

Муниципальное общеобразовательное казенное учреждение
основная общеобразовательная школа
с. Шалегова Оричевского района Кировской области



Директор
Шалеговской основной школы
Яговкина О.Н.

Приказ № 23/7 от 30.08.2022

Рабочая программа по технологии 5 класс

на 2022-2023 учебный год

Составитель:
учитель технологии
Мошкина Е.Н.

Шалегово
2022

1.5. 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 познавательно-трудовой 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, и 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 универсальные учебные действия (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 мытья 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 и 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: обмётывание 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 машинный 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.

2. Содержание и тематическое планирование учебного курса с определением основных видов учебной деятельности учащихся

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы. Основные виды деятельности учащихся
Тема «Интерьер кухни, столовой» (2 ч)	Основные теоретические сведения Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК. Практическая работа. Основные виды деятельности Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов
Тема «Бытовые электроприборы» (1 ч)	Основные теоретические сведения Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. Практическая работа. Основные виды деятельности Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
Тема «Санитария и гигиена на кухне» (1 ч)	Основные теоретические сведения Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Практическая работа. Основные виды деятельности Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.

	Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах
Тема «Физиология питания» (1 ч)	Основные теоретические сведения Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Практическая работа. Основные виды деятельности Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды
Тема «Бутерброды и горячие напитки» (2 ч)	Основные теоретические сведения Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размолла зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка. Практическая работа. Основные виды деятельности Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь. Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять

	вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь
Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» (2 ч)	Основные теоретические сведения Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Практическая работа. Основные виды деятельности Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар. Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Знакомиться с профессией повар
Тема «Блюда из овощей и фруктов» (4 ч)	Основные теоретические сведения Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие

	сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Практическая работа. Основные виды деятельности Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады
Тема «Блюда из яиц» (2 ч)	Основные теоретические сведения Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. Практическая работа. Основные виды деятельности Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о

	блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам
Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2 ч)	Основные теоретические сведения Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Практическая работа. Основные виды деятельности Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»
Тема «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения» (4 ч)	Основные теоретические сведения Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Практическая работа. Основные виды деятельности Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований
Тема «Конструирование швейных изделий»	Основные теоретические сведения Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение

(4 ч)	конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами. Практическая работа. Основные виды деятельности Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
Тема «Швейная машина» (4 ч)	Основные теоретические сведения Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Практическая работа. Основные виды деятельности Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (10 ч)	Основные теоретические сведения Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ.

	Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: ручное обмётывание; смётывание; замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания – машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей – стачивание; постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения и основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Практическая работа. Основные виды деятельности Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной
Тема «Декоративно-прикладное искусство» (2 ч)	Основные теоретические сведения Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с

	творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Практическая работа. Основные виды деятельности Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину
Тема «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» (2)	Основные теоретические сведения Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. Практическая работа. Основные виды деятельности Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора
Тема «Лоскутное шитьё» (4 ч)	Основные теоретические сведения Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия. Практическая работа. Основные виды деятельности

	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья 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. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (21 ч)	<i>Основные теоретические сведения</i> Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. <i>Практическая работа. Основные виды деятельности</i> Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

3. Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса

3.1. 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.
Рабочая тетрадь	Н.В. Сеница. Технология: технология ведения дома. 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся образовательных организаций / Н.В. Сеница, Н.А. Бугланева. – М.: 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	С.И. Мелехина. Основы проектной деятельности Часть 1. 5-9 класс: пособие для учителя. –Киров : ИРО Кировской обл.,

учителя (тренировочные упражнения)	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

3.2. Цифровые образовательные ресурсы

1.	http://www.openclass.ru/user
2.	http://www.eor.it.ru
3.	http://www.cnso.ru/tehn
4.	http://yaro-vik.ru
5.	http://tehnologia.59442
6.	http://www.domovodstvo.fatal.ru
7.	http://e-azbuka.ru/
8.	http://school-collection.edu.ru
9	http://nsportal.ru/
10.	https://learningapps.org

3.2. Материально-техническое обеспечение

Характеристика учебных помещений

Помещения мастерских по различным направлениям технологии должны быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки

учащихся 5 класса. Они должны отвечать Санитарно-эпидемическим правилам и нормативам (СанПиН 2.4.2. 178-02).

Новым в оснащении мастерских технологий является создание технических условий для использования компьютерных и информационно-коммуникативных средств обучения (в том числе для передачи, обработки, организации хранения и накопления данных, сетевого обмена информацией, использования различных форм презентации результатов познавательной деятельности).

Настоящие рекомендации могут быть уточнены и дополнены применительно к специфике конкретных образовательных учреждений, уровню их финансирования, а также исходя из последовательной разработки и накопления собственной базы материально-технических средств обучения (в том числе в виде мультимедийных продуктов, создаваемых учащимися, электронной библиотеки, видеотеки и т.п.).

Расчет количественных показателей материально-технического обеспечения

Количество единиц учебного оборудования для мастерских по обработке ткани, других текстильных материалов и пищевых продуктов рассчитывалось из условия деления класса из 30 учащихся на две равные группы по 15 человек. При большей средней наполняемости классов в общеобразовательном учреждении в объем комплектации необходимо вносить соответствующие коррективы. Подгруппы при этом должны иметь численность не более 15 человек.

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

К – для каждого ученика (15 ученических комплектов на мастерскую плюс один комплект для учителя);

М – для мастерской (оборудование для демонстраций или использования учителем при подготовке к занятиям, редко используемое оборудование);

Ф – для фронтальной работы (8 комплектов на мастерскую, но не менее 1 экземпляра на двух учеников);

П – комплект или оборудование, необходимое для практической работы в группах, насчитывающих несколько учащихся (4-5 человек).

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Примечания		
		Основная школа		
		Направление технологической подготовки	Базовый уровень	
1.	Печатные пособия	Технология ведения дома		
	Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки	М	М	
	Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов технологической подготовки учащихся	М	М	При выделении основных тем раздела следует ориентироваться на примерные программы
	Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся	К, П	К, П	Технологические карты, схемы, альбомы и др. для индивидуального, лабораторно- группового или бригадного пользования
	Раздаточные контрольные задания	К	К	
	Портреты выдающихся деятелей науки и техники	М	М	Комплекты портретов для различных разделов технологической подготовки
	Плакаты и таблицы по профессиональному самоопределению	М	М	В сфере материального производства и сфере услуг
2.	Информационно-коммуникационные средства			
	Мультимедийные моделирующие и обучающие программы, <u>электронные учебники</u>	М	М	Мультимедийные материалы должны быть доступны на каждом рабочем месте, оборудованном компьютером. Электронные базы данных и Интернет- ресурсы должны обеспечивать получение информации для творческой деятельности учащихся и расширения их кругозора
	Электронные библиотеки и базы данных по основным разделам технологии.	М	М	
	Интернет-ресурсы по основным разделам технологии.	М	М	

3.	Экранно-звуковые пособия			
	Видеофильмы по основным разделам и темам программы	М	М	
	Видеофильмы по современным направлениям развития технологий, материального производства и сферы услуг.	М	М	
	Таблицы и транспаранты по основным темам разделов программы	М	М	Могут использоваться специальные подборки иллюстративного материала, учитывающие особенности авторских программ
	Комплекты диапозитивов (слайдов) по различным темам и разделам программы	М	М	
4.	Технические средства обучения			
	Экспозиционный экран на штативе или навесной	М	М	С размерами сторон не менее 1,25х1,25 м.
	Видеомагнитофон (видеоплеер)	М	М	Диагональ телевизора – не менее 72 см. Возможно использования «видеодвойки».
	Телевизор-плазма	М	М	
	Цифровой фотоаппарат	М	М	Для подготовки дидактического материала к уроку
	Мультимедийный компьютер	М	М	С выходом в Интернет и пакетами прикладных программ (текстовых, табличных, графических и презентационных)
	Сканер*	М	М	
	Принтер цветной*	М	М	
	Копировальный аппарат*	М	М	Возможно использование одного экземпляра оборудования для
	Мультимедийный проектор*	М	М	

* Возможно получение оборудования во временное пользование из фондов школы

	Плоттер (для распечатывания выкроек)	М		обслуживания нескольких мастерских и кабинетов технологии
	Средства телекоммуникации	М	М	
5.	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование			
	Аптечка	М	М	Содержание аптечки обновляется ежегодно
6.	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»			
	Станок ткацкий учебный	М	М	
	Манекен 44 размера (учебный, раздвижной)	М	М	
	Стол рабочий универсальный	К	К	
	Машина швейная бытовая универсальная	К	К	
	Оверлок	М	М	
	Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки	М / П	М / П	
	Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ	К	К	
	Комплект инструментов и приспособлений для вышивания	К	К	
	Комплект для вязания крючком	К	К	
	Комплект для вязания на спицах	К	К	
	Набор шаблонов швейных изделий в М 1:4 для моделирования	П	П	
	Набор приспособлений для раскроя косых беек	М	М	
	Набор санитарно-гигиенического оборудования для швейной мастерской	К	К	
	Шаблоны стилизованной фигуры	П /К	П /К	
	Набор измерительных инструментов для работы с тканями	К	К	

7.	Раздел «Кулинария»			
	Санитарно-гигиеническое оборудование кухни и столовой	М	М	Кафельные стены, легко моющееся покрытие пола, подведение горячей и холодной воды и т.д.
	Фильтр для воды	М	М	
	Холодильник	М	М	
	Печь СВЧ	М / П	М / П	
	Весы настольные	П	П	
	Комплект кухонного оборудования на бригаду	П	П	Мойка, плита, вытяжка, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды,
	Электроплиты	П	П	
	Набор кухонного электрооборудования	П	П	
	Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов	П	П	
	Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов	П	П	
	Набор инструментов и приспособлений для тепловой обработки пищевых продуктов	П	П	
	Комплект разделочных досок	П	П	
	Набор мисок эмалированных	П	П	
	Набор столовой посуды из нержавеющей стали	К	К	Кастрюли, сковороды
	Сервиз столовый	М / П	М / П	
	Сервиз чайный	П	П	
	Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола	П	П	
8.	Графические работы			
	Ученический набор чертежных инструментов	К	К	

	Прибор чертежный	К	К	
	Набор чертежных инструментов для выполнения изображений на классной доске	М	М	
	Комплект инструментов и оборудования для выполнения проектных работ по профилю объекта проектирования	П	П	
9.	Специализированная учебная мебель			
	Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления плакатов и таблиц	М	М	
	Компьютерный стол	П/ К	П/К	
	Секционные шкафы (стеллажи) для хранения инструментов, приборов, деталей	М	М	
	Ящики для хранения таблиц и плакатов	М	М	
	Укладки для аудиовизуальных средств (слайдов, кассет и др.)	М	М	
	Штатив для плакатов и таблиц	М	М	
	Специализированное место учителя	М	М	
	Ученические лабораторные столы 2-х местные с комплектом стульев	Ф	Ф	

4. Система оценки достижения планируемых результатов освоения предмета

4.1. 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. Для этого нужно использовать Рабочую тетрадь на печатной основе «Технология ведения дома», которая содержит по каждой теме каждого раздела проверочные задания и тесты, с помощью которых можно проверить знания учащихся, полученные на занятии технологии. Это:

- задания на нахождения соответствия (например: между названием стиля кухни и его характерными особенностями и др. – задание 4, стр. 7 или задание 8, стр.26);
- задания на установление последовательности выполнения оказания первой помощи (при порезах, ожогах и др. – задание 4, стр.19)
- задания на установление последовательности технологической операции (при выполнении швов и обработке изделия – задание 19, стр. 48 или задание 22, стр. 52);
- задание «Проверь себя», где нужно вписать в клетки слова-ответы (22/4, стр. 53)
- задание «Проверь себя. Верны ли следующие утверждения», где нужно выбрать ответы «да» или «нет» (задание 2, стр. 64),
- задания исследовательского и творческого характера (определение потребностей, выработка первоначальных идей, их анализ, исследование свойств ткани и выбор ее для изделия и др. (задания 1-7, стр. 54-57)
- решение задач технологического и экономического характера (задания 2, 3, 4, стр. 27; задание 8, стр. 57) и другие.

В конце четверти и года целесообразно проводить контрольные работы, смотры знаний. *Контрольные работы* можно составлять из многочисленных заданий, представленных в Рабочей тетради и дополнять их новыми. *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 конкретным 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.

Таблица 1

Карточка оценивания работы в бригаде

Состав бригады Ф.И	Оценка за показатели								Оценка	
	Технология первичной и тепловой обработки продуктов	Соблюдение правил санитарии и ТБ		Сервировка стола	Оформление и подача блюда	Вкусовые качества и внешний вид блюда	Соблюдение правил этикета	Дежурство и мытье посуды	Бриг. Учитель	Общая оценка
1 (Б)										
2										
3										
4										
5										
Групповое взаимодействие										
Замечания:										

4.2. 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.

4.3. 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; целепологании; работе с информацией; моделировании способа достижения цели; планировании достижения цели; практическом осуществлении плана действий.

Таблица 2

Оценивание процесса проектной деятельности

Критерии	Показатели критериев			
	5 баллов	4 балла	3 балла	2 балла
<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>Целепологание</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	Планирует информационный поиск. Владеет способами систематизации	Осознает, какой информацией владеет, а какой нет для достижения цели.	Осознает недостаток информации в процессе деятельности, Применяет

	внешние ресурсы, использует данные, выходит за рамки школьной программы	информации. Критически относится к полученной информации. Интегрирует материал школьных курсов.	Применяет предложенный учителем способ получения информации из ряда источников	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

Критерии	Показатели критериев			
	5 баллов	4 балла	3 балла	2 балла
<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 и адекватность ответов. 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 продукта</u> проведена по отношению к цели, задачам и требованиям к продукту. Указаны пути улучшения продукта, процесс проектирования оценен на различных стадиях	<u>Самооценка продукта</u> проведена по отношению к цели, задачам и требованиям. Указаны пути улучшения продукта, процесс проектирования не оценен	<u>Самооценка продукта</u> проведена по отношению к цели, задачам, но без учета требований к продукту. Не указаны пути улучшения продукта и процесса проектирования	<u>Самооценка продукта</u> 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	Уверенность, владение собой. Отстаивание своей позиции. Культура речи и поведения. Удержание	Культура речи и поведения. Эпизодическое удерживание внимания аудитории. Слабое отстаивание своей	Неуверенность. Отсутствие своей позиции. Неумение говорить без

	аудитории за счет находчивости, эмоциональной окрашенности речи, использования четкого видеоряда, доступного для восприятия аудитории на протяжении всей защиты	внимания аудитории за счет эмоциональной окрашенности речи, на протяжении всей защиты Зрительный видеоряд неудачен	позиции. Речь неэмоциональна. Неумение усиливать доклад демонстрацией видеоряда на протяжении всей презентации	конспекта. Речь не грамотна и неэмоциональна, не сопровождается демонстрацией видеоряда
--	---	---	--	---

Оценка конечных результатов деятельности по итогам завершеного проекта может включать: оценивание по 5-бальной шкале структуры проекта (см. табл. 3); оценивание культуры презентации проекта (см. табл. 4); оценивание продукта проектной деятельности (см. табл. 5).

Таблица 3

Оценивание структуры проекта

<i>Критерии</i>	<i>Показатели критериев</i>			
	<i>5 баллов</i>	<i>4 балла</i>	<i>3 балла</i>	<i>2 балла</i>
<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 оформления</i>	Соблюдены общие требования к письменной речи	В основном соблюдены общие требования к	Некоторые нарушения требований к	Грубые нарушения требований к

проекта		письменной речи	письменной речи	письменной речи
---------	--	-----------------	-----------------	-----------------

Таблица 4

Оценивание культуры презентации проекта

Критерии	Показатели критериев			
	5 баллов	4 балла	3 балла	2 балла
<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 и адекватность ответов. 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 продукта</u> проведена по отношению к цели, задачам и требованиям к продукту. Указаны пути улучшения продукта, процесса проектирования оценен на различных стадиях	<u>Самооценка продукта</u> проведена по отношению к цели, задачам и требованиям. Указаны пути улучшения продукта, процесс проектирования не оценен	<u>Самооценка продукта</u> проведена по отношению к цели, задачам, но без учета требований к продукту. Не указаны пути улучшения продукта и процесса проектирования	<u>Самооценка продукта</u> 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	Уверенность, владение собой. Отстаивание своей позиции. Культура речи и поведения. Удержание внимания	Культура речи и поведения. Эпизодическое удержание внимания аудитории. Слабое отста-	Неуверенность. Отсутствие своей позиции. Неумение говорить без конспекта Речь не грамотна и

	находчивости, эмоциональной окрашенности речи, использования четкого видеоряда, доступного для восприятия аудитории на протяжении всей защиты	аудитории за счет эмоциональной окрашенности речи, на протяжении всей защиты Зрительный видеоряд неудачен	ивание своей позиции. Речь неэмоциональна. Неумение усиливать доклад демонстрацией видеоряда на протяжении всей презентации	неэмоциональна, не сопровождается демонстрацией видеоряда
--	---	--	---	---

Таблица 5

Оценивание продукта проектной деятельности

Критерии	Показатели критериев			
	5 баллов	4 балла	3 балла	2 балла
Соответствие продукта (изделия) цели и требованиям	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
Качество изделия. Безопасность его использования	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 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
---	---	---	---	--

Критерии, разработанные в 5-бальной системе (для оценивания процесса проектной деятельности; структуры проекта, содержания проектной папки; культуры презентации проекта; продукта проектной деятельности), могут быть с успехом использованы для осуществления соответствующей диагностики в 5 классах. 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.

4.4. Перечень контрольных работ по оцениванию планируемых результатов освоения предмета

Количество и перечень объемных проверочных (контрольных) работ

<i>Виды контроля</i>	<i>Содержание контроля</i>
<i>Тематический</i>	<u>Контрольные работы</u> по темам («Технология домашнего хозяйства: Оформление интерьера. Бытовые электроприборы на кухне», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла») направлены на контроль предметных знаний в форме - тестирования; - монологического высказывания, построенного на переводе информации с одного языка на другой: с вербального на схематический, математический или графический и наоборот; - решение технико-технологических задач; - лабораторные работы; - практические работы
<i>Итоговый</i>	<u>Итоговый смотр знаний</u> направлен на диагностику предметных знаний, метапредметных и личностных результатов, сформированных в процессе проектной деятельности, результатами которой является проекты учащихся: - «Планирование кухни - столовой» (проект – модельная ситуация), - «Блюдо из овощей и фруктов» (проект – техническое задание), - «Воскресный завтрак» (проект – цепочка компетентностно-ориентированных заданий), - «Наряд для завтрака», «Фартук для кухни» (личностный проект), - «Лоскутное изделие для кухни» (творческий проект, может быть личностным или социальным). Наиболее успешные учащиеся могут выполнить комплексный проект дополнительно

№ п/п	Период обучения	Диагностика результатов			
		Количество проверочных работ по разделам (темам)	Предметные М/предметные Личностные		Инструментарий для диагностики
			Наименование разделов (тем)	Наименование проектов	
1	1 полугодие	2	«Технология домашнего хозяйства» (Оформление интерьера. Бытовые электроприборы для кухни) «Кулинария»	«Планирование кухни- столовой»; «Блюдо из овощей и фруктов», «Воскресный завтрак»	Нормы оценки теоретических знаний и практических умений учащихся; приемов труда; качества детали или изделия (см. 4.1)
2	2 полугодие	2	«Создание изделия из текстильных материалов», «Художественные ремесла»	«Наряд для завтрака» или «Фартук для кухни», «Лоскутное изделие для кухни», Комплексный проект на выбор	Шкала оценивания метапредметных результатов в учебной деятельности (см. 4.2) Критерии и показатели для оценивания метапредметных и личностных результатов в процессе проектной деятельности (см. 4.3.)

5. Учебно-тематическое планирование

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ								
№ п\п <u>пл</u> <u>ан</u>	Наименование раздела, темы урока	<u>фак</u> <u>т</u>	Содержания и основные виды деятельности в соответствии с ФОГС	Результаты		Тип Форма занятия	Формы контроля	Средства обучения
				Предметные Метапредметные связи	Метапредметные Личностные			
	5 час РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА» - 2 час ВЫПОЛНЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЕКТА № 1 / Исследовательская и созидательная деятельность / - 3час							
1. 07. 09.	Основные компоненты учебного проекта.		Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ потребностей и их технологическое решение в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются	<u>Узнает:</u> основные этапы (компоненты) проекта. <u>Научится:</u> составлять структуру проекта из основных этапов (компонентов); вопросники для исследования мнения людей. Метапредметные связи: графика, ИЗО, ИКТ, математика	Метапредметные 1-2: Анализировать готовые проекты. Обосновывать основные компоненты проекта. Личностные1-2: Оценивать интеллектуальные, материальные и финансовые возможности для выполнения проекта. Вступать в коммуникативные отношения с одноклассниками	Изучение новых знаний <i>Видеоэкскурсия по проектам</i> Практикум <i>Тренинг</i>	Наблюдение. Само и взаимоконтроль Формирующая оценка учителя <i>Тест №2 из задания 1</i>	Учебник «Технология ведения дома» 5 кл. § 1, 2 Интернет-ресурсы Электронная версия учебника. <i>Рабочая тетрадь стр. 4</i>
3. 14. 09.	Интерьер кухни, столовой		Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, эстетические, санитарно-гигиенические.	<u>Узнает:</u> требования к интерьеру, зоны и виды планировки кухни, варианты ее цветового и декоративного решения; современные стили в оформлении кухни	Метапредметные 1-3: Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни с помощью учебника и	Открытие новых знаний <i>Беседа. Самост. поиск.</i>	Наблюдение <i>Тест №4 из задания 2</i>	Учебник §3 «Технология ведения дома». <i>Рабочая тетрадь стр.7.</i>

4.	Запуск учебного проекта		Принятие проблемы и цели проекта. Поиск идей, анализ и выбор лучшей (базовой) по заданным критериям. Составление вопросника для проведения оценки своих идей членами семьи.	<u>Научится:</u> вырабатывать идеи, анализировать и выбирать оптимальный вариант с помощью исследования мнения других; Планировать выполнение проекта.	ПК. Планировать проект из основных компонентов Личностные 1-2-3: Проводить анализ и оценку идей вариантов современной кухни, ориентируясь на потребности семьи. Проявлять волю и доводить проект до завершения.	Изучение и закрепление знаний (модельная ситуация)	С/контроль. №5 <u>Проверь себя</u> из задания 2	Интернет-ресурсы Рабочая тетрадь стр.7. Электронная версия учебника. ЦОРы : «Строительные чертежи», «Планирование кухни», «Создание интерьера»
5. 21. 09.	Учебный проект		Выполнение учебного проекта типа <i>модельной ситуации</i> «Проектирование кухни на ПК»	Выполнять учебный проект «Проектирование кухни с помощью шаблонов и на ПК» Метапредметные связи: графика, ИЗО, ИКТ, математика	Презентовать готовый проект, выполнять самооценку проекта и своей деятельности	Применение знаний. Практикум. Дискуссия	Формирующая оценка учителя. Само- и взаимооценка	
		1	РАЗДЕЛ «ЭЛЕКТРОТЕХНИКА» - 1 час					
6.	Бытовые электроприборы		Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне <i>Лаб.-практ. работа № 1</i> «Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне»	<u>Узнает:</u> о принципе действия и правилах эксплуатации бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины) <u>Научится:</u> пользоваться бытовым холодильником, микроволновой печью (СВЧ)	Метапредметные 1 Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучить потребность в бытовых электроприборах на кухне Личностные 1 Подбор бытовых технических объектов и	<i>Изучение новых знаний. (Видеоэксперимент). Проблемный диалог</i>	Наблюдение. Контроль <i>Лаб. раб. № 1</i> С/Контроль <i>Тест № 3</i> из	Учебник «Технология ведения дома» 5 кл. § 4 Электронная версия учебника. Холодильник, печь СВЧ. Рабочая тетрадь

					оборудования с учетом современных требований		задания № 3	стр.8-9
		РАЗДЕЛ «КУЛИНАРИЯ» – 14 час 18 ВЫПОЛНЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЕКТА № 2 / Исследовательская и созидательная деятельность / - 4 час						
7. 28. 09.	Санитария и гигиена на кухне		Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность ухода за посудой. Поверхностью стен и пола; моющие и чистящие средства для этих целей. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонными приспособлениями. Практическая работа «Составлению меню на завтрак» Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров,	<u>Узнает:</u> правила санитарии и гигиены. Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. <u>Научится:</u> Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета. Соблюдать правила безопасной работы в процессе кулинарных работ. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.	Метапредметные 7: Осуществление поиска и обработки информации о моющих и чистящих средствах для ухода за посудой и кабинета. (П-О/У); планирование работы в группе по исследованию моющих и чистящих средств (Р и Л); коммуникативное взаимодействие в ходе исследования (К-Л); выстраивание отчета в монологическом виде (П-О/У). Метапредметные 8: алгоритмизированное планирование работы в группе по составлению меню на завтрак, отвечающего здоровому образу жизни (Р Л); выстраивание отчета в письменном виде и в форме монолога (П-О/У); рефлексия полученного опыта (Р). Личностные 7-8: Овладение общения со	Открытие новых знаний. Практическая работа. Инструктаж по ТБ. «Определение набора безопасных для здоровья моющих и чистящих средств». Комбинированный. Усвоение и первичное закрепление новых знаний.	Наблюдение Самооценка Проверочные задания № 1,2,4 из задания 4 Проверка лаборатор. работы № 2 Самооценка Проверочные	Учебник «Технология ведения дома» 5кл. / Н.В. Сеница, В. § 5 Интернет-ресурсы Электронная версия учебника. <i>Рабочая тетрадь Стр.19-20</i> Учебник, «Технология ведения дома» 5кл. § 6 Интернет-ресурсы
8.	Физиология питания							

			углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Первая помощь при отравлениях. Режим питания <i>Лабор. работа № 2</i> «Определение качества воды»	составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях	сверстниками и учителем; навыками по уходу за посудой и умение применить свои знания в домашних условиях. Ориентирование в мире профессий пищевой промышленности		<i>задание № 3,4 из задания 5</i>	<i>Рабочая тетрадь Стр. 22</i>
9. 05. 10.	<i>Технология приготовления бутербродов и горячих напитков</i>		Значение хлеба в питании человека. Продукты для бутербродов. Виды бутербродов. Технология их приготовления. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила их хранения. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Правила безопасности труда.	<u>Узнает:</u> Виды бутербродов, способы нарезки продуктов, инструменты и приспособления для нарезки. Виды горячих напитков, технологию их приготовления и безопасные приемы работы. Требования к качеству готовых бутербродов и напитков, условия и сроки их хранения. Правила безопасного труда.	Метапредметные 9: (П): смысловое чтение, поиск и представление информации о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки; выделение главного из прочитанного. Метапредметные 10: (Л): проводить сравнительный анализ вкусовых качеств разных видов чая и кофе; построение цепи рассуждений. (Р): принятие учебной цели; выбор способов деятельности; организация рабочего места; труда и его контроля; самооценка.	Усвоение и первичное закрепление новых знаний <i>Беседа. Демонстрация.</i>	Наблюдение. Самооценка и оценка учителя. <i>Тест № 1, 4 из задания 6. Тест №4 из задания 7.</i>	Учебник «Технология ведения дома» 5 кл. § 7. Электронный учебник. <i>Рабочая тетрадь Стр. 23-26.</i> Интерактивная доска.
10.	<i>Приготовление</i>		<i>Практичес. работа № 2.</i> Приготовление бутербродов.	<u>Научится:</u> Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или		Применение знаний <i>Практикум</i>	Проверка практической работы:	Кухонное оборудование и инструменты для приготовления

	бутербродов и горячих напитков		Практичес. работа № 3. Приготовление горячих напитков	тостере; приготавливать и оформлять бутерброды и горячие напитки по технологической карте; определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах; выполнять правила гигиены и учебного труда; дегустировать бутерброды и горячие напитки	(К) умение работать в команде, отвечать на вопросы, слышать собеседника, задавать вопросы на понимание. Личностные 9-10: личная ответственность за порученное дело; адекватное реагирование на трудности, соблюдение правил этикета за столом.		№2, №3 Самооценка и оценка учителя по заданным критериям	ния бутербродов и горячих напитков на каждую команду. Столовое белье и посуда для сервировки
11. 19. 10.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий		Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Их подготовка к варке и технология приготовления. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь для варки. Способы варки . <i>Лабораторная работа № 3 «Изучение упаковки крупы».</i>	<u>Узнает:</u> Виды круп, бобовых и макаронных изделий, технологию приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш и блюд из бобовых и макаронных изделий. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. <u>Научится:</u> Читать маркировку и штриховые коды на упаковках	Метапредметные 11: (П) Находить и представлять информацию о растениях, из которых приготавливают крупы; о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Выстраивать отчет в форме монолога-высказывания. Метапредметные 12: (К) Взаимодействия в процессе исследования; (Р) Умение принимать учебную задачу и планировать ее достижение. Организовать своё рабочее место и работу в групповом режиме, осуществлять само и взаимоконтроль. Личностные 11-12:	Открытие новых знаний. <i>Лабораторная работа</i>	Наблюдение Проверка лабораторной работы № 3 Самооценка. <i>Тест № 1 из задания 8</i>	Учебник «Технология ведения дома» 5 кл. § 9. Дидактический материал для лабораторных исследований. <i>Рабочая тетрадь Стр. 26</i>
12.	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий		<i>Практичес. работа № 4. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</i>	<u>Научится:</u> Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять		Применение знаний <i>Практикум</i> Инструктаж (вводный,	Само и взаимоконтроль в соответствии с критериями. Заключительный	Продукты, оборудование, карточки-задания для дежурных,

	макаронных изделий		Знакомится с устройством кастрюли-кашеварки	консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Овладение элементами умственного труда и общения со сверстниками; проведения рефлексии полученного опыта. Понимание требований профессии «Повар» к человеку	текущий)	инструктаж. <i>Тест № 4 из задания 8</i>	технологические карты Оценочный лист, бригадный журнал <i>Рабочая тетрадь Сир. 27</i>
13. 26. 10.	Влияние экологии на пищевую ценность овощей и фруктов.		Пищевая ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы и клетчатки. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. О вреде накоплений в овощах и фруктах нитратов и тяжелых металлов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежемороженые овощи	<u>Узнает:</u> Пищевую ценность овощей и фруктов, способы их хранения; условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. <u>Научится:</u> Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду; определять содержание нитратов в овощах и фруктах с помощью нитратомера и бумажных индикаторов. Удалять лишние нитраты.	Метапредметные 13-14: <i>Познавательные:</i> извлечение информации из прослушанных текстов, монологические высказывания. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, построение цепи логических рассуждений, планирование и проведение эксперимента с нитратомером, анализ, выводы, оценка и самооценка, рефлексия, волевая регуляция, <i>Коммуникативные:</i> организация учебного сотрудничества, ведение диалога, Личностные 13-14: Понимает необходимость охраны окружающей среды. Отрабатывает точность и координацию	Открытие новых знаний Исследование.	Наблюдение. Проверка лабораторной работы № 4. Самооценка <i>Тест №1, 5 из задания 9</i>	Учебник «Технология ведения дома» §10. Оборудование и дидактический материал для лабораторных исследований <i>Раб. тетрадь стр. 28-29</i>
14.	Механическая кулинарная обработка овощей		Лаборатор. работа № 4: «Определение содержания нитратов». Общие правила механической обработки овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие	<u>Узнает:</u> Правила механической обработки овощей инструментами и приспособлениями для их нарезки. <u>Научится:</u> Выполнять		Усвоение и первичное закрепление новых знаний Инструкт	Наблюдение Самостоятельный контроль Заклучит	Демонстрационные материалы: таблицы по кулинарии. Оборудова

			сохранение витаминов и цвета овощей. Правила их измельчения. Распространенные формы нарезки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей; Инструменты и приспособления для нарезки. <i>Практическая работа «Тренировочные упражнения по нарезке овощей и фруктов»</i>	кулинарную механическую обработку овощей и фруктов, листовых и пряных овощей (лука, капустных, чеснока, тыквенных); фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов, используя безопасные приемы работы с ножом и приспособлениями. Соблюдает правила санитарии и гигиены	движений при выполнении приемов нарезки. Овладевает методами эстетического оформления салатов. Взаимодействует со сверстниками. Опрятно содержит рабочую одежду. Получает представление о профессиях, связанных с изучаемыми технологиями.	аж. Демонстрация. Упражнения	ельный инструктаж Самооценка <i>Тест № 2, из задания 9</i>	ние и дидактический материал. Учебник § 10. Электронный учебник <i>Раб. тетрадь стр. 28</i>
15. 02. 11.	<i>Блюда из сырых овощей и фруктов</i>		Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Последовательность приготовления блюд по технологическим картам. <i>Практическая работа № 5 «Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов»</i>	<u>Узнают:</u> требования к качеству готового салата <u>Научится:</u> Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд. Соблюдать ТБ в процессе работы на кухне. Украшать готовое блюдо продуктами, входящими в состав салатов и зеленью. Проводить органолептическую оценку салата. <u>Узнают:</u> Условия варки овощей для салатов и винегретов,	Метапредметные 15-16: (Р) Мотивация на техническое задание. Целеполагание. Организация работы в команде. Алгоритмизированное планирование работы Соблюдение норм и правил безопасности, культуры труда. Контроль, коррекция действий в соответствии с техническим заданием. (К): Овладение навыками деловых, культурных, уважительных отношений со всеми членами команды (П): Поиск и	Комплексное применение знаний и умений <i>Минипроект «Техническое задание»</i>	Презентация и проверка минипроекта. Органолептическая оценка готового салата. Тест № 3 из задания 9	Учебник §10. Дидактический материал, оборудование, продукты для выполнения минипроекта» <i>Раб. тетрадь стр. 28</i> Учебник «Технология ведения
16.	<i>Блюда из вареных овощей</i>		Значение и виды тепловой обработки овощей. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки (варка,			Комплексное применение знаний и умений	Само- и взаимооценка, органолептическая оценка	Учебник «Технология ведения

			припускание, пассерование, запекание, жарение, тушение, бланширование). Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. <i>Практическая работа № 6:</i> «Приготовление блюда из вареных овощей»	способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Технологию приготовления салатов и винегретов из вареных овощей. Требования к качеству готовых блюд из вареных овощей. <u>Научатся:</u> видам тепловой обработки: варка, припускание, пассерование. Подбирать рецепт или технологическую карту для приготовления выбранного блюда. <u>Освоят</u> технологию приготовления блюда из вареных овощей (на выбор).	представление информацию об овощах и фруктах, применяемых в кулинарии и блюдах из них; способах тепловой обработки, сохраняющих питательные вещества и витамины. Личностные 15-16: . Готовность к саморазвитию и самообразованию. Проба сил в профессиях, связанных с изучаемыми технологиями. Проявление экономического и экологического мышления. Рациональное ведение домашнего хозяйства.	<i>Практическая работа</i> <i>Проверочная работа по разделу «Кулинария»</i>	готового блюда. Тест № 1, 2, 3 из задания 10	дома» 5 кл. /, §11. Дидактический материал, оборудование, продукты на каждую бригаду. Интернет-ресурсы. <i>Раб. тетрадь стр. 30-31</i>
17. 09. 11.	Блюда из яиц		Понятия: яйца диетические и столовые; строение яйца; овоскоп, приспособления для взбивания яиц. Значение яиц в питании. <i>Лаборат. работа № 5:</i> Способы определения свежести и первичная обработка яиц.	<u>Узнает:</u> пищевой состав яиц, меры предосторожности при работе с яйцами; Способы определения свежести и хранения яиц. <u>Научится:</u> определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.	Метапредметные 17-18: (Познавательные-П). Осуществление поиска и обработка информации о способах хранения яиц без холодильника; об ассортименте блюд из яиц; о способах оформления яиц к народным праздникам; (Регулятивные-Р) Определение цели и планирование практической работы;	Открытие новых знаний. <i>Лабораторная работа</i> Применение знаний <i>Практику</i>	Наблюдение. Проверка лабораторной работы. Само и взаимоконтроль в соответствии	Учебник «Технология ведения дома» 5 кл. / Н.А. Сеница, § 12. Продукты, оборудование, карточки-
18.	Приготовление		Способы варки яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача	<u>Овладеет</u> технологией варки яиц, приготовления				

	блюд из яиц	вареных яиц. Технология жарки яиц. <i>Практическая работа № 7:</i> Варка яиц, приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд из яиц.	омлета натурального и яичницы-глазуньи с соблюдением санитарно-гигиенических норм и безопасного труда; приемами оформления блюд; сервировкой стола при подаче блюд из яиц; правилами этикета при приеме готовых блюд из яиц.	оценка результатов работы (<i>Познавательные П/О-У</i>) Отражение результатов своей деятельности в устной и письменной форме Личностные 17-18: (<i>Коммуникативные -К</i>) общение со сверстниками и учителем, осознание смысла изучаемой темы, организация рабочего места, соблюдение правил этикета, санитарно-гигиенических норм. Метапредметные 19-21: Осуществление поиска и обработка информации о калорийности продуктов. Осознание и принятие проблемы, ее исследование и анализ. Планирование проекта из необходимых компонентов Постановка цели проекта. Выдвижение идей, их анализ сравнение, оценка и выбор оптимального варианта. Разработка дизайн-спецификации к воскресному завтраку Личностные 19-24: Овладение навыками самообслуживания и	м Инструктажи (вводный, текущий, заключительный) Выполнение проекта Проблемный диалог. Исследование. Самостоятельный поиск информации. Исследование. Консультирование. Самостоятельная	вии с критериями. Заключит. инструктаж. <i>Тест № 1, 2, 4 из задания 11.</i> Наблюдение. Проверка. Решение задания № 1, 4, 6 Проверка задач № 1, 2, 3 в рабочей тетради. Самостоятельное взаимодействие. Наблюдение за решением	задания для дежурных, оценочный лист, бригадный журнал <i>Раб. тетрадь Стр.31-32</i> Учебник § 13. Персональные компьютеры. <i>Рабочая тетрадь стр. 34, 35, 36</i> <i>Раб. тетрадь стр. 34</i> <i>Мелехина С.И</i> Основы проектной деятельности. 5-9 класс» <i>Раб. тетрадь Стр. 35-36</i>
19. 16. 11.	Приготовление завтрака Проект	Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Запуск проекта «Воскресный завтрак для всей семьи». Постановка проблемы. Создание мотивации на проект	<u>Узнает:</u> о требованиях к калорийности продуктов, рекомендуемых для завтрака в зависимости о возраста и физической активности. <u>Научится:</u> рассчитывать количество продуктов для завтрака на себя.				
20.	Трансформация проблемы в цель	<i>Практическая работа:</i> Обоснование потребности членов семьи. Первоначальные идеи, их анализ и выбор лучшей.	<u>Научится:</u> Учитывать пожелания участников завтрака. Определять необходимые продукты для завтрака, их количество.				
21. 30. 11.	Дизайн - спецификации Сервир	<i>Практическая работа:</i> Разработка критериев, которым должен соответствовать завтрак. Приготовление завтрака.	Определять требования к воскресному завтраку для всей семьи. Выбрать лучший вариант завтрака. Рассчитывать примерную				

22.	овка стола к воскре сному завтра ку		Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила этикета за столом.	его стоимость. <u>Узнает:</u> Особенности сервировки стола к воскресному завтраку. Способы складывания салфеток. Правила этикета за столом.	культуры поведения за столом. Планировать и реализовывать свою деятельность по удовлетворению потребностей семьи. Заботиться о своей семье и обслуживать ее по принятым нормам этикета. Примерка на себя ролей «Повар» и «Официант». Осознание требований к человеку этих профессий. Планирование способов улучшения проекта по приготовлению воскресного завтрака.	работа с информац ией. Тренинг Практику м. Эксперим ент	задач 5,6 Само и взаимоко нтроль. Наблюден ие за решением задачи 2	Столовое белье, столовые приборы для сервировки Раб. тетрадь С. 33
23.	Реализ ация проект а		Приготовление завтрака Оценка членами семьи проекта по приготовлению воскресного завтрака. Самооценка выполнения проекта.	<u>Научится:</u> приготавливать завтрак для всей семьи. Сервировать стол к завтраку. Пользоваться столовыми приборами. Соблюдать правила этикета за столом.	ролей «Повар» и «Официант». Осознание требований к человеку этих профессий. Планирование способов улучшения проекта по приготовлению воскресного завтрака.	Смотр знаний Рефлекси я, контроль, коррекция	Проверка Задания 7	Раб. тетрадь Стр. 37
07. 12. 24.	Презен тация и оценка проект а		Презентация, отчет о выполненном проекте	<u>Научится:</u> выполнять презентацию, участвовать в дискуссии, задавать вопросы и отвечать на заданные	Метапредметные 22-24: Осуществлять анализ, самооценку, оценку работ других; проводить рефлексию полученного опыта		Само оценка. Взаимооц енка. Оценка членов семьи и учителя	Мелехина С.И Основы проектной деятельнос ти. 5-9 класс» Примеры видеозащи ты проектов учениками. Мультимед иа оборудован ие
		30	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 22 час. ВЫПОЛНЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЕКТА № 3 / Исследовательская и созидательная деятельность / - 8 час					

		4	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения					
25. 14. 12.	Натуральные волокна растительного происхождения		Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Производство текстильных материалов и тканей в условиях современного производства и в домашних условиях.	<u>Узнает:</u> способы получения натуральных волокон льна и хлопка, свойства натуральных волокон, их значение для здоровья человека. Особенности современного прядильного, ткацкого и отделочного производства.	Метапредметные 25-26: Осуществление поиска и обработки информации о волокнах и тканях растительного происхождения, об инструментах и приспособлениях получения ткани в старину; Исследование свойств нитей основы и утка, прочности окраски ткани Коммуникативное взаимодействие в процессе исследования; выстраивание отчета в письменном виде и рефлексия полученного опыта.	<i>Открытые новые знания</i> Самост. работа с информацией.	Проверка лабораторной работы. Самооценка Тест №2, 6 задания 13.	Учебник § 14, 15. Электронная версия учебника. Рабочая тетрадь стр. 38
26.	Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны в тканях		Ключевые понятия: Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани Лабораторная работа № 6: Определение направления долевой нити в тканях. Лабораторная работа № 7, 8. Определение лицевой и изнаночной сторон. Сравнительный анализ прочности окраски ткани.	<u>Научатся:</u> распознавать переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. <u>Научатся:</u> определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Направления основной и уточной нити в тканях. Определять прочность окраски тканей.	Личностные 25-26: Овладение элементами умственного труда и общения со сверстниками и учителем. Ориентирование в мире профессий (оператор прядильного производства и ткач).	Практикум Лабораторная работа Исследование (инструктаж (вводный, тпкующий))	Самооценка Инструктаж заключительный.	Дидактический материал для проведения лабораторных исследований. Интернет-ресурсы
27. 21. 12.	Текстильные материалы и их свойства.		Общие свойства текстильных материалов. Виды и свойства	<u>Узнает:</u> Общие свойства текстильных материалов: физические,	Метапредметные 27-28: развитие и углубление потребностей и мотивов УПД по данной ;	Урок получения и закрепления знаний. Беседа с демонстр	Проверочное задание № 1 тест № 3. Самооцен	Раб. тетрадь Стр. 40-41 Демонстрационные материалы: «Натураль

28.	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения		текстильных материалов из растительных волокон: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. <i>Лабораторная работа 9:</i> Изучение свойств тканей из хлопка и льна. <i>Практическая работа по оформлению коллекции тканей из растительных волокон</i>	эргономические, эстетические, технологические <u>Научатся:</u> Организовывать своё рабочее место и работу по распознаванию в тканях волокон и нитей из хлопка и льна. <i>Овладеет</i> методами эстетического оформления коллекции тканей растительного происхождения	алгоритмизированное планирование работы в группе по исследованию волокнистого состава и свойств тканей растительного происхождения. Личностные 27-28: осмысление темы нового материала, его применение на практике при подборе ткани и др. материалов для личного проекта; рефлексия полученного опыта	ацией. Практикум Лабораторно-практическая работа. Исследование	ка. Проверка лабораторной работы. Заключение инструктажа	ные волокна растительного происхождения». Коллекция тканей из хлопка и льна
		7	Конструирование швейных изделий - 4 час. Выполнение проекта - 3 час.					
29. 28. 12.	Первоначальные идеи и выбор проекта		Запуск проекта. Набор банка идей (фартук, юбка или бермуды на кулиске, сарафан с кулиской, салфетки и др.).	<u>Узнают</u> ключевые понятия (банк идей, первоначальные идеи, базовая идея, требования к изделию).	Метапредметные 29-30: Анализ ситуации. Осмысление проблемы. Представление своего исследования «Что предлагает рынок?» в виде таблицы (Д/З). Перевод своих идей на графический язык. Анализ исследования и определение требований к проекту. Оформление отчетов в виде дизайн-листов.	Проблемный диалог <i>Мозговой штурм</i> <i>Тренинг</i>	Консультирование	Учебник Учеб.-мет. пособ. «Основы проектной деятельности» / С.И. Мелехина
30.	Требования к изделию		Требования к изделию (дизайн-спецификация). Формы их представления: свободная, табличная, схематическая	<u>Научатся:</u> на основе элементарного исследования определять свои потребности и требования к проектному изделию; выбирать лучшую идею. Оформлять дизайн-листы в рабочей тетради.	Метапредметные 31-32: <i>Познавательные (О/у и Л)</i>	Открытие новых знаний <i>Модельная ситуация</i>	Самооценка и проверка заданий № 1, 2, 3, 5, 6, 7	<i>Рабочая тетрадь стр. 54-55 стр. 56-57</i>
31.	Определение размера			<u>Узнают</u> значение	Практикум		Самооценка	<i>Раб.</i>

11.01.	в швейного изделия		Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления чертежа и выкройки Расчётно-графическая система конструирования.	ключевых понятий: потребность, чертеж, выкройка; снятие мерок, обхват талии, груди, и бедер; длина изделия. <u>Научатся:</u> отличать чертеж от выкройки. <u>Узнают:</u> конструктивные линии фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа своего изделия и условных обозначениях. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.	Осуществление поиска и обработки информации об истории фартука и других швейных изделий (О/У). <u>Регулятивные:</u> Самоорганизация учебной деятельности (самоконтроль, волея с/регуляция). Алгоритмизированное планирование работы по снятию мерок. <u>Коммуникативные:</u> взаимодействия в процессе измерения фигуры (К); подготовка отчета в письменном виде (О/У). <u>Метапредметные 33-35:</u> <u>Познавательные</u> рассчитывать параметры и выполнять построение чертежа в натуральную величину графическим способом, а также с помощью компьютера при наличии специального программного обеспечения).	Инструктаж. Демонстрация. Тренинг.	ка <i>Тест № 4 задания 15</i>	<i>тетрадь стр. 43</i>
32.	Снятие мерок		Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок для чертежа выбранного изделия. <u>Практическая работа № 9:</u> Снятие мерок для построения проекта.			Практикум Инструктаж вводный. Самостоятельная работа.	Взаимоконтроль. Проверка задачи № 1, 2 задания 15	Манекен. Демонстрационные материалы: «Снятие мерок»; Практическая работа № 9. Учебник § 16 Рис. 51, 52, 53, 54. Рабочая тетрадь стр. 42
33.18.01.	Построение чертежа проектного изделия в М 1: 4		Расчётные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий. <u>Практическая работа:</u> Построение чертежа швейного изделия в М 1: 4 и моделирование.	<u>Научатся:</u> Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж изделия в М 1:4. Читать чертеж. Работать с графической информацией. Оформлять дизайн-лист в М 1:4		Инструктаж вводный. Самостоятельная работа	Инструментальный	Набор измерительных и чертёжных инструментов. Учебник § 16 Практическая работа № 9, задание № 2, 3
34.	Построение чертежа			<u>Научатся:</u> строить чертеж изделия в натуральную величину по своим	<u>Личностные 29-35:</u> определение потребительских качеств проекта, развитие трудолюбия и	Инструктаж вводный. Самостоятельная работа	Инструментальный	

35.25.01.	изделия в натуральную величину Подготовка выкройки и проектного изделия к раскрою		<u>Практическая работа:</u> Построение чертежа проекта в натуральную величину по своим или заданным меркам <u>Практическая работа:</u> Копирование готовой выкройки, подходящей по размеру и замыслу. Подготовка выкройки к раскрою - наименование деталей и их количества, всех линий, припусков на швы	меркам или по заданным размерам, выполнять моделирование. <u>Научатся:</u> подготавливать выкройки проектных изделий к раскрою. <u>Метапредметные связи</u> Графика и черчение, ИЗО, ИКТ, математика, краеведение	ответственности за принятое решение и качество своей деятельности; проявление технического и экономического мышления. Улучшение моторики при работе с измерительными инструментами. Проба сил в роли технолога-конструктора. Рефлексия полученного опыта	Практикум Решение технологических задач	Инструктаж текущий, заключительный. Само и взаимооценка. Проверка готовой выкройки	Учебник § 16 Практическая работа № 9, задание № 3 Рис. 55
		4	Швейная машина – 4 час.					
36.	Устройство современной бытовой швейной машины		Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Ее основные узлы. Ключевые понятия: привод, моталка, маховое колесо, регулятор длины стежка и др.	<u>Узнает:</u> устройство современной бытовой швейной машины с электроприводом, ключевые понятия:	Метапредметные 36-37: Осуществление поиска необходимой информации об устройстве современной бытовой швейной машины с электроприводом. Формирование технического мышления, овладение элементами организации умственного и физического труда.	Изучение и закрепление новых знаний Активное действие с объектом изучения	Задания для интеракт.-доски <i>Тест № 1 задания 18</i>	Учебник §. 9 <i>Рабочая тетрадь стр. 46-47</i>
37.01.02.	Подготовка швейной машины к		Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней	<u>Научится:</u> готовить машину к работе (наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить	Метапредметные 38-39: Определение цели	Решение технических задач в интерактивном режиме.	Само и взаимоконтроль <i>Тест № 4 задания 18.</i>	Электронная версия учебника. <i>Рабочая тетрадь стр. 47</i>

38.	<i>работе Приём ы работ ы на швейно й машин е:</i>		нитки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы	нижнюю нитку наверх. <i>Научится</i> выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек	деятельности. Организация рабочего места для рационального и безопасного выполнения машинных работ. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины Установление причинно-следственных связей. Поиск и представление информации об истории швейной машины.	<i>Практику м Закреплени е приемов работы</i>	Проверка решения задач 2, 3 задания 18.	<i>Рабочая тетрадь стр. 47 Учебник § 19. Электронная версия учебника.</i>
39.	<i>Регули рующие е механи змы швейно й ма- шины</i>		Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. <i>Лабораторная работа № 10</i>	<i>Научится:</i> Определять неполадки из-за неправильной заправки ниток. Использовать регулирующие механизмы вида строчек, длины стежка, клавиши шитья назад; выполнять закрепки	<i>Личностные 34-37:</i> Развитие П.И. к технике. Овладение правилами безопасной работы. Проведение рефлексии полученного опыта.	<i>Обобщени е и системат изация Исследова ние</i>	Проверка качества выполненных строчек по критериям	К/презентации «Машиноведение»; «История создания швейной машины»
		14	Технология изготовления швейных изделий – 10 ч . Выполнение проекта- 4 час.					

40.	Выбор и расчет материалов для проекта	Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические, влияющие на окончательный выбор для изделия. Стоимость основных и дополнительных материалов. Экономическое обоснование проекта	<u>Устанавливают:</u> Какие ткани по своим свойствам соответствуют требованиям, предъявляемым к изделию <u>Научатся:</u> проводить эксперименты с тканями растительного происхождения. Рассчитывать количество и стоимость необходимых материалов.	Метапредметные 40 Проводят эксперименты для выбора ткани. Отражают это аргументировано в письменном отчете. Обосновывают экономическую целесообразность расходов в таблице. Принимают решение. Берут на себя ответственность за окончательный выбор. Отражают это в дизайн-листах	Урок применения знаний на практике Исследование	Наблюдение. Самооценка. Формирующая оценка учителя.	Учебник Раздел «Творческий проект». Уч.-метод пос. «Обучение проектной деятельности» / С.И. Мелехина
41. 15. 02.	Раскрой изделия	Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. <i>Практическая работа:</i> «Раскрой швейного изделия»	<u>Узнает:</u> Правила подготовки ткани к раскрою. Инструменты и приспособления для раскроя. Критерии качества кроя. <u>Умеет:</u> , выполнять раскладку, обмеловку, раскрой ткани, выкраивать детали швейного изделия, соблюдает правила безопасной работы с булавками и ножницами. оценивать выполненную работу по критериям. <i>Развивает</i> моторику и координацию движения рук, логическое мышление.	Метапредметные 41 Формулирует познавательную цель и задачи урока. Находит и анализирует информацию для сравнения способов рациональной раскладки выкроек на ткани, выбирает оптимальный способ. Регулирует взаимодействие с учителем и учениками. Аргументирует свое мнение и выслушивает других. Личностные 40-41: Осознает проблему и потребности, ответственность за	Урок изучения и применения знаний Инструктаж <i>Тренинг с интерактивной доской</i> <i>Практикум</i>	Проверка и оценка практической работы по критериям качества.	Учебник §17 Демонстрационные материалы, натуральные объекты: лекала, выкройка, ткань Дидактический материал.
42.	Ручные стежки			ответственность за	Урок	Графический диктант	Учебник. §18. Образцы стежков, строчек и швов

	<i>строчки</i>		Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.	<i>Узнает:</i> Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. <i>Научатся:</i> Переносить линии выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.	качество результатов труда, стремиться к экономии в расходовании материалов. Метапредметные 42-43 (Л): Сопоставляет, анализирует образцы ручных строчек. Выстраивает цепочку логических рассуждений для выведения ключевых понятий. Переводит понятия с вербального языка на графический и схематический. (К): Умеет вести громкое комментирование выполняемой работы по опорному конспекту, поддерживая общий ритм работы в классе; взаимодействовать с учителем и учениками. Работает в паре при проведении примерки и устранении недочетов Личностные 42-44: Берет на себя ответственность за деятельность, которую ему делегирует учитель (громкое комментирование) Регулирует свои эмоции, вырабатывает	изучения и применения знаний <i>Инструкция та же Демонстрация Тренинг с интерактивной доской</i>	на усвоение ключевых понятий <i>Тест № 2 задания 17</i>	<i>Рабочая тетрадь стр. 45</i> Дидактический материал: виды ручных стежков, строчек и швов для анализа.
43. 01. 03.	Выполнение ручных стежков строчек и швов	Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание; временное соединение деталей – смётывание; временное закрепление подогнутого края – замётывание (с открытым и закрытым срезами). Практическая работа: «Выполнение ручных стежков и строчек»	<i>Узнает:</i> ключевые понятия: - ручное обмётывание; смётывание; замётывание (с открытым и закрытым срезами). <i>Научатся:</i> изготавливать образцы ручных работ: ручное обмётывание; смётывание; замётывание (с открытым и закрытым срезами). Развивает мелкую моторику и координацию движения рук.	Практикум <i>Вводный инструктаж</i> <i>Демонстрация Текущий инструктаж</i>	Заклучительный инструктаж Практический контрольный срез	<i>Тест №4 задания 17</i>	<i>Мелехина С.И.</i> Уч-мет пособ. «Развитие технического мышления с помощью опорных конспектов» <i>Рабочая тетрадь Стр. 45-46</i> Опорные конспекты. технологические карты	

				<u>Метапредметные связи</u> Графика и черчение, ИЗО, ИКТ, математика	уважительно-доброжелательные отношения к комментариям других. Осознает необходимость данной работы для качественного выполнения проектного изделия. Знакомится с профессией «Портной»			
44.	Виды машинных швов		Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей – стачивание; постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.	<u>Знает:</u> Ключевые понятия - машинное обмётывание, стачивание, застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Классификацию машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и закрытым срезом, с открытым обмётанным срезом).	Метапредметные 45-47 <u>Логические</u> Сопоставляет, анализирует образцы машинных швов с ручными строчками, находят общее и отличительное. Выстраивает цепочку логических рассуждений для вывода ключевых понятий. Переводит понятия с вербального языка на графический и схематический и наоборот. Проявление логического мышления. <u>Регулятивные:</u> Определяет цель своей работы. Организует рабочее место. Самостоятельно планирует и осуществляет работу по Т/карте и О/конспекту.	Урок изучения новых знаний <i>Проблемный диалог. Интерактивная работа с объектами изучения.</i>	Наблюдение. Самооценка. Формирующая оценка учителя. Графический диктант.	Учебник. Сеница Н.В. §20. Уч.-мет. пособ. «Развитие технического мышления с помощью опорных конспектов» / Мелехина С.И.
45. 08. 03.	Проведение влажно-тепловых работ (ВТО)		Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание,	Правила выполнения основных операций ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. <u>Научится:</u> Проводить на		Урок изучения и применения знаний <i>Инструктаж. Тренинг</i>	Само- и взаимопроверка. Проверка лабораторной работы	Учебник. § 21. Образцы машинных и ручных швов. Опорные

46.	Выполнение машинных швов	заутюживание. <i>Практическая работа № 13:</i> Проведение влажно-тепловых работ (ВТО) <i>Практическая работа №12:</i> Изготовление образцов машинных работ	образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание с выполнением ВТО. <u>Метапредметные связи</u> Графика и черчение, ИЗО, ИКТ, математика	Проявляет волю для получения прогнозируемых результатов работы. <i>Коммуникативные:</i> Умеет выстраивать монологическое высказывание выполняемой работы по опорному конспекту, использовать его для помощи одноклассникам, оценки работы своей и других <i>Личностные 45-47:</i> <u>Овладевает</u> безопасными приёмами труда при работе на швейной машине и на оборудовании для ВТО. Развивает мелкую моторику, координацию движений. Ориентируется в требованиях к профессиям «Швея», «Утюжилщица»	<i>Урок комплексного применения знаний и умений</i> <i>Решение технологических задач. Самост. работа</i>	<i>Тест № 1,3 задания 20</i> Проверочная работа: <i>задача № 2 тест № 1, 3 задания 19; тест № 1,2 задания 21</i>	конспекты <i>Рабочая тетрадь стр. 49-50;</i> Учебник. § 21. Интерактивная доска и задания для нее; опорные конспекты. <i>Рабочая тетрадь Стр. 48-49; 51</i>
-----	--------------------------	---	---	--	--	--	---

47. 15. 03.	Планирование		<i>Практическая работа:</i> Составление индивидуального плана изготовления (пошива) проектного изделия.	<i>Научится:</i> Анализировать планы работы по изготовлению простого изделия (салфетки) Составлять алгоритм (план) изготовления своего изделия.	Метапредметные 47-48: <i>Логические, регулятивные</i> Поиск, изучение и рациональное использование учебной информации для планирования изготовления проекта. Логическая цепочка рассуждений для построения плана: Цель-Задачи- Шаги. Планирование. <i>Регулятивные:</i> Определяет цель своей работы. Организуют рабочее место. Устанавливают рабочие отношения в группе (паре) для устранения недочетов во время примерки и оценивают эффективность своей работы.	Обобщение и систематизация	Наблюдение Самооценка Проверка плана	Учебник. <i>Синица Н.В.</i> § 23. Электронная версия учебника.
48.	Подготовка деталей изделия к обработке		Перевод контурных линий в юбке, бермудах на другую сторону, на фартуке – налицевую с помощью портновских булавок. Прокладывание линии середины, линии кармана Подготовка изделия к примерке	<i>Узнает:</i> Последовательность подготовки деталей изделия к обработке <i>Научится:</i> Подготавливать детали кроя к обработке; изделие к примерке; при необходимости устранять недочеты в своем изделии	<i>Метапредметные 48:</i> <i>Логические, регулятивные</i> Определяет цель своей работы. Организуют рабочее место. Устанавливают рабочие отношения в группе (паре) для устранения недочетов во время примерки и оценивают эффективность своей работы.	Применение Знаний и умений <i>Практическая работа</i>	Самооценка. Взимооценка. Проверка практической работы.	Инструкции карты: «Подготовка деталей к обработке» .
49. 22. 03.	Технология пошива изделия		Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)	<i>Научится:</i> Ориентироваться в графических способах представления технологической информации. Подбирать и разрабатывать простейшие технологические карты в соответствии с объектом. Определять технологический процесс	Метапредметные 49: Планировать технологический процесс деталей проекта. Аргументируют свои решения. Оформляют технологический процесс на дизайн-листах используя вербальный язык графический,	Практикум Исследования.	Наблюдение. Согласование.	Учебник §23. Электронная версия учебника Видео:
50.	Обработка боковых и нижнего срезов		<i>Практическая работа:</i> Обработка боковых и нижнего срезов изделия.	<i>Научится:</i> подбирать материалы, инструменты		Комплексное применение знаний и умений <i>Самостоятельно</i>	Самооценка. Взимооценка. Формирующая	«Обработка бокового среза», «Обработка нижнего среза»

51. 29. 03.	Обработка пояса	<i>Практическая работа:</i> Обработка кулиски. Обработка пояса – завязки.	для выполнения проекта, обрабатывать детали проектируемого изделия с учетом стандартов, выполнять промежуточный контроль результатов труда, выявлять ошибки, их причины и устранять их. <u>Овладеет</u> основами проектной деятельности, правилами оформления проектно-технологической документации, самооценки и экспертной оценки.	схематический, математический. Метапредметные 50-53: Постановка для себя новых задач. Комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества. Проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость Проявление воли для получения прогнозируемых результатов работы. Личностные 47-53: Ориентирование в мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями. Оценивание своих способностей к труду в той или иной социальной роли. Стремление к экономии и бережливости в расходовании материалов и времени.	<i>ятельная обработка по Т/К</i> Комплексное применение знаний и умений Самостоятельная работа. Урок контроля и рефлексии и Экспертиза изделия Смотр знаний) Презентация. Дискуссия . Оценка	оценка учителя. Самооценка. Взаимооценка. Наблюдение. Активное задавание вопросов Оценка защиты, изделия и проектной документации	Технологические карты по обработке узлов: «Обработка пояса-кулиски», «Обработка накладного кармана» Видео: «Соединение накладных карманов с изделием» <i>Мелехина С.И</i> Методические рекомендации по преподаванию предмета «Технология» в 5-6 классах в 2015-2016
52.	Обработка накладных карманов	<i>Практическая работа:</i> Обработка накладных карманов.					
53. 05. 04.	Соединение карманов с изделием	<i>Практическая работа:</i> Соединение накладных карманов с изделием. Окончательная обработка изделия.	<u>Научится:</u> Проводить испытание изделия в реальных условиях. Оценивать потребительские качества готового изделия: эргономические, функциональные, эстетические. Привлекать экспертов к оценке. Намечать пути улучшения потребительских качеств проекта. Выполнять пояснительную записку и презентацию с помощью ПК				
54.	Презентация проекта	Испытание изделия в реальных условиях. Оценка процесса и результатов проектирования,		Метапредметные 54: Осознанное использование речевых			

			качества изготовленного изделия. Оценка изделия пользователем или экспертом и самооценка учеником. Презентация проекта с использованием компьютерной техники		средств и зрительного ряда в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей. аргументов, формулирования выводов. Коммуникативное взаимодействие с экспертами для оценивания проекта. Личностные 54: Проведение рефлексии полученного опыта. Оценивание своих возможностей для решения проблемы и результатов деятельности по отношению к поставленной цели и перечню требований к объекту проектирования		гг. § 5.3. Примеры видеозащиты проектов учениками	
		14	Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч) Исследовательская и созидательная деятельность /ВЫПОЛНЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЕКТА №4 и №5/ - 6 час					
		5	Декоративно-прикладное искусство (ДПИ) - 4 час. Проект «Образовательное путешествие в музей ДПИ» - 1час					
55. 19. 04.	Декоративно – прикладное искусство. Проект		Запуск четвёртого творческого проекта. Понятие «ДПИ». Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны.	Узнают: технологию образовательного путешествия (ОП); различные виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия.	Метапредметные 55-57: Познавательные (О/У и Л) Осуществление поиска и обработки информации о различных видах ДПИ (П-О/У); анализ и исследование особенностей ДПИ	Открытие новых знаний Образовательное путешествие в	Взаимодействие и контроль заданий каждой группы на маршрутах ОП	Учебник «Технология ведения дома» § 24 Демонстрационные материалы: виды

56.	<i>Традиции, обряды, семейные праздники.</i>	Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. 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.	Творчество народных умельцев своего края, области, села. <u>Научатся:</u> Работать на этапе определения цели и объекта ОП, на подготовительном этапе (ОП) по разработке его маршрутов в группах. Различать виды ДПИ. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия <u>Узнают:</u> Традиции, обряды, семейные праздники <u>Научатся:</u> Согласовывать свои потребности с потребностями других участников познавательно-трудовой деятельности. Изготавливать сувениры к праздникам.	народов России. Поиск и представление информации о народных промыслах своего региона, о способах, инструментах и материалах, применяемых для украшения праздничной старинной одежды (П-Л) <i>Регулятивные (Р):</i> определять цель и объект ОП, вступать в коммуникативное взаимодействие в процессе исследования и экскурсии с одноклассниками и работниками музея, учителем (К-Л); проводить интервью и фото-репортажи, разрабатывать маршруты Личностные 55-57: Развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и родного края. Овладение методами эстетического оформления изделий. Ориентирование в мире профессий в области	музей ДПИ Комплексное применение знаний Образовательное путешествие в музей ДПИ Мастер-класс по изготовлению сувениров Контроль и рефлексия ОП	<i>Задание 1,2, тест № 3 задания 23</i> Наблюдение. Взаимоконтроль и контроль выполнения заданий (отчетов) на маршрутах ОП Оценка групповых портфолио каждого маршрута	ДПИ; Интернет-ресурсы. Рабочая тетрадь стр. 60-61 Уч.-метод. пос. «Метод. рек. к программе «Путешествие с компьютером в мир интересных профессий» / Мелехина С.И. Дидактический материал. Варианты оформления заданий: маршрутные листы, листы наблюдений, вопросники для
57.	<i>Анализ результатов образовательного</i>	Ключевые понятия: Формальные знания	<u>Научатся:</u> Представлять	Развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и родного края.			

	<i>путешествия</i>		Информальные знания (рефлексия полученного опыта)	содержание работы своего маршрута. Давать оценку формальным и информальным знаниям (полученному опыту)	ДПИ. Формирование индивидуально-личностных позиций учащихся. Проба сил в каком-либо виде ДПИ			интервью со специалистами. Программа и ресурсы ОП
58.	«Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов»		Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте.	<u>Узнают:</u> Ключевые понятия: композиция; правила, приёмы и средства композиции. Орнамент и его символику. Применение орнамента в народной вышивке. <u>Метапредметные связи</u> Графика и черчение, ИЗО, ИКТ, ДПИ, история, искусство.	Метапредметные 58-59: Осуществление поиска и обработки информации о различных видах композиции (П-О/У); исследование приемов и средств композиции. Представление информации о применении орнамента в народной вышивке Личностные 58-59: Развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и родного края Овладение методами эстетического оформления изделий. Ориентирование в мире профессий в области ДПИ (художник ДПИ и народных промыслов). Формирование индивидуально-личностных позиций	Открытие новых знаний <i>Проблемный диалог. Исследование</i>	Проверка <i>Задачи № 1, 2 задания 24 Тест № 1, 2 задания 25</i>	Учебник «Технология ведения дома» § 25 <i>Рабочая тетрадь стр. 61-62, стр. 63-64</i>
59. 03. 05.	Декоративно-прикладного искусства» Создание композиции		Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов	<u>Узнают:</u> Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции; в изучении различных цветовых сочетаний <u>Научатся:</u> Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять		Комплексное применение знаний <i>Инструктаж Тренинг Дизайн-анализ</i>	Дизайн-анализ <i>Работ</i> Проверка <i>Задач № 1,2,3,5 задания 26</i>	Демонстрационные материалы: показ образцов разных видов ДПИ <i>Рабочая тетрадь стр. 64-65, стр. 67-68</i> Интернет-

			ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.	эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать гармонические цветовые графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора	учащихся. Проба сил в создании композиции или ее элементов с учетом изученных правил, приемов и средств.			ресурсы Программное обеспечение
		9	Лоскутное шитье - 4 час Проект «Лоскутное изделие для кухни, столовой» - 5 час (Объекты труда: прихватка, салфетка, диванная подушка)					
60.	Лоскутное шитье.		Знакомство с творчеством народных умельцев своего края. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.	Узнает: традиционные виды рукоделия народных умельцев; использование лоскутной техники в современной моде; виды и технологии лоскутного шитья; материалы для лоскутного шитья, традиционные узоры в лоскутном шитье:	Метапредметные 60: Осуществление поиска и обработка информации о творчестве народных умельцев своего края – мастеров лоскутной пластики; об истории зарождения этого ремесла с использованием ИКТ. Анализ проектов учащихся.	Изучение новых знаний <i>Беседа о предметах видеовыставки</i>	Наблюдение. Анализ выступлений.	Учебник § 28. Видеопрезентация выставок декоративно прикладного искусства. Выставка декоративных изделий
61. 10. 05.	Определение проблемы и потребностей		Учащимся выдается набор лоскутов ткани и ставится задача: в групповом режиме (по 3 человека) подумать, что можно изготовить из предложенного материала	<u>Научатся:</u> Вырабатывать первоначальные идеи изделий в виде эскизов. Исследовать мнение других людей по поводу этих идей. Рационально преобразовать и использовать технико-технологическую	Метапредметные 61-64: Обоснование проблемы и выявление потребностей. Анализ идей и выбор базовой (лучшей). Сравнение и анализ альтернативных вариантов. Подготовка отчетов-таблиц исследования рынка изделий. Проработка базовой идеи.	Исследование <i>Модельная ситуация</i>	Самооценка и проверка задач 1,2, 3, 4, 5. в рабочей тетради стр.73-74.	мestности (результат поисковой деятельности учащихся). Справочно-

62.	<i>Разработка критериев к изделию</i>		Критерии для оценки соответствия изделия потребностям пользователя.	<u>Научится</u> Разработке критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя.	Разработка перечня требований к изделию. Планирование процесса изготовления.	Исследование	Самооценка и проверка задач 6,7.	информационная литература.
63.	<i>Проработка лучшей идеи</i>		<i>Практическая работа</i> Уточнение орнамента, размера изделия и деталей орнамента, цветового решения, деталей самого изделия	<u>Научится</u> Разрабатывать узоры для лоскутного шитья. Создавать окончательный эскиз лоскутного проекта.	Личностные 60-64: Готовность к коммуникативному взаимодействию с народными мастерами и продавцами магазинов по поводу исследования ассортимента изделий из лоскутного шитья.	Эксперимент		Сборник творческих проектов-5 кл
17.05.					Оценка интеллектуальных, и материальных возможностей для выполнения проекта.	Применение знаний	Консультирование. Согласование.	<i>Рабочая тетрадь стр75</i>
64.	<i>Планирование изготовления изделия.</i>		<i>Практическая работа</i> Подбор лоскута тканей по цвету, фактуре, волокнистому составу. Планирование изготовления изделия.	<u>Научится</u> Подбирать лоскут тканей для изделия. Разрабатывать технологическую карту по изготовлению лоскутного изделия для кухни.	Оценка интеллектуальных, и материальных возможностей для выполнения проекта.	Практикум Исследования	Консультирование Согласование	Учебник «Технология ведения дома» § 29
65.	<i>Изготовление шаблонов</i>				Метапредметные 65-67 Алгоритмизированное планирование работы по изготовлению шаблонов из картона; оценивание правильности решения учебной задачи по раскрою; рефлексия полученного опыта.			<i>Рабочая тетрадь стр. 75-76</i>
24.05.	<i>и раскрой изделия</i>		<i>Практическая работа</i> по изготовлению шаблонов из картона для выкраивания элементов лоскутного орнамента. <i>Практическая работа</i> по раскрою деталей изделия из основных и прокладочных материалов с учетом	<u>Научится</u> Изготавливать шаблоны из картона для выкраивания элементов орнамента; Подготавливать материалы инструменты, приспособления, к работе; раскраивать и соединять детали по шаблонам.	Развитие трудолюбия, волевой саморегуляции и ответственности за качество своей	Практикум Инструктаж вводный и текущий Демонстрация	Самооценка и проверка задачи 1, теста 2 задания 28. Самооценка и контроль качества шаблонов	Варианты шаблонов для геометрического орнамента. <i>Рабочая тетрадь стр. 71-72, стр. 68</i>

66.	Технологии лоскутного шитья	направления долевой нити. Лоскутное шитье по шаблонам: Аппликация и стежка в лоскутном шитье.	Создавать лоскутный верх. <u>Улучшает</u> мелкую моторику рук.	деятельности; проявление технико-технологического и экономического мышления. Овладение методами эстетического оформления изделия.	Практикум Самост. работа	и качества раскроя	Учебник § 29
67.	Технология соединения деталей изделия.	Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой.	<u>Овладевает</u> Технологией выполнения стежки и аппликации; обработки прокладочной ткани; технологией соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой по технологической карте	Метапредметные 68: Осознанное использование речевых средств и зрительного ряда в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих мыслей и формулирования выводов. Коммуникативное взаимодействие с экспертами для оценивания проекта.	Практикум Самост. работа	Самоконтроль.	Видеопрезентация технологических процессов создания изделий в лоскутной пластике
31.05.	Презентация проекта	Окончательная обработка лоскутного изделия.	<u>Метапредметные связи</u> Графика, ДПИ, ИЗО, ИКТ	ряда в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих мыслей и формулирования выводов. Коммуникативное взаимодействие с экспертами для оценивания проекта.		Контроль решения задачи 1 задания 27; задачи 8, 9.	Рабочая тетрадь стр. 68, стр. 76-77
68.		Практическая работа по созданию презентации проектного изделия в технике лоскутного шитья; анализу и оценке полученного изделия	<u>Практическое освоение</u> Основ проектно-исследовательской деятельности и выполнения проекта. Подготовки необходимой документации и пояснительной записки; анализа результатов работы и себя в ней. Участвовать в дискуссии по анализу и оценке своей работы и других. Планирование путей	Личностные 68: Проведение рефлексии полученного опыта. Оценивание своих возможностей для решения проблемы по отношению к поставленной цели и перечню требований к объекту проектирования	Смотр знаний Защита проекта. Дискуссия	Самооценка и контроль задачи 10. Взаимооценка. Оценка экспертов и учителя по заданным критериям	Рабочая тетрадь стр. 78 Мелехина С.И. Методические рекомендации по преподаванию предмета «Технология» в 5-6

				совершенствования эстетических, эргономических и функциональных функций проекта				классах в 2015-2016 гг. § 5.3.
ИТОГО		68 час						

Приложения к рабочей программе

Приложение 1

Вариант диагностического задания.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

1. Подчеркните детали универсальной швейной машины с электрическим приводом: педаль привода, рукав, ремень, стопор, моталка, шатун, платформа, пусковое колесо, клавиша шитья назад, приводной рычаг, стопорное кольцо, лапка, регулятор длины стежка.

2. Обозначьте цифрами соответствие названия шва его изображению.

Название шва	Схематическое изображение
1. Стачной взаутюжку	а) г) б) д) в)
2. Стачной вразутюжку	
3. Вподгибку с закрытым срезом	
4. Накладной с закрытым срезом	
5. Вподгибку с открытым срезом	

3. В соответствии с моделью нанесите на базовый чертеж фартука фасонные линии и необходимые обозначения.

4. Соотнесите свойства тканей с их характеристиками.

Свойства тканей	Характеристики тканей
1. Физико-механические	а) сминаемость; б) осыпаемость; в) гигроскопичность; г) прочность; д) теплозащитность; е) пылеемкость; ж) драпируемость; з) усадка
2. Гигиенические	
3. Технологические	

5. Подсчитайте стоимость материалов на фартук, если для него понадобится 0,8 м при ширине 90 см

Материалы	Количество	Цена за единицу в рублях	Подсчитать стоимость
Ткань	0,8 м	120	
Нитки	1 катушка	35	
Отделочная тесьма	1,5 м	12	
ИТОГО			

6. Установите соответствие с помощью стрелок между волокнами и тканями растительного происхождения

Название ткани

- 1) Ситец
- 2) Парусина
- 3) Батист
- 4) Холст
- 5) Фланель

Название волокна

- а) Шелк
- б) Лен
- в) Шерсть
- г) Хлопок
- д) Вискоза

8. Укажите условное обозначение занесенных в таблицу мерок

Обхват талии	
Обхват бедер	
Длина изделия	

Приложение 2

**Вариант диагностического задания.
Раздел «Кулинария»**

Проверочное задание № 1: Отметьте знаком «+» правильный ответ:

Санитария – это

1. ☐ наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.
2. ☐ наука о здоровье человека, изучающая влияние внешней среды на его организм.
3. ☐ практическое осуществление гигиенических норм и правил.

Проверочное задание № 2: Отметьте знаком «+» правильный ответ:

Основной пластический материал, из которого строятся клетки, ткани и органы тела человека

1. ☐ белки,
2. ☐ жиры,
3. ☐ углеводы,
4. ☐ минеральные соли,
5. ☐ Витамины.

Проверочное задание № 3: Отметьте знаком «+» все правильные ответы:
Для производства крупы «Геркулес» используют зерновую культуру

1. ☐ пшеница,
2. ☐ просо,
3. ☐ гречиха,
4. ☐ овес,
5. ☐ ячмень.

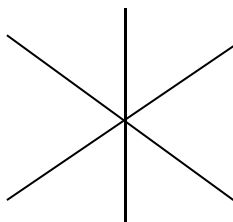
Проверочное задание № 4: Отметьте знаком «+» правильный ответ:

Консистенция каши зависит от

1. ☐ количества крупы,
2. ☐ количества жидкости,
3. ☐ продолжительности варки,
4. ☐ соотношения жидкости и крупы,
5. ☐ вида крупы.

Проверочное задание № 5:

Вам нужно провести испытание салата. Укажите, на ваш взгляд, наиболее важные параметры, которые вы будете подвергать анализу



Проверочное задание № 6: Вставьте пропущенное слово.

Приготовление пищи из предварительно обжаренного или припущенного продукта с добавлением специй в закрытой посуде на медленном огне. Этот способ тепловой обработки называется

Список литературы

1. 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
2. Мелехина, С.И. Основы проектной деятельности Часть 1. 5-9 классы: пособие для учителя (содержит тренировочные упражнения для включения в УУД) / С.И. Мелехина. Киров: ИРО Кировской обл., Типография «Старая Вятка», 2008
3. Мелехина, С.И. Учебная проектная деятельность в формировании метапредметных результатов: пособие для учителя / С.И. Мелехина, ООО «Движение – Полиграфдизайн». г.Кирово-Чепецка, 2014
4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2621-10).
5. Рекомендации по оснащению общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием, необходимым для реализации ФГОС основного общего образования, организации проектной деятельности, моделирования и технического творчества обучающихся. Приказ Министерства образования и науки РФ от 24.11.2011 № МД 1552 / 03.
6. Синица. Учебное издание. 5 класс: учебник для общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. М.: Вентана-Граф, 2013.
7. Синица, Н.В. Учебное издание. 5 класс: рабочая тетрадь: пособие для учащихся образовательных учреждений / Н.В. Синица, Н.А. Бугланева. М.: Вентана-Граф, 2014.
8. Синица. Н.В. Технология: технология ведения дома: 5 класс: методическое пособие / Н.В. Синица. М.: Вентана-граф, 2014.
9. Тищенко А.Т. Технология: программа 5-8 класс / А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. М.: Вентана-граф, 2014
10. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования / Технология /. М.: Просвещение, 2010.
11. <http://www.eor.it.ru>
12. <http://www.openclass.ru/user>
13. <http://www.cnso.ru/tehn>
14. <http://files.school-collection.edu.ru>
15. <http://tehnologia.59442>
16. <http://www.domovodstvo.fatal.ru>

Для заметок

[illegible]

Учебное издание

**Рабочая программа
по предметной области «Технология»
в условиях реализации ФГОС
основного общего образования.
Направление «Технология ведения дома»**

5 класс

Редактор *М.С. Давыдова*
Компьютерная верстка *М.С. Давыдовой, Т.Л. Тетенькиной*

Подписано в печать 24.11.15
Формат 60 x 84 1/16
Бумага офсетная
Усл. печ. л. 4,8
Тираж 500 экз.

ИРО Кировской области
610004, г. Киров, ул. Р. Ердякова, д. 23/2

Отпечатано в ООО «Типография «Старая Вятка»
610000, г. Киров, ул. Спасская, д. 18, стр. 2, оф. 26