикум.    | - владения алгоритмами и методами решения организационных и технических задач или раз            | Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах | Развитие ответственности за качество своей деятельности.  | Рационально использовать отходы. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Подготовить шаблоны из картона. Выполнить образцы лоскутного шитья . | Материалы и инструменты для работы с лоскутом, образцы изделий из лоскута. Шаблоны. | Практическая работа.            |  |  |
| 61 – 62 63 – 64 | Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла»   | 2 | Урок-исследование. Урок-практикум.    | Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда | Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ   | Овладения установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда  | Выполнять проект по разделу: «Лоскутное изделие для кухни-столовой».   | Учебники, проекты, презентации, рабочая тетрадь.                                    | Творческие проекты.             |  |  |
| 65 – 66         | Презентация творческого проекта Пр. работа «Разработка презентации»                               | 2 | Урок - обобщения и систематизации ЗУН | - владения алгоритмами и методами решения организационных и технических задач.                   | Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах | Развитие ответственности за качество своей деятельности.  | Разработка электронной презентации. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.   | Учебники, проекты, презентации, рабочая тетрадь, компьютер.                         | Практическая работа.            |  |  |
| 67 – 68         | Защита творческого проекта  | 2 | Урок - обобщения и систематизации ЗУН | Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда | Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ   | Овладения установками , нормами и правилами научной организации умственного и физического труда | Подвести итоги. Защитить проект. Показать умения выполнения электронной презентации в программе Microsoft Office Power Point/  | Компьютер, проектор, экран, проекты   | Защита проектов с презентацией. |  |  |

## Описание учебно-методического обеспечения образовательного процесса

### *Учебно-методическая литература*

|  |  |
|--|--|
| Учебник  | Н.В. Сеница. Технология: технология ведения дома. 5 класс: учебник для общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко – М.: Вентана-Граф, 2014.   |
| Методическое пособие   | Сеница. Н.В. Технология: технология ведения дома: 5 класс: методическое пособие / Н.В. Сеница. – М.: Вентана-граф, 2014.   |
| Учебно-методическое пособие для учителя (тренировочные упражнения) | С.И. Мелехина. Основы проектной деятельности Часть 1. 5-9 класс: пособие для учителя. –Киров: ИРО Кировской обл., Типография «Старая Вятка», 2008  |
| Учебно-методическое пособие для учителя (тренировочные упражнения) | С.И. Мелехина. Методические рекомендации по преподаванию предметной области «Технология» в 2015-2016 учебном году в образовательных организациях Кировской области / С.И. Мелехина. – Киров: ИРО Кировской области, 2015 |
| Учебно-методическое пособие для учителя (проектная деятельность)   | С.И. Мелехина.: Учебная проектная деятельность в формировании метапредметных результатов: пособие для учителя/ С.И. Мелехина, – ООО «Движение – Полиграфдизайн». г. Кирово-Чепецка, 2015                                 |
| Технология: программа 5-8 класс                                    | Тищенко А.Т. Технология: программа 5-8 класс / А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М.: Вентана-граф, 2014   |

### *Цифровые образовательные ресурсы*

|     |   |
|-----|---|
| 1.  | <a href="http://www.openclass.ru/user">http://www.openclass.ru/user</a>   |
| 2.  | <a href="http://www.eor.it.ru">http://www.eor.it.ru</a>   |
| 3.  | <a href="http://www.cnso.ru/tehn">http://www.cnso.ru/tehn</a>   |
| 4.  | <a href="http://yaro-vik.ru">http://yaro-vik.ru</a>   |
| 5.  | <a href="http://tehnologia.59442">http://tehnologia.59442</a>   |
| 6.  | <a href="http://www.domovodstvo.fatal.ru">http://www.domovodstvo.fatal.ru</a>   |
| 7.  | <a href="http://e-azbuka.ru/">http://e-azbuka.ru/</a>   |
| 8.  | <a href="http://school-collection.edu.ru">http://school-collection.edu.ru</a>   |
| 9.  | <a href="http://nsportal.ru/">http://nsportal.ru/</a>   |
| 10. | <a href="https://learningapps.orgt">https://learningapps.orgt</a>   |
| 11. | <a href="http://shpuntik.kulichki.net/index.html">http://shpuntik.kulichki.net/index.html</a> Энциклопедия полезных советов и маленьких хитростей в помощь домашнему мастеру. |

## Система оценки достижения планируемых результатов освоения предмета

### *Виды контроля и система оценивания предметных результатов*

Согласно санитарным нормам длительность практической работы на уроках технологии для обучающихся в 5-7 классах не должна превышать 65% времени занятий. Длительность непрерывной работы по основным трудовым операциям для обучающихся в 5 классах – не более 10 минут.

*Устный контроль* включает методы наблюдения (мягкий контроль), индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, программированного опроса. Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется с помощью тестирования, перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года, а также защиты проекта. Для оценки теоретических знаний используются проверочные тесты и задачи; для оценки умений – практические задания и учебные проекты.

*Письменный контроль* предполагает проверочные тесты, графические диктанты письменные контрольные, письменные зачеты, программированные письменные зачеты. Эти виды контроля учитель может использовать как на каждом занятии, так и периодически (по этапам, по разделам). Практика показывает, что совмещение устного опроса одного - двух учеников с возможно большим охватом остальных (допустим, письменным безмашинным программированным опросом) дает значительную экономию по времени и развернутую картину информации учителю о знаниях учащихся.

Выполнение проверочных заданий целесообразно проводить после изучения как отдельных тем, так и больших разделов программы «Технология». Опрос можно проводить как фронтально, так и по карточкам- заданиям разных типов. В приложениях приводятся несколько вариантов проверочных заданий, которые могут быть использованы учителем технологии.

В последнее время имеют место стандартизированные задания, по результатам выполнения которых судят о личностных характеристиках, а также знаниях, умениях и навыках испытуемых. На современном этапе при оценке знаний перечисленные проблемы в большей степени решаются использованием такой формы контроля, как тестирование.

***В конце четверти и года*** целесообразно проводить контрольные работы, смотры знаний. *Смотры ЗУН* предполагают как теоретическую проверку, так и практические срезы по обработке пищевых продуктов и текстильных материалов на 15 -20 минут.

В основных разделах программы ***выполняются проекты*** (4 проекта в течение учебного года). Проект – это большая комплексная работа, включающая содержание, предусмотренное новыми стандартами. Проект сопровождается дизайн-папкой (проектной документацией) и готовым изделием, которое разработал и изготовил ученик. Заканчивается проект презентацией ученика, оценкой по целому ряду показателей (предметных, метапредметных и личностных). Поэтому защиту проекта на контрольно-презентационном этапе можно считать смотром знаний, а в результате ученик заслужит несколько оценок. Это можно считать серьезным контролем, который специфичен для предмета «Технология».

### **Нормы оценки теоретических знаний 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 подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся 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 исправлены 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.

Практическую работу целесообразно оценивать, заготавливая специальные таблицы, отражающие ведущие критерии (показатели) для оценивания конкретной практической работы (см. Табл.1). При этом для удобства используется 5-балльная оценка по каждому показателю. В зависимости от степени нарушения или невыполнения работы по тому или другому критерию выставляется соответствующий балл (5,4,3 ...) бригадой и учителем, а затем выводится общая (средняя) оценка за практическую работу. Оценка за каждый показатель должна иметь аргументированный комментарий, тогда оценка будет формирующей.

## 5.1. Шкала оценивания метапредметных результатов

С учетом структурных компонентов самоорганизации учебной деятельности (целеполагание, моделирование и анализ ситуации, планирование, волевая саморегуляция, рефлексия) определены показатели, по которым можно судить о сформированности умений самоорганизации. Степень овладения учащимися умениями самоорганизации учебной деятельности: «0» – отсутствие умения; «1» – слабо развитое умение, требует помощи учителя; «2» – умение достаточно выражено, но не во всех учебных ситуациях ученик действует самостоятельно; «3» – умение полностью сформировано.

*Уровни сформированности целеполагания:* «0» – неприятие учебного задания; «1» – принимается учебная цель, поставленная учителем, самостоятельное целеполагание отсутствует; «2» – цель ставится с помощью учителя, самостоятельно поставленная цель не всегда соответствует учебному материалу; «3» – самостоятельное и адекватное учебному материалу целеполагание, способность обосновать постановку цели.

*К показателям сформированности целеполагания относятся следующие:* цели становятся более конкретными, определенными; целеполагание сопровождается планированием времени, ресурсов и средств достижения; ученик способен к корректировке действий в соответствии с поставленной целью.

*Уровни сформированности умения планировать:* «0» – неумение составлять план; «1» – выполняется план, предложенный учителем, самостоятельное планирование отсутствует; «2» – составление плана по образцу, с помощью учителя или в процессе группового взаимодействия; «3» – умение самостоятельно составлять логичный план предстоящей деятельности, каждый пункт которого направлен на достижение цели. *Показатель сформированности:* умение самостоятельно составлять план предстоящей деятельности адекватный цели и выбирать способы реализации намеченного плана.

*Уровни сформированности волевой саморегуляции:* «0» – неумение довести работу до логического завершения, отсутствие волевых усилий; «1» – выполняется работа в большей степени с помощью учителя, некоторая неуверенность в своих силах; «2» – с помощью учителя выполняется небольшая и самая сложная часть работы, достаточное проявление самостоятельности и волевых усилий, желание выполнить работу качественно; «3» – самостоятельное и осознанное выполнение задания в соответствии с целью и планом, высокое качество работы. *Показатель сформированности:* способность к волевой саморегуляции, умение осуществлять самоконтроль, самооценку и самокоррекцию каждого пункта плана (тогда результат будет соответствовать цели). Умение качественно довести начатое до завершения.

*Уровни сформированности самооценки (рефлексии):* «0» – отсутствие умения рефлексии; «1» – неумение сопоставить цель с полученным результатом, самооценка не всегда адекватна полученным результатам; «2» – достаточно грамотное соотнесение результатов с целью, выбор адекватных критериев оценивания; «3» – самостоятельная и обоснованная самооценка результатов деятельности; самокоррекция, самостоятельное выделение достоинств и недостатков планирования и способов деятельности. *Показатель сформированности:* способность самостоятельно оценить процесс выполнения и результаты деятельности с помощью адекватных критериев; самостоятельное выделение достоинств и недостатков выбранных способов деятельности, самокоррекция планирования и результатов деятельности.

## 5.2. Критерии и показатели для оценивания метапредметных и личностных результатов в процессе проектной деятельности

Проектная культура предполагает большое число критериев, многие из которых могут устанавливаться учителем и даже самими исполнителями. Оценка промежуточных результатов процесса проектной деятельности может включать оценку деятельности школьника по 5-бальной шкале (см. табл. 2) при: определении проблемы; целеполагании; работе с информацией; моделировании способа достижения цели; планировании достижения цели; практическом осуществлении плана действий.

Таблица 2

**Оценивание процесса проектной деятельности**

| <i><b>Критерии</b></i>                       | <i><b>Показатели критериев</b></i>   |  |  |   |
|--|--|--|--|---|
|  | <i><b>5 баллов</b></i>   | <i><b>4 балла</b></i>  | <i><b>3 балла</b></i>  | <i><b>2 балла</b></i>   |
| <i>Определение проблемы</i>                  | Учеником сделан анализ причин и последствий существования. проблемы. Самостоятельно сформулированы противоречие и проблема. Возможность корректировки учителем | Учеником указаны некоторые причины существования проблемы. Названо противоречие. Проблема сформулирована с помощью учителя                                       | Учеником проанализированы реальная и желаемая ситуации, обоснованы намерения ученика. Противоречие и проблема сформулированы с помощью учителя       | Учеником без анализа ситуаций объяснены причины, по которым он приступил к решению проблемы, сформулированной учителем                  |
| <i>Целеполагание</i>                         | Ученик самостоятельно сформулировал цели и задачи, адекватные проблеме   | Учитель откорректировал цель ученика. Ученик самостоятельно поставил задачи, адекватные цели   | Ученик подтвердил понимание цели, поставленной учителем. Поставил задачи   | Ученик подтвердил понимание цели и задач, поставленных учителем   |
| <i>Работа с информацией</i>                  | Самостоятельно выбирает информационные источники, адекватные цели проекта. Привлекает внешние ресурсы, использует данные, выходит за рамки школьной программы  | Планирует информационный поиск. Владеет способами систематизации информации. Критически относится к полученной информации. Интегрирует материал школьных курсов. | Осознает, какой информацией владеет, а какой нет для достижения цели. Применяет предложенный учителем способ получения информации из ряда источников | Осознает недостаток информации в процессе деятельности, Применяет предложенный учителем способ получения информации из одного источника |
| <i>Моделирование способа достижения цели</i> | Ученик предложил стратегию достижения цели на основе анализа Работа строится на использовании новых идей   | Ученик предложил возможные способы достижения цели и выбрал оптимальный  | Ученик предложил способ достижения цели самостоятельно   | Ученик определил способ достижения цели с помощью учителя   |

|  |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|
| <i>Планирование достижения цели</i>              | Ученик предложил действия в соответствии с задачами и обосновал необходимые ресурсы для реализации проекта, спланировал текущий контроль. Дал полный перечень требований (характеристик) к продукту на основании исследований. Обосновал потенциальных потребителей | Ученик предложил действия в соответствии с задачами и обосновал некоторые ресурсы для реализации проекта, спланировал текущий контроль. Определил достаточный перечень требований к продукту Обосновал потенциальных потребителей | Ученик выстроил в хронологической последовательности действия по реализации проекта, вместе с учителем. Описал характеристики продукта с учетом предложенных учителем критериев | Ученик лишь в устной форме в общих чертах определил последовательность основных шагов вместе с учителем Описал некоторые характеристики продукта с учетом предложенных учителем критериев |
| <i>Практическое осуществление плана действий</i> | Самостоятельно применяет технологии, описанные в инструкциях. Соблюдает правила культуры и безопасности труда. Вносит обоснованные изменения в свою деятельность в результате текущего самоконтроля   | Самостоятельно применяет технологии, описанные в инструкциях. При затруднениях консультируется с учителем. Осуществляет самоконтроль Нуждается в наблюдении учителя   | Применяет технологии, описанные в инструкции только под руководством учителя В основном соблюдает правила культуры и безопасности труда.  | Применяет технологии, описанные в инструкции только под руководством учителя. Часто нарушает правила культуры и безопасности труда.   |

***Критерии и показатели для оценивания достижений школьника по завершению проекта***

| <b><i>Критерии</i></b>            | <b><i>Показатели критериев</i></b>  |  |  |  |
|-----------------------------------|---|--|--|--|
|                                   | <b><i>5 баллов</i></b>  | <b><i>4 балла</i></b>  | <b><i>3 балла</i></b>  | <b><i>2 балла</i></b>  |
| <b><i>Качество доклада</i></b>    | Полнота представления процесса и подходов к решению проблемы. Краткость, четкость, ясность формулировок                                   | Полнота представления процесса и подходов к решению проблемы. Нечеткость формулировок  | В основном, но не полно представлен процесс и подходы к решению проблемы. Нечеткость формулировок                                    | Не раскрыт процесс и подходы к решению проблемы. Неясность формулировок              |
| <b><i>Участие в дискуссии</i></b> | Понимание сущности вопросов и адекватность ответов. Полнота, содержательность, аргументированность, убедительность и лаконичность ответов | Понимание сущности вопросов и адекватность ответов. Содержательность, аргументированность, но неумение кратко и лаконично сформулировать | Понимание сущности вопросов, но при этом отсутствие аргументации, неумение использовать вопросы для раскрытия сильных сторон проекта | Непонимание сущности большинства вопросов и неадекватность ответов или их отсутствие |

|   |   |  |  |  |
|---|---|--|--|--|
|   |   | ответ  |  |  |
| <i>Самооценка.<br/>Рефлексия</i>        | Самооценка продукта проведена по отношению к цели, задачам и требованиям к продукту. Указаны пути улучшения продукта, процесс проектирования оценен на различных стадиях  | Самооценка продукта проведена по отношению к цели, задачам и требованиям. Указаны пути улучшения продукта, процесс проектирования не оценен  | Самооценка продукта проведена по отношению к цели, задачам, но без учета требований к продукту. Не указаны пути улучшения продукта и процесса проектирования   | Самооценка продукта проведена без учета цели, и требований к продукту. Не указаны пути улучшения продукта и процесса проектирования                    |
| <i>Личностные проявления докладчика</i> | Уверенность, владение собой. Отстаивание своей позиции. Культура речи и поведения. Удержание внимания аудитории за счет находчивости, эмоциональной окрашенности речи, использования четкого видеоряда, доступного для восприятия аудитории на протяжении всей защиты | Уверенность, владение собой. Отстаивание своей позиции. Культура речи и поведения. Удержание внимания аудитории за счет эмоциональной окрашенности речи, на протяжении всей защиты. Зрительный видеоряд неудачен | Культура речи и поведения. Эпизодическое удерживание внимания аудитории. Слабое отстаивание своей позиции. Речь неэмоциональна. Неумение усиливать доклад демонстрацией видеоряда на протяжении всей презентации | Неуверенность. Отсутствие своей позиции. Неумение говорить без конспекта. Речь не грамотна и неэмоциональна, не сопровождается демонстрацией видеоряда |

Таблица 3

**Оценивание структуры проекта**

| <b>Критерии</b>                           | <b>Показатели критериев</b>  |  |   |   |
|---|--|--|---|---|
|   | <b>5 баллов</b>  | <b>4 балла</b>   | <b>3 балла</b>  | <b>2 балла</b>  |
| <i>Соответствие стандартам оформления</i> | Наличие титульного листа, оглавления, краткой аннотации, введения, основной и заключительной части, библиографии, приложений. Целостность текста | Выдержана структура оформления и целостность текста, но отсутствует краткая аннотация и приложения | Нарушенная структура оформления не влияет на логику и целостность текста, но отсутствует краткая аннотация и приложения | Нарушение структуры оформления приводит к нарушению целостности текста, отсутствию логики изложения проекта |
| <i>Дизайн оформления проекта</i>          | Продуманна система выделений. Высокое художественно-графическое качество эскизов, схем, рисунков,  | Продумана система выделений. Достаточно хорошее качество эскизов, схем, диаграмм                   | Продумана система выделений. Низкое качество эскизов, рисунков снижает понимание текста                                 | Система выделений не продумана. Эскизы, схемы, рисунки, отсутствуют   |
| <i>Грамотность</i>                        | Соблюдены общие требования к   | В основном соблюдены общие   | Некоторые нарушения   | Грубые нарушения  |

|                    |                 |                              |                              |                              |
|--------------------|-----------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| оформления проекта | письменной речи | требования к письменной речи | требований к письменной речи | требований к письменной речи |
|--------------------|-----------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|

Таблица 4

**Оценивание культуры презентации проекта**

| <b>Критерии</b>                         | <b>Показатели критериев</b>   |   |  |   |
|---|---|---|--|---|
|   | <b>5 баллов</b>   | <b>4 балла</b>  | <b>3 балла</b>   | <b>2 балла</b>  |
| <i>Качество доклада</i>                 | . Полнота представления процесса и подходов к решению проблемы. Краткость, четкость, ясность формулировок   | Полнота представления процесса и подходов к решению проблемы. Нечеткость формулировок   | В основном, но не полно представлен процесс и подходы к решению проблемы. Нечеткость формулировок  | Не раскрыт процесс и подходы к решению проблемы. Неясность формулировок   |
| <i>Участие в дискуссии</i>              | Понимание сущности вопросов и адекватность ответов. Полнота, содержательность, аргументированность, убедительность и лаконичность ответов   | Понимание сущности вопросов. Содержательность, аргументированность, но неумение кратко и лаконично сформулировать ответ   | Понимание сущности вопросов, но при этом отсутствие аргументации, неумение использовать вопросы для раскрытия сильных сторон проекта   | Непонимание сущности большинства вопросов и неадекватность ответов или их отсутствие  |
| <i>Самооценка Рефлексия</i>             | <u>Самооценка</u> продукта проведена по отношению к цели, задачам и требованиям к продукту. Указаны пути улучшения продукта, процесса проектирования оценен на различных стадиях  | <u>Самооценка</u> продукта проведена по отношению к цели, задачам и требованиям. Указаны пути улучшения продукта, процесс проектирования не оценен  | <u>Самооценка</u> продукта проведена по отношению к цели, задачам, но без учета требований к продукту. Не указаны пути улучшения продукта и процесса проектирования  | <u>Самооценка</u> продукта проведена без учета цели, и требований к продукту. Не указаны пути улучшения продукта и процесса проектирования            |
| <i>Личностные проявления докладчика</i> | Уверенность, владение собой. Отстаивание своей позиции. Культура речи и поведения. Удержание внимания аудитории за счет находчивости, эмоциональной окрашенности речи, использования четкого видеоряда, доступного для восприятия аудитории на протяжении всей защиты | Уверенность, владение собой. Отстаивание своей позиции. Культура речи и поведения. Удержание внимания аудитории за счет эмоциональной окрашенности речи, на протяжении всей защиты Зрительный видеоряд неудачен | Культура речи и поведения. Эпизодическое удержание внимания аудитории. Слабое отстаивание своей позиции. Речь неэмоциональна. Неумение усиливать доклад демонстрацией видеоряда на протяжении всей презентации | Неуверенность. Отсутствие своей позиции. Неумение говорить без конспекта Речь не грамотна и неэмоциональна, не сопровождается демонстрацией видеоряда |

**Оценивание продукта проектной деятельности**

| <b>Критерии</b>   | <b>Показатели критериев</b>   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
|   | <b>5 баллов</b>   | <b>4 балла</b>  | <b>3 балла</b>  | <b>2 балла</b>  |
| <i>Соответствие продукта (изделия) цели и требованиям</i>   | Продукт (изделие) полностью соответствует цели, окончательной идее и всем требованиям, выполняет все свои функции; Является средством решения проблемы  | Продукт соответствует цели, окончательной идее и большинству предъявляемых требований. Выполняет все функции. Является средством решения проблемы   | Продукт соответствует части требований. Выполняет часть своих функций. Имеет некоторые расхождения с выбранной идеей. Частично решает проблему  | Продукт не соответствует лучшей идее и основным требованиям. Не выполняет своих функций. Не является средством решения проблемы   |
| <i>Качество изделия.<br/>Безопасность его использования</i> | Изделие выполнено без брака, имеет красивый внешний вид. Части, составляющие изделие, изготовлены в соответствии с технической документацией. Качество отделки отличное, изделие безопасно в эксплуатации | Технология обработки не которых деталей изделия имеет незначительные отклонения от технической документации, что не ухудшает функциональности и внешнего вида изделия. Изделие безопасно для пользователя | Части изделия имеют отдельные отклонения от заданных размеров. Имеются нарушения технологических требований, что ухудшает внешний вид изделия, но не ухудшает его <u>функциональности</u> | Имеют место нарушения технологических требований, что приводит к ухудшению внешнего вида и функциональности продукта. Изделие неудобно и может быть небезопасным в использовании, |
| <i>Сложность<br/>Количество элементов</i>                   | Увеличение количества элементов улучшает внешний вид изделия и создает дополнительные удобства при его эксплуатации   | Количество элементов создает некоторые дополнительные удобства в использовании, но не влияет на улучшение внешнего вида   | Увеличение количества элементов не влияет на функциональность изделия, но создает впечатление перегруженности изделия   | Количество элементов перегружает изделие и затрудняет его эксплуатацию  |

Согласно рекомендациям по работе с таблицами 2, 3, 4, 5 метапредметные и личностные достижения учащихся 5 классов могут быть оценены несколько раз в соответствии с выполненными проектами.

**Перечень контрольных работ по оцениванию  
планируемых результатов освоения предмета**

*Количество и перечень объемных проверочных (контрольных) работ*

| <b><i>Виды контроля</i></b> | <b><i>Содержание контроля</i></b>  |
|-----------------------------|--|
| <i>Тематический</i>         | <p><u>Контрольные работы</u><br/>по разделам: «Интерьер жилого дома», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла» направлены на контроль предметных знаний в форме</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- тестирования;</li><li>- монологического высказывания, построенного на переводе информации с одного языка на другой: с вербального на схематический, математический или графический и наоборот;</li><li>- решение технико-технологических задач;</li><li>- лабораторные работы;</li><li>- практические работы</li></ul>  |
| <i>Итоговый</i>             | <p><u>Итоговый смотр знаний</u><br/>направлен на диагностику предметных знаний, метапредметных и личностных результатов, сформированных в процессе проектной деятельности, результатами которой являются проекты учащихся:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- «Планирование кухни-столовой» (проект – модельная ситуация),</li><li>- «Блюдо из овощей и фруктов» (проект – техническое задание),</li><li>- «Воскресный завтрак» (проект – цепочка компетентностно-ориентированных заданий),</li><li>- «Наряд для завтрака», «Фартук для кухни» (личностный проект),</li><li>- «Лоскутное изделие для кухни» (творческий проект может быть личностным или социальным).</li></ul> <p>Наиболее успешные учащиеся могут выполнить комплексный проект дополнительно.</p> |

| №<br>п/п | Период<br>обучения | Диагностика результатов                                   |  |   |  |
|----------|--------------------|---|--|---|--|
|          |                    | Количество<br>проверочных<br>работ по разделам<br>(темам) | Предметные М/предметные<br>Личностные  |   | Инструментарий<br>для диагностики  |
|          |                    |   | Наименование<br>разделов (тем)   | Наименование<br>проектов  |  |
| 1        | 1 полугодие        | 2   | «Технологии<br>домашнего хозяйства»<br>(Оформление<br>интерьера. Бытовые<br>электроприборы для<br>кухни) «Кулинария» | «Планирование кухни-<br>столовой»; «Блюдо из<br>овощей и фруктов»,<br>«Воскресный завтрак»                          | Нормы оценки теоретических<br>знаний и практических умений<br>учащихся; приемов труда;<br>качества детали или изделия  |
| 2        | 2 полугодие        | 2   | «Создание изделия из<br>текстильных<br>материалов»,<br>«Художественные<br>ремесла»                                   | «Наряд для завтрака» или<br>«Фартук для кухни»,<br>«Лоскутное изделие для<br>кухни». Комплексный проект на<br>выбор | Шкала оценивания<br>метапредметных результатов в<br>учебной деятельности.<br>Критерии и показатели для<br>оценивания метапредметных и<br>личностных результатов в процессе<br>проектной деятельности |