|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **РАССМОТРЕНО**  на заседании Управляющего совета ГБОУ Школа №1392  им. Д.В. Рябинкина  Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г. | **ПРИНЯТО** Решением Педагогического Совета ГБОУ Школа № 1392  им. Д.В. Рябинкина  Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г. | **УТВЕРЖДАЮ**  Директор ГБОУ Школа № 1392  им. Д.В. Рябинкина  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Д.В. Бахарев.  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г. |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

«ТЕХНОЛОГИЯ»

по направлению

«ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД»

базовый уровень

5 класс

ФИО разработчик программы - учитель технологии

Иовенко Татьяна Юрьевна

Москва

2015

**Пояснительная записка**

**Статус документа:**

Рабочая программа учебного предмета «Технология» по направлению «Технология. Обслуживающий труд» **для 5 класса** составлена с учетом федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации образования России № 1089 от 05.03.2004г., на основе программы начального и основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» 5-9 класс, рекомендованная Министерством образования и науки Российской Федерации. Авторы: - И.А. Сасова , М.Б. Павлова, Питт Дж и др. /Под ред. И. А. Сасовой. Технология :5 класс: - М.:Изд.центр «Вентана-Граф», 2013-2014.

Рабочая программа содействует сохранению единого образовательного пространства с учетом индивидуальных способностей и потребностей учащихся, материальной базы образовательного учреждения, местных социально-экономических условий и национальных традиций.

2. **Рабочая программа составлена в соответствии с нормативными документами:**

* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 5.03.2004г. №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;
* Федеральный перечень учебников, рекомендованных Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2013/2014 учебный год (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19декабря 2012г. №1067, зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 30 января 2013г. №26755);

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

**Сроки реализации программы: 2015-2016 учебный год**

В соответствии с Учебным планом ГБОУ Школы № 1392 имени Д.В. Рябинкина количество часов, отведенных на изучение учебного предмета «Технология» на учебный год составляет – 68 часов, (2 часа в неделю)

В 1 четверти – 16 часов

Во 2 четверти – 16 часов

В 3 четверти – 20 часа

В 4 четверти – 16 часов

**2.1Общая характеристика предмета.**

Рабочая программа реализует следующие цели и задачи учебного предмета в 5 классе, предусмотренные федеральным государственным образовательным стандартом и примерной программой основного общего образования по технологии:

* **Освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* **Владение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* **Развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* **Воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* **Получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

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

*В результате обучения учащиеся овладеют:*

* Трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
* Навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

*В результате изучения технологии ученик получает возможность познакомиться:*

* С основными технологическими понятиями и характеристиками;
* С назначением и технологическими свойствами материалов;
* С назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* Со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

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

* Рационально организовывать свое рабочее место;
* Находить необходимую информацию в различных источниках;
* Применять конструкторскую и технологическую документацию;
* Составлять последовательность выполнения технологической операции;
* Соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами и оборудованием;

*Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:*

* Понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
* Формирования эстетической среды обитания;
* Развития творческих способностей;
* Изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
* Изготовления или ремонта изделий;
* Выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены.

**2.2 Место учебного предмета в учебном плане:**

При формировании учебного плана как составляющей организационного компонента основной образовательной программы основного общего образования на преподавание предметной области «Технология» в 5 классе выделено 2 часа в неделю (68 часов в год).

Обоснование выбора учебно- методического комплекса для реализации рабочей программы:

Рабочая программа по технологии в 5 классе реализуется на учебных занятиях (уроках) по учебно-методическому комплекту, подготовленному авторским коллективом (Авторы: - И.А. Сасова , М.Б. Павлова, Питт Дж и др. /Под ред. И. А. Сасовой. Технология :5 класс: - М.:Изд.центр «Вентана-Граф», 2013-2014.) (включен в Федеральный перечень УМК, рекомендованных к использованию в общеобразовательных учреждениях в 2015-2016 учебном году).

Обоснование разбивки содержания программы на отдельные темы.

Разбивка содержания программы на отдельные темы, выделение на данные темы учебных часов в объеме, определенном календарно-тематическим планом строится с учетом:

* интересов обучающихся,
* возможностей ОУ и материально-технической базы,
* наличия методического и дидактического обеспечения,
* особенностей местных социально-экономических условий.

Обоснование тематики содержания учебной программы в части реализации национально-регионального компонента:

В связи с особенностями преподавания предмета в 2015-2016 учебном году и учетом новых тенденций в обновлении содержания образования национально-региональный компонент реализуется в рамках разделов «Рукоделие», «Материаловедение», «Технология обработки ткани», «Кулинария»

**Межпредметные связи, преемственность.**

Программа построена с учетом принципа системности, научности и доступности, а также преемственности и перспективности между различными разделами курса.

При изучении учебного курса «Технология» в 5 классе используются связи данной дисциплины с остальными предметами (разделами) учебного (образовательного) плана, такими как: основы здорового образа жизни, биология, география, история, физика, изобразительное искусство, математика, экология.

Это можно проследить по следующим темам:

* основы здорового образа жизни:

- Санитария и гигиена. Здоровое питание.

- Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц.

- Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей.

А также уроки, на которых выполняются практические работы с предварительным повторением правил безопасных приемов труда:

- Бытовые электроприборы на кухне.

- Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.

- Изготовления и оформление карманов

- Соединение карманов с нижней частью фартука.

- Обработка верхнего среза фартука.

- Обработка пояса.

* биология:

- Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей.

- Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц.

- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

* география:

- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

* история:
* - Культура поведения за столом.
* - Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
* - Бытовая швейная машина.
* - История создания изделий из лоскута.
* физика:
* - Производство натуральных растительных волокон. Полотняное переплетение. Основные характеристики ткани.
* - Бытовая швейная машина.
* - Влажно – тепловая обработка ткани.
* изобразительное искусство:
* - Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции
* - Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.
* - Творческая работа «Выполнение эскиза интерьера кухни»
* математика:
* - Изготовление выкройки шаблонов.
* - практическая работа «Построение чертежа фартука»
* экология:
* - Первичная и тепловая обработка овощей. Блюда из овощей.
* - Эстетика и экология жилища
* черчение:

- Изготовление выкроек

Используемые технологии, методы, формы работы.

Исходя из уровня обученности класса, используются наглядные, словесные методы; групповые, индивидуальные, разноуровневые формы работы.

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

* урок «открытия» нового знания;
* урок отработки умений и рефлексии;
* урок общеметодологической направленности;
* урок развивающего контроля;
* урок – исследование (урок творчества);
* лабораторная работа;
* практическая работа;
* творческая работа;
* урок – презентация.

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

В процессе обучения используются ИКТ, проектные технологии.

Особенности организации учебного процесса: классно – урочная система, индивидуальная (занятия со слабоуспевающими), С(к)о по программе 8 вида (…)

**3. Для реализации программного содержания используются следующие учебники и учебные пособия:**

Программа курса «Технология. Обслуживающий труд» для 5-8 классов общеобразовательных учреждений

* - И.А. Сасова , М.Б. Павлова, Питт Дж и др. /Под ред. И. А. Сасовой. Технология :5 класс: - М.:Изд.центр «Вентана-Граф», 2013-2014.
* - Технология. Индустриальные технологии: 5 класс: тетрадь творческих работ для учащихся образовательных учреждений /[И.А.Сасова, Н.Н.
* Гоппе, А.Ю. Холодов и др.]; под ред. И.А. Сасовой. – 3-е изд., дораб. —М.:«Вентана-Граф», 2014 – 64 с.: ил..

**Линия УМК «Технология. 5-8 классы»**

Учебники для девочек

В учебниках линии сохраняется существовавшая ранее компоновка материала. Все учебники содержат разделы: «Кулинария», «Конструирование и моделирование», «Технология изготовления швейных изделий», «Рукоделие», «Ведение дома», учебники 5 – 7 класса - разделы «Материаловедение», «Машиноведение». В учебниках 6 – 8 класса содержится материал по электротехнике, а в учебнике 8 класса - по экономике семьи, а также профессиональному самоопределению и основам выбора профессии.

В соответствии с требованиями ФГОС в учебники добавлены вопросы и задания, предполагающие самостоятельную работу над творческим проектом.

Учебники линии дают возможность организовать как самостоятельную, так и групповую работу учащихся, в результате чего у них накапливается опыт сотрудничества в процессе учебной деятельности. Учебно-методические комплексы линии имеют законченный и целостный характер. В их состав входят: рабочая программа; учебник; методическое пособие; тетрадь для выполнения проекта

***Аннотация:*** Учебник соответствует новым стандартам в образовательной области "Технология", одобрен Федеральным экспертным советом и допущен к изданию Министерством образования Российской Федерации. Комплект реализует идею творческого развития учащихся, их профессиональной ориентации, а также учит безопасным приемам работы в процессе получения навыков приготовления пищи и изготовления фартука. Учебник представляет собой основу нового учебно-методического комплекта по технологии, в который также входят рабочая тетрадь и методическое пособие тех же авторов.

**Для реализации программного содержания используются следующие дополнительные учебные пособия:**

* -Боровков, Ю. А. Технический справочник учителя труда: пособие для учителей 4—8 кл. — 2-е изд., перераб. и доп. / Ю.А. Боровков, С. Ф.
* Легорнев, Б.А. Черепашенец. — М.: Просвещение, 1980.
* - Бушелева, Б.В. Поговорим о воспитанности / Б. В. Бушелева. — М.: Просвещение, 1988. - 144 с.
* - Дополнительное образование и воспитание: журн.— 2007. — №3.
* - Коноплева, Н. П. Секреты домашнего хозяйства: кн. для учащихся/ Н. П. Коноплева. — М.: Просвещение, 1991.— 192 с.
* - Мир профессий. Человек — техника / сост. Р. Д. Каверина. —М.:Молодая гвардия, I988. —355 с.
* - Пешков, Е. О. Технический словарь школьника / Е. О. Пешков, Н. И. Фадеев. — М.: Учпедгиз, 1963. — 221 с.
* - Покровский, А. А. Беседы о питании / А. А. Покровский. - М.: Экономика, 1966. —287 с.
* - Сборник загадок: пособие для учителя / сост. М. Т. Карпенкко. — М.: Просвещение, 1988. —80 с.

**4. Требования к результатам обучения**

|  |  |
| --- | --- |
| **требования** | **Содержание требований** |
| ***личностные*** | * Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома» * Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности * Овладение установками, нормами и правилами организации труда * Осознание необходимости общественно-полезного труда * Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам * Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ |
| ***метапредметные*** | * Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники * Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук * Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности * Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда * Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой * Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП |
| ***предметные***  ***в сфере*** |  |
| ***а) познавательной*** | * Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда * Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла» * 3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда |
| ***б) мотивационной*** | * Оценивание своей способности и готовности к труду * Осознание ответственности за качество результатов труда * Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ * 4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ |
| ***в) трудовой деятельности*** | * Планирование технологического процесса * Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности * Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены * 4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов |
| ***г) физиолого-психологической деятельности*** | * Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов * Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций * Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований * 4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности |
| ***д) эстетической*** | * Основы дизайнерского проектирования изделия * Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука» * 3. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ |
| ***е)коммуникативной*** | * Формирование рабочей группы для выполнения проекта * Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда * 3. Разработка вариантов рекламных образцов |

**Система контроля и оценивания учебных достижений обучающихся**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **требования** | **вид контроля** | **форма контроля** |
| ***личностные*** | предварительный | выставки начальной школы |
| текущий | устный опрос, наблюдение, практические работы |
| периодическая проверка ЗУ по разделу | самостоятельные работы |
| итоговый | выставка работ, презентации проектов |
| ***метапредметные*** | предварительный | входная диагностика |
| текущий | наблюдение, тестирование, творческие работы |
| итоговый | мониторинг |
| ***предметные***  **в сфере** |  |  |
| а) познавательной | текущий | тест с многозначным выбором ответа, наблюдение |
| итоговый | мониторинг |
| б) мотивационной | текущий | устный опрос |
| итоговый | письменный опрос |
| в) трудовой деятельности | текущий | самоконтроль, практические работы, мини-проекты, взаимопроверка, инструкционные карты, самооценочная карта контроля |
| итоговый | тестирование, готовое изделие |
| г) физиолого-психологической деятельности | текущий | наблюдение, устный опрос, рефлексия |
| д) эстетической | текущий | наблюдение, творческие работы, самооценка по критериям |
| е)коммуникативной | текущий | наблюдение |
| итоговый | защита проекта, мониторинг |

**Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии**

1. **При устной проверке.**

***Оценка «5» ставится, если учащийся:***

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

***Оценка «4» ставится, если учащийся:***

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

***Оценка «3» ставится, если учащийся:***

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

***Оценка «2» ставится, если учащийся:***

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

***Оценка «1» ставится, если учащийся:***

* полностью не усвоил учебный материал;
* не может изложить учебный материал своими словами;
* не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

1. **При выполнении практических работ.**

***Оценка «5» ставится, если учащийся:***

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

***Оценка «4» ставится, если учащийся:***

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

***Оценка «3» ставится, если учащийся:***

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

***Оценка «2» ставится, если учащийся:***

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

***Оценка «1» ставится, если учащийся:***

* не может спланировать выполнение работы;
* не может использовать знаний программного материала;
* отказывается выполнять задания.

1. **При выполнении творческих и проектных работ**

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

**При выполнении тестов, контрольных работ**

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

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

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

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

**6.Содержание учебного предмета**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Раздел** | **Кол час** |
| 1 | Технологии домашнего хозяйства | 2 |
| 2 | Электротехника | 2 |
| 3 | Кулинария | 12 |
| 4 | Создание изделий из текстильных материалов | 22 |
| 5 | Художественные ремесла | 8 |
| 6 | Технологии творческой и опытнической деятельности | 21 |
|  |  |  |
|  | Итого | 68 ч |

**6.1 Тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **Раздел** | **№**  **Тема** | **Раздел Тема** | **Кол- час** | **Материально технич. обеспечение** |
| **1** |  | **Технологии домашнего хозяйства (2 час)** |  | ИКТ |
|  | 1.1 | Интерьер кухни, столовой | **2** |
| **2** |  | **Электротехника (1час)** |  | Таблицы, ИКТ |
|  | 2.1 | Бытовые электроприборы | **1** |
| **3** |  | **Кулинария ( 12 час)** |  | Таблицы, ИКТ |
|  | 3.1 | Санитария и гигиена на кухне | **1** |
|  | **3.2** | Санитария и гигиена на кухне | **1** |
|  | **3.3** | Физиология питания | **2** |
|  | **3.4** | Бутерброды и горячие напитки | **2** |
|  | **3.5** |  |  |
|  | **3.6** | Блюда из овощей и фруктов |  |
|  | **3.7** | Блюда из яиц | **2** |
|  | **3.8** | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | **2** |
| **4** |  | **Создание изделий из текстильных материалов (22 час)** |  | Коллекция образцов текстильных  материалов, швейные машины, образцы швейных швов, таблицы, |
|  |  | **Элементы материаловедения (4часа)** |  |
| **4.1** | Классификация текстильных волокон | **2** |
|  | **4.2** | Свойства текстильных материалов | **2** |
|  | **4.3** | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия | **2** |
|  | **4.4** | Подготовка выкройки проектного изделия |  |
|  | **4.5** | Устройство швейной машины | **2** |
|  | **4.5** | Заправка швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек | **2** |
|  | **4.6** | Изготовление образцов ручных и машинных работ | **2** |
|  | **4.7** | Раскладка выкройки на ткани. Раскрой швейного изделия | **2** |
|  | **4.8** | Обработка боковых и нижнего срезов фартука. | **2** |
|  | **4.9** | Обработка накладных карманов | **2** |
|  | **4.10** | Соединение пояса с основной деталью фартука | **2** |
|  | **4.11** | Правила ВТО. Основные операции ВТО | **2** |
| 5 |  | **Художественные ремесла (8 час)** |  |  |
|  | **5.1** | Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства | **2** |  |
|  | **5.2** | Основные композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства | **2** | ИКТ ,схемы, образцы композиций лоскутного шитья, |
|  | **5.3** | Лоскутное шитье | **2** |
|  | **5.4** | Лоскутное шитье | **2** |
| 6 |  | **Технологии творческой и опытнической деятельности ( 21 час)** |  |  |
|  | **6.1** | Понятие о творческой проектной деятельности .Этапы выполнения проекта | **2** | ИКТ, проекты, Интернет-ресурсы, |
|  | **6.2** | Выбор темы проекта. Обоснование. Разработка вариантов изделия. | **2** |
|  | **6.3** | Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия | **2** |
|  | **6.4 -6.8** | Изготовление изделия. | **10** |
|  | **6.9** | Заключительный аналитический этап: контроль готового изделия | **1** |
|  | **6.10** | Разработка электронной презентации | **2** |
|  | **6.10** | Защита проекта | **1** |
|  |  | Итоговое занятие | **1** |
|  |  | Итого | **68час** |  |

## 6. Содержание программы 5 класса (68 часов)

**Вводный урок (2ч)**

***Теоретические сведения****.* Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последова­тельность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса. Правила безопасности и охраны труда в кабинете технологии.

***Раздел 1.* Кулинария** (10 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

**Основные теоретические сведения**

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах.

Современные данные о роли витаминов, минеральных со­лей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, со­лях и микроэлементах.

**Практические работы**

* 1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жиз­ни.
  2. Составление пирамиды правильного питания

Тема 2. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА (2 ч)

**Основные теоретические сведения**

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 качества 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.

**Практическая работа**

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Тема 3. ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (4 ч)

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потреб­ностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разде­ление кухни на зону для приготовления пищи и зону столо­вой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дере­ву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

**Практические работы**

* + 1. Выполнение эскиза интерьера кухни.
    2. Выполнение эскизов прихваток,

Тема 4. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2 ч)

**Основные теоретические сведения**

*Бутерброды.* Продукты, используемые для приготовле­ния бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Спосо­бы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Тол­щина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сандвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. До­полнительные продукты для украшения открытых бутер­бродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

*Горячие напитки.* Виды горячих напитков (чай, кофе, ка­као). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заварива­ния чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Уст­ройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качест­ву готовых напитков.

**Практические работы**

* + - 1. Выполнение эскизов художественного оформления бу­тербродов.
      2. Рецепты горячих напитков к зав­траку.

**Примерный перечень блюд**

* + - * 1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.
        2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.
        3. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).
        4. Бутерброд с сельдью и маслом.
        5. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.
        6. Закрытый бутерброд с сыром или со свининой.
        7. Сандвичи из ветчины или колбасы со сливочным мас­лом и горчицей.
        8. Сандвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.
        9. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

Тема 5. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (2 ч)

**Основные теоретические сведения**

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

**Практические работы**

Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Тема 6. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (2 ч)

**Основные теоретические сведения**

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, ис­пользуемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жи­ров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пи­щевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обра­ботки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качест­во и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

**Механическая обработка овощей**

Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сор­тировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).

Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное ис­пользование различных форм нарезки овощей. Инструмен­ты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработ­ки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

**Приготовление блюд из свежих овощей**

Виды салатов. Использование салатов в качестве само­стоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из све­жих овощей. Заправка овощных салатов растительным мас­лом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав са­латов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огур­цы, редис, морковь), и листьями зелени.

**Приготовление блюд из вареных овощей**

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогатель­ные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширо­вание). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повы­шенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки раз­личных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Измене­ние содержания витаминов и минеральных веществ в зави­симости от условий кулинарной обработки. Технология при­готовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Тема 7. **СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)**

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих на­питков. Столовые приборы и правила пользования ими. Спо­собы складывания салфеток. Эстетическое оформление сто­ла. Правила поведения за столом.

**Практические работы**

Выполнение эскизов художественного украшения сто­ла к завтраку.

Складывание тканевых и бумажных салфеток различ­ными способами.

**Тема 8. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)**

Роль продовольственных запасов в экономном ведении до­машнего хозяйства. Способы приготовления домашних запа­сов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов.

Замораживание овощей и фруктов. Использование до­машнего холодильника для замораживания и хранения ово­щей и фруктов.

**Практические работы**

1. Закладка яблок на хранение.
2. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекар­ственных трав.
3. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в до­машнем холодильнике.

***Раздел 2.* Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** (38 ч)

Тема **1РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (8 ч)**

*Вышивка.* Традиционные виды рукоделия и декора­тивно-прикладного творчества.

Применение вышивки в народном и современном костю­ме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, ор­намент, раппорт в вышивке. Построение узора в художест­венной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахро­матические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения ри­сунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология вы­полнения простейших ручных вышивальных швов: стебель­чатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», пе­тельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

*Узелковый батик.* Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

**Практические работы**

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.

* + - 1. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
      2. Выполнение эскизов композиции вышивки для отдел­ки фартука или салфетки.
      3. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носо­вого платка.
      4. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

Тема 2**. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)**

Классификация текстильных волокон. Натураль­ные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домаш­них условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных раститель­ных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчато­бумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

**Практические работы**

* 1. Изучение свойств нитей основы и утка.
  2. Определение направления долевой нити в ткани.
  3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
  4. Выполнение образца полотняного переплетения.

Тема 3**. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 ч)**

Виды передач вращательного движения. Виды ма­шин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характе­ристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швей­ной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для работы на швейной ма­шине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выпол­нение машинных строчек, регулировка длины стежка. Пра­вила безопасного труда при работе на швейной машине.

**Практические работы**

* + 1. Намотка нитки на шпульку.
    2. Заправка верхней и нижней нитей.
    3. Выполнение машинных строчек на ткани по намечен­ным линиям.

Тема **4.РУЧНЫЕ РАБОТЫ (2 ч**)

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копироваль­ная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инст­рументом.

**Практическая работа**

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Тема 5. **КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (6 ч)**

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швей­ных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользо­вания чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для по­строения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

**Практические работы**

* + - * 1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
        2. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в нату­ральную величину по своим меркам.
        3. Моделирование фартука выбранного фасона.

Тема 6**. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (12 ч)**

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ши­рина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и тех­нология выполнения.

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной рас­кладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмелов- ка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и конт­рольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и брете­лей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовле­нии швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обра­ботки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Практические работы**

Раскладка выкройки фартука и головного убора и рас­крой ткани.

Прокладывание контурных и контрольных линий и то­чек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

***Раздел 3.* Творческие проекты** (10 ч)

Организация праздника на примере дня рождения

Отделка швейного изделия

Изготовление сувениров в технике вышивания

Изготовление сувенира в технике узелкового батика

**8.Требование к уровню подготовки выпускников**

**Предметные результаты**

* 1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
  2. Выражение желания учиться и трудиться на производ­стве для удовлетворения текущих и перспективных потреб­ностей.
  3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
  4. Овладение установками, нормами и правилами науч­ной организации умственного и физического труда.
  5. Самооценка своих умственных и физических способ­ностей для труда в различных сферах с позиций будущей со­циализации.
  6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
  7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
  8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
  9. Готовность к рациональному ведению домашнего хо­зяйства.
  10. Проявление технико-технологического и экономиче­ского мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты**

* + 1. Планирование процесса познавательной деятельности.
    2. Ответственное отношение к выбору питания, соответст­вующего нормам здорового образа жизни.
    3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алго­ритмов.
    4. Проявление нестандартного подхода к решению учеб­ных и практических задач в процессе моделирования изде­лия или технологического процесса.
    5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-при­кладного искусства.
    6. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
    7. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значи­мость.
    8. Выбор различных источников информации для реше­ния познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
    9. Использование дополнительной информации при про­ектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
    10. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требовани­ям и принципам.
    11. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
    12. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответ­ствии с технологической культурой производства.
    13. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудо­вой деятельности и созидательного труда.

**Предметные результаты**

***В познавательной сфере:***

* + 1. рациональное использование Согласование и координация совместной познаватель­но-трудовой деятельности с другими ее участниками.
    2. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
       1. учебной и дополнитель­ной технической и технологической информации для проек­тирования и создания объектов труда;
       2. оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
       3. ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
       4. владение алгоритмами и методами решения техниче­ских и технологических задач;
       5. распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
       6. владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информа­ции;
       7. применение общенаучных знаний в процессе осуществ­ления рациональной технологической деятельности;
       8. владение способами научной организации труда, фор­мами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
       9. применение элементов прикладной экономики при обо­сновании технологий и проектов.

***В трудовой сфере****:*

* + - * 1. планирование технологического процесса и процесса труда;
        2. организация рабочего места с учетом требований эрго­номики и научной организации труда;
        3. подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
        4. проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
        5. подбор инструментов и оборудования с учетом требова­ний технологии и материально-энергетических ресурсов;
        6. планирование последовательности операций и состав­ление технологической карты;
        7. выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
        8. определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
        9. приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорово­го образа жизни;
        10. формирование ответственного отношения к сохране­нию своего здоровья;
        11. составление меню для подростка, отвечающего требо­ванию сохранения здоровья;
        12. заготовка продуктов для длительного хранения с мак­симальным сохранением их пищевой ценности;
        13. соблюдение безопасных приемов труда, правил по­жарной безопасности, санитарии и гигиены;
        14. соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
        15. выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологиче­ская карта и др.) в соответствии с коммуникативной зада­чей, сферой и ситуацией общения;
        16. контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с исполь­зованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
        17. выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
        18. документирование результатов труда и проектной де­ятельности;
        19. расчет себестоимости продукта труда.

***В мотивационной сфере:***

оценка своей способности и готовности к труду в конк­ретной предметной деятельности;

выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждени­ях начального профессионального или среднего специально­го обучения;

выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

согласование своих потребностей и требований с други­ми участниками 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 конструирование изделия;

применение различных технологий декоративно-при­кладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вы­шивка, шитье и др.) в создании изделий материальной куль­туры;

моделирование художественного оформления объекта труда;

способность выбрать свой стиль одежды с учетом осо­бенности своей фигуры;

эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

сочетание образного и логического мышления в процес­се творческой деятельности;

создание художественного образа и воплощение его в материале;

развитие пространственного художественного вообра­жения;

развитие композиционного мышления;

развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

понимание роли света в образовании формы и цвета;

решение художественного образа средствами фактуры материалов;

использование природных элементов в создании орна­ментов, художественных образов моделей;

сохранение и развитие традиций декоративно-при­кладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;

применение методов художественного проектирова­ния одежды;

художественное оформление кулинарных блюд и сер­вировка стола;

соблюдение правил этикета.

***В коммуникативной сфере:***

умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

формирование рабочей группы с учетом общности инте­ресов и возможностей будущих членов трудового коллекти­ва;

выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

публичная презентация и защита идеи, варианта изде­лия, выбранной технологии и др.;

способность к коллективному решению творческих за­дач;

способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллек­тива;

способность прийти на помощь товарищу;

способность бесконфликтного общения в коллективе.

***В физической сфере:***

развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

соблюдение требуемой величины усилия, приклады­ваемого к инструменту с учетом технологических тре­бований;

развитие глазомера;

развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

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

* умениями ориентироваться в мире профессий, оцени­вать свои профессиональные интересы и склонности к изу­чаемым видам трудовой деятельности, составлять жизнен­ные и профессиональные планы;
* навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отно­шения к труду и результатам труда;
* ответственным отношением к сохранению своего здо­ровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

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

Технология изучается по трем направлениям:

* Индустриальные технологии,
* Технологии ведения дома,

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением обучающимися необходимого

9. **Календарно-тематический план по курсу «Технология 5 класс»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Тема урока** | **Планируемые результаты** | | | **Виды деятель-ности** | **Форма контроля** | **Примечания**  **Дополнительные учебные пособия, интернет - ресурсы** |
| **Предметные** | **УУД** | **Личностные** |
| **1** | **3** | **5** | | | **6** | **7** | **9** |
| **1** |  | Вводное занятие. | | | | | |
| **1.1** | Первичный инструктаж по охране труда |  |  |  |  | Беседа по общим вопросам техники безопасности |  |
| **1.2** | Что такое проектная деятельность? |

**9.2. Формы и средства контроля**

**Характеристика контрольно-измерительных материалов для обучающихся 5 классов**

В основе лежат практические занятия, реже - написание творческих, проектных работ, рефератов, выполнение домашних заданий, контрольных работ. Поскольку уроки носят практический характер, то существуют следующие виды контроля:

* предварительный контроль,
* промежуточный (текущий) контроль,
* тематический контроль,
* самоконтроль,
* взаимоконтроль,
* итоговый.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Виды контроля | Количество |
| 1 | Контрольные работы (тестовые задания) | 2 |
| 2 | Тематический, текущий контроль (тестовые задания) | 3 |
| 3 | Практические работы | 36 |
| 4 | Творческий проект | 1 |

**Средства контроля**

Контроль знаний и умений учащихся подразделяется на предварительный, текущий и итоговый, он дает возможность учителю совершенствовать учебный контроль.

Результатом оценки знаний и умений учащихся является отметка, выставляемая в журнал. Её ставят за фактические знания и умения, предусмотренные учебной программой. Проверка знаний учащихся осуществляется путем устного опроса и текущих или итоговых письменных контрольных работ. Для сокращения времени, затрачиваемого на контроль, исполь­зуются тестовые задания. При этом целесообразно применять тесты несколь­ких видов:

* с выбором одного, двух или нескольких правиль­ных ответов из предложенных вариантов;
* на соответствие;
* с требуемым текстовым заполнением;
* на установление правильной последовательности действий.

**Контроль уровня обученности**

*Проверка знаний:*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | Тема раздела | Вид контроля | Форма контроля | КИМ |
|  | Кулинария | Тематический контроль | Контрольная работа №1 | Конкурсные задания Всероссийских олимпиад школьников по технологии. Журнал «Школа и производство» №6/2003 |
|  | Элементы материаловедения | Тематический контроль | Тест №1 | Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с. |
|  | Элементы машиноведения | Тематический контроль | Тест №2 | Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с. |
|  | Конструирование и моделирование швейных изделий | Текущий контроль | Тест №3 | Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с. |
|  | Декоративно-прикладное творчество. | Тематический контроль | Защита творческого проекта | Оценка швейного изделия. Критерии оценки творческого проекта учащихся. Методические рекомендаций по разработке требований к проведению школьного и муниципального этапов всероссийской олимпиады школьников по технологии в 2012/2013 учебном году. |
|  | Проверка знаний по итогам учебного года. | Итоговый контроль | Контрольная работа №2 | Олимпиадные задания школьного этапа Всероссийской олимпиады школьников по технологии за 2011-2012 г. |

***Основным критерием эффективности усвоения учащимися теоретического материала и умения применить его на практике считают коэффициент усвоения учебного материала* — *Ку****.* Он определяется как отношение правильных ответов учащихся в конт­рольных работах к общему количеству вопросов (по В. П. Беспалько):

Ку = KN

где *N* — количество правильных ответов учащихся на вопросы контрольной работы, теста;

*К* — общее число вопросов в контрольной работе или тесте.

*Если Ку > 0,7, то учебный материал программы обучения считается усвоенным.*

Текущие и итоговые знания и умения учащихся оцениваются по пятибалльной системе. Оценка 3 ста­вится за 70% правильно выполненных заданий *(Ку > >* 0,7), 4 — за 80—90% правильно выполненных зада­ний (0,8 = *Ку* < 0,9), 5 — за правильное выполнение всех заданий *(Ку >* 0,9).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ку | 0,8-1 | 0,6-0,79 | 0,4-0,59 | 0,2-0,39 | 0,2 |
| отметка | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |

Оценка текущих и итоговых знаний и умений учащихся производится по пятибалльной системе.

Ставится отметка:

“3”- за 70% правильно выполненных заданий;

“4”- за 80-90% правильно выполненных заданий;

“5”- за правильное выполнение всех заданий

Проверка умений учащихся проводится в виде практических работ и упражнений.

**Календарно-тематический план**

**по курсу «Технология 5 класс»**

***Приложения***

***к рабочей программе***

***Приложение №1***

***Контрольная работа №1 Проверка знаний по теме «Кулинария».***

*1.Салатными заправками являются:*

а)  майонез;

б)  сметана;

в)  уксус;

г)  растительное масло.

Ответ: а); б); г).

2.  *Является ли бутербродом хлеб с маслом?*

а)  нет;

б)  да.

Ответ: б).

3.  *К столовым приборам не относится:*

а)  ложка;

б) дуршлаг;

в)  вилка;

г)  нож.

Ответ: б).

4.   *Определить,  является  куриное  яйцо  вареным  
или сырым, можно:*

а)  опустив яйцо в сосуд с водой;

б)  по звуку, издаваемому яйцом при его встряхивании;

в)  кручением яйца на поверхности стола;

г) по внешнему виду.

Ответ: в).

*5. Когда яйцо сварено «в мешочек», у него:*

а)  крутые желток и белок;

б)  жидкие желток и белок;

в)  жидкий желток, крутой белок.

Ответ: в).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Критерии оценивания работы:**

3 балла – оценка «3»

4 балла – оценка «4»

5 баллов – оценка «5»

***Приложение №2***

***Тест №2 Проверка знаний по теме «Материаловедение».***

*Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько).*

1.  *Волокна растительного происхождения получают из:*

а)  крапивы;

б)  льна;

в)  шерсти;

г)  хлопка.

Ответ: а); б); г).

2.  *Долевая нить при растяжении:*

а)  изменяет свою длину;

б)  не изменяет своей длины.

Ответ: б).

3.  *Процесс получения ткани из ниток путем их  
переплетения называется:*

а)  прядением;

б)  ткачеством;

в)  отделкой.

Ответ: б).

4.  *К гигиеническим свойствам тканей относятся:*

а)  прочность;

б)  намокаемость;

в)  драпируемость;

г)  воздухопроницаемость;

д)  пылеемкость.

Ответ: б); г); д),

5. *Ткань, окрашенная в один цвет, называется:*

а)  окрашенная;

б)  однотонная;

в)  гладкокрашеная;

г)  отбеленная;

д)  цветная.

Ответ: б); в).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Критерии оценивания работы:**

3 балла – оценка «3»

4 балла – оценка «4»

5 баллов – оценка «5»

***Приложение №3***

***Тест №3 Проверка знаний по теме «Машиноведение».***

*Отметьте знаком*<<+» *все правильные ответы (один или несколько)*

1.  *В машинной игле ушко находится:*

а)  в середине иглы;

б)  рядом с острием;

в)  там же, где у иглы для ручного шитья.

Ответ: б).

2.  *Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность заправки нижней нити швейной машины.*

A.  Провести нить через косую прорезь шпульного колпачка

Б.  Вставить шпульный  колпачок  в  челночное устройство

B.  Вытянуть нижнюю нить наверх через отверстие в игольной ластине

Г. Намотать нить на шпульку

Д.   Заправить  нить  под  прижимную  пружину шпульного колпачка

Е. Вставить шпульку в шпульный колпачок

Ответ: 1 - Г, 2 - Е, 3 - Д, 4 - А, 5 - Б, 6 - В.

3. *Игла и прижимная лапка по окончании работы швейной машины должны быть оставлены в следующем положении:*

а)  игла и лапка — в верхнем положении;

б) игла и лапка — в нижнем положении;

в)  игла — в нижнем, лапка — в верхнем положении;

г)  лапка — в нижнем, игла — в верхнем положении;

д) не имеет значения.

Ответ: б).

*4. В бытовой швейной машине имеются регуляторы:*

а)  длины стежка;

б)  ширины стежка;

в)  ширины зигзага;

г)  натяжения верхней нити.

Ответ: а); в); г).

5. *Обрыв верхней нити может произойти по причине:*

а)  неправильного положения прижимной лапки;

б) слишком большого натяжения верхней нити;

в)  неправильной заправки верхней нити;

г)  неправильной установки иглы;

д) вставленного не до упора челночного устройства шпульного колпачка.

Ответ: б); в); г); д).

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Критерии оценивания работы:**

3 балла – оценка «3»

4 балла – оценка «4»

5 баллов – оценка «5»

***Приложение № 4***

**Тест №3 по теме «Снятие мерок для построения выкройки фартука»**

1. Заполните пропуски в таблице:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название мерки | Графическое обозначение | Правила снятия | Мерка записывается в размере… |
| Полуобхват талии |  | Снимается по линии\_\_\_\_\_\_\_\_по самому\_\_\_\_\_\_\_\_\_месту фигуры человека. |  |
|  |  | Снимается по линии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_точкам  \_\_\_\_\_\_\_\_. |  |
|  | Дн | Снимается от линии \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_ до желаемой длины |  |
| Длина нижней части |  | Снимается от линии \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_ до желаемой длины | Полном |

1. По каким признакам можно определить, что модель готова к снятию мерок? (назвать два признака).
2. Какие инструменты и приспособления нужны для снятия мерок?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Ответы к тесту по теме «Снятие мерок для построения выкройки фартука» 5 класс**

1. Заполните пропуски в таблице:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название мерки | Графическое обозначение | Правила снятия | Мерка записывается в размере… |
| Полуобхват талии | Ст | Снимается по линии **талии**по самому **узкому** месту фигуры человека. | **Половинном** |
| **Полуобхват бедер** | **Сб** | Снимается по линии **бедер** по **выпуклым** точкам **ягодиц**. | **Половинном** |
| Длина нагрудника | Дн | Снимается от линии **талии вверх** до желаемой длины | **Полном** |
| Длина нижней части | **Днч** | Снимается от линии **талии вниз** до желаемой длины | Полном |

1. По каким признакам можно определить, что модель готова к снятию мерок? (назвать два признака). **На талию надета резинка, модель стоит прямо, ровно.**
2. Какие инструменты и приспособления нужны для снятия мерок? **Сантиметровая лента, резинка.**

**Критерии оценивания работы:**

1 балл – оценка «3»

2 балла – оценка «4»

3 балла – оценка «5»

**Приложение №5**

**1. Бутерброды по способу приготовления бывают:**

1. холодные

2. сырые

3. горячие

*Обозначь цифрами порядок*

**2. Установи последовательность первичной обработки овощей:**

сортируют

нарезают

очищают

промывают

моют

*Отметьте знаком + правильные ответы*

**3. Если вы закончили еду, то следует положить**

1. нож слева, а вилку справа от тарелки

2. нож справа, а вилку слева от тарелки

3. нож и вилку на тарелку, скрестив между собой

4. нож и вилку на тарелку рядом, параллельно друг другу ручками вправо

5. нож и вилку слева от тарелки, параллельно друг другу ручками к себе

*Отметьте знаком + правильныe ответы*

***4.* Блюдами для завтрака являются:**

1. суп

2. каша

3. студень

4. яичница

5. мясо заливное

*Отметьте знаком + правильныe ответы*

**5. Бутерброды бывают:**

1. открытые

2. рубленые

3. канапе

4. крупные

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**6. Как правильно перемешивать салат?**

1. вилкой

2. одной ложкой

3. двумя ложками

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**7. Что такое набивная ткань?**

1. набили скалками

2. разрисовали кисточками

3. напечатали рисунок краской

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**8. Что находится по краям ткани?**

1. тесьма

2. кромка

3. край

*Отметьте знаком + правильные ответы*

**9. По каким признакам определяют лицевую сторону ткани?**

1. блестящая

2. матовая

3. гладкая

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**10. Что служит сырьем для получения хлопчато- бумажных тканей?**

1. лен

2. мохер

3. хлопок

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**11 . Летом холодит, а зимой греет:**

1. льняная ткань

2. хлопчатобумажная ткань.

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**12. Как называется место соединения деталей ткани?**

1. стежок

2. шов

3. строчка

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**13. Какого цвета должна быть нитка при выполнении машинных строчек?**

1. в цвет ткани

2. контрастного цвета

3. не имеет значения

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**14. Чертеж швейного изделия нельзя построить без:**

1. ножниц

2. линейки закройщика

3. булавок

*Отметьте знаком + правильный ответ*

***15.*  Когда мы соединяем детали между собой, нужно ли делать закрепку в начале и в конце строчки?**

1. да

2. нет

3. затрудняясь ответить

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**16. При раскрое фартука нужно обводить выкройку по контуру?**

1. да

2. нет

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**17. Какая деталь есть только на швейной машине с ручным приводом?**

1. педаль

2. маховое колесо

3. ручка

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**18. Назовите деталь, которая прижимает ткань к игольной пластине:**

1. игла

2. игловодитель

3. лапка

**19 . При работе на швейной машине сидеть надо на .......................... поверхности стула.**

**Стул стоит....................................................................................................**

**20. Что можно делать на канве цветными нитками**

**…………………………………………………………………………………**

**Правильные ответы:**

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | ответ |
| **1.** | 1.3 |
| **2.** | 1- сортируют;  2- моют;  3- очищают;  4- промывают;  5- нарезают |
| **3.** | 4 |
| **4.** | 2,4 |
| **5.** | 1,3 |
| **6.** | 3 |
| **7.** | 3 |
| **8.** | 2 |
| **9.** | 1,3 |
| **10.** | 3 |
| **11.** | 1 |
| **12.** | 2 |
| **13.** | 1 |
| **14.** | 2 |
| **15.** | 1 |
| **16.** | 1 |
| **17.** | 3 |
| **18.** | 3 |
| **19.** | всей; напротив иглы |
| **20.** | вышивать |

**Критерии оценивания работы:**

5-12 баллов – оценка «3»

12-16 баллов – оценка «4»

16-20 баллов – оценка «5»