

Содержание

1. Предметный цикл «технология»	2
1.1 Технологическая компетенция	2
1.2 Учебные предметы цикла	2
1.3 Распределение предметных уроков по школьным ступеням.....	3
1.4 Описание предметного цикла.....	3
2. Предмет: Рукоделие и домоводство	4
2.1 Учебно-воспитательные цели.....	4
2.2 Описание предмета.....	4
2.3 Учебная деятельность	6
2.4 Физическая среда.....	7
2.5 Общие положения оценивания.....	7
2.6 Сквозные темы ступени исходя из предмета	8
2.7 Интеграция с другими предметами	10
3. Учебные результаты II школьной ступени:	12
4. Класс: 4 класс	12
4.1 Учебные результаты:	12
4.2 Содержание обучения (70 ч):.....	13
5. Класс: 5 класс	16
5.1 Учебные результаты	16
5.2 Содержание обучения (70 ч):.....	17
6.Класс: 6 класс.....	21
6.1 Учебные результаты:	21
6.2 Содержание обучения : 35 часов	21
7.Оценивание	24

1.Предметный цикл «технология»

1.1 Технологическая компетенция

Технологическая компетенция означает способность ориентироваться в мире технологии и понимать, использовать и ценить технологию, применять и развивать технологию творчески и инновационно, понимать современные направления развития технологии, а также связи технологии с естественными науками, анализировать сопутствующие применению технологии возможности и риски, соблюдать требования по защите интеллектуальной собственности, решать проблемы, сочетая умственную и физическую деятельность, выбирать и безопасно использовать различные материалы и средства труда, целенаправленно реализовывать идеи, справляться с хозяйственными работами и следовать здоровому питанию.

Выпускник основной школы :

- 1) ориентируется в мире технологии, пользуется технологическими возможностями разумно и творчески;
- 2) видит связь достижений науки и развития технологии, а также рассуждает об изменении труда в ходе истории;
- 3) видит в физической и умственной деятельности возможность разнообразить повседневную жизнь и решать практические проблемы;
- 4) анализирует и выбирает технические решения, способен представлять и обосновывать свое мнение;
- 5) замечает и учитывает связь дизайна изделий с функциональностью, эстетичностью и культурными традициями;
- 6) выбирает для реализации своих идей подходящие материалы и средства труда, а также придаёт значение безопасному использованию материалов и средств труда;
- 7) читает рабочие чертежи и инструкции;
- 8) применяет основы здорового питания при составлении и анализе меню
- 9) готовит разнообразные и полезные блюда.

1.2 Учебные предметы цикла

Учебными предметами группы «Технология» являются: трудовое обучение, технология, а также рукоделие и домоводство. Трудовое обучение изучается с 1-го по 3-й класс, технология с 4-го по 9-й класс, рукоделие и домоводство с 4-го по 9-й класс.

Учащиеся, начиная со II школьной ступени, меняют учебные группы не менее чем на 10% обучения. Технология заменяется домоводством, а рукоделие и домоводство – технологией.

1.3 Распределение предметных уроков по школьным ступеням

I школьная ступень

Трудовое обучение – 4,5 часа

II школьная ступень

Технология; рукоделие и домоводство – 5 часов

III школьная ступень

Технология; рукоделие и домоводство – 5 часов

1.4 Описание предметного цикла

Учебные предметы группы позволяют получить основанные на традиционной и современной технологии знания, умения и ценности. Учащиеся учатся пользоваться различными технологическими приемами и анализировать технологические решения.

Учебные предметы группы способствуют практическому применению усвоенного по разным учебным предметам и в разных жизненных сферах материала. Учащиеся учатся находить и комбинировать различные экологические виды выполнения работ.

В современном обществе важное место занимает технологическая грамотность. На уроках изучаются и анализируются явления и ситуации, а также используются различные источники информации, объединяется творческая мыслительная работа и физическая деятельность, что важно с точки зрения физиологического и духовного развития человека. Умения, знания и ценностные позиции приобретаются в ходе практических занятий с осмыслением работы как характерной для человека деятельности.

В ходе обучения генерируются идеи, планируются, моделируются и изготавливаются предметы/изделия, а также отрабатывается их презентация. В ходе выполнения заданий и общих обсуждений учащиеся учатся замечать функциональность дизайна предметов, его связь с художественным творчеством и культурным фоном. Поддерживается собственная инициатива учащихся, их предприимчивость и творчество, они учатся ценить бережный и здоровый образ жизни. Учащиеся приобретают знания о здоровом питании и ведении домашнего хозяйства. При занятиях на учебной кухне учащиеся учатся ценить основы здорового питания.

В ходе обучения развиваются навыки работы и сотрудничества, критическое мышление, а также умение анализировать и оценивать. Анализ различных действий прикладного характера помогает учащимся принимать решения в части выбора профессии, а также находить для себя приятные и снижающие напряжения хобби.

2. Предмет: Рукоделие и домоводство

2.1 Учебно-воспитательные цели

Ученик:

- 1) ощущает удовлетворенность от практической самореализации, ценит работу и того, кто выполняет работу;
- 2) понимает развитие технологии, видит вытекающие из этого изменения в работе и их влияние на окружающую среду;
- 3) планирует и реализует свои идеи и творчески решает взятые на себя задачи;
- 4) сравнивает и использует различные материалы;
- 5) знает принципы безопасного труда и соблюдает их;
- 6) работает в команде и ощущает свои способности в командной работе;
- 7) при выборе и приготовлении еды исходил из принципов здорового питания;
- 8) справляется с ведением домашнего хозяйства и семейным бюджетом, ведёт себя как сознательный потребитель;
- 9) ценит и бережёт национальную культуру и понимает свое место в мультикультурном мире.

2.2 Описание предмета

Рукоделие и домоводство – это учебный предмет, который в повседневной жизни переплетает теоретические знания с практическими умениями, формирует у учащихся практическое мышление, творчество, развитие моторики и способность самоанализа, а также развивает технологическую грамотность. Связь рукоделия с прикладным искусством создает предпосылки творческой самореализации. Обсуждаются связи искусства, рукоделия и моды, а также важность рукоделия и легкой промышленности в истории и в современном мире. Учащиеся знакомятся с различными материалами и их свойствами, испытывают различные техники их использования. Учащиеся учатся видеть и находить интересные и новаторские решения при дизайне предметов и изделий. Важная роль отводится сохранению и развитию национальных культурных традиций как в рукоделии, так и в домоводстве. Учащиеся учатся замечать традиции рукоделия и кулинарии разных стран, их связь с историей, климатом, религией и культурными обычаями. Творческие и практические занятия несут и расслабляющую функцию, как в учебе, так и в дальнейшей жизни.

Рукоделие и домоводство состоит из четырех сфер: рукоделие; домоводство; изучение технологии (организуется в порядке обмена учебных групп); проектная работа. Рукоделие и домоводство охватывает около 65% обучения, из которых не менее трети составляет домоводство. Примерно 25% учебного объема отводится проектной работе и 10% изучению технологии.

На II школьной ступени акцент делается, прежде всего, на освоение основных приемов труда и технологий, а также на развитие умения работы по инструкции или использования вспомогательных материалов. Ежегодно выполняются практические работы, которые позволяют творчески применять изученные технологические приемы. В ходе общих обсуждений учащиеся учатся анализировать рабочий процесс, видеть и оценивать различные технические и творческие решения, а также давать оценку своей работе.

На уроках домоводства изучаются основы здорового питания, составление сбалансированного меню и приготовление пищи, развивается умение ведения домашнего хозяйства, анализируется потребительское поведение человека, подчеркивается важность формирования бережливого по отношению к окружающей среде и знающего свои права потребителя, ищутся связи и противоречия между знаниями людей о здоровье и их реальным поведением.

Помимо практического приготовления еды, изучаются основы здорового питания и составление сбалансированного меню. В рамках учебной работы развивается умение вести домашнее хозяйство, подчеркивается важность формирования бережливого по отношению к окружающей среде и знающего свои права и обязанности потребителя, анализируется потребительское поведение людей и стараются найти связи и противоречия между знаниями людей о здоровье и их реальным поведением. Учащиеся учатся выполнять домашние работы и видеть необходимость участия каждого члена семьи.

Учеба ведется в форме работы в группах. Это создает подходящие возможности для развития социальных умений: доброжелательного и учитывающего интересы отношения к соученикам, необходимые для организационной и командной работы способности и умения, а также умения анализировать и оценивать работу.

На уроках рукоделия изучаются различные виды работ, четыре из которых являются обязательными – шитье, вязание на спицах, вязание крючком и вышивание. Планирование, организация работы, основы народного искусства и изучение материалов в качестве проходящих тем связаны как с обязательными видами работы, так и с темами по выбору и проектами. При изготовлении одного предмета в рамках практической работы можно объединить несколько видов работы.

В рамках проектных работ учащиеся имеют возможность выбирать проект по предмету. Темы проекта выбираются из области рукоделия и домоводства. Проектные работы могут переплетаться между собой, с проектами по другим предметам или с проектами других классов, а также с общешкольными и более продолжительными межшкольными мероприятиями. Проектные работы выбираются с учетом местных традиций, новых и традиционных способов обработки, а также интереса к более глубокому рассмотрению определенной темы. Область проектной работы образует самостоятельное целое, в котором от учащихся не ждут предварительного наличия связанных с темой знаний и умений.

2.3 Учебная деятельность

При планировании и организации учебной деятельности:

- исходят из базовых ценностей учебной программы, общих компетенций, целей учебного предмета, содержания обучения и ожидаемых результатов учебы, поддерживают интеграцию с другими учебными предметами и проходящими через всю программу темами;
- предоставляется возможность учиться индивидуально или вместе с другими (самостоятельная работа, работа в паре и в группе), чтобы поддержать формирование у учащихся навыков активной и самостоятельной учебы;
- применяют дифференцированные учебные задания, содержание и степень сложности которых способствуют индивидуализированной трактовке и повышают мотивацию к учебе;
- темы домоводства и рукоделия поддерживают знания и умения, полученные по другим предметам (природоведение, математика, человековедение, обществоведение);
- исходят из того, что рукоделие и домоводство – это учебный предмет с практической направленностью: не менее 2/3 урока должна занимать практическая деятельность;
- учеников приучают выражать свое мнение и рассуждать на темы, связанные с учебным процессом;
- на уроках поддерживается приятная рабочая атмосфера и творческие начинания учащихся;
- используются учебная среда, учебные средства и материалы, основанные на современных информационных и коммуникационных технологиях;
- посещение музеев, библиотеки, выставок, компьютерного класса и т.п. способствует лучшему освоению учебного материала;
- применяют различные методы обучения, в т.ч. активное обучение: творческая практическая деятельность, проектное обучение, исследования, опыты (например, свойства различных материалов и продуктов питания), организация мероприятий и выставок, использование интернет-среды для представления своих идей и работы, игры, обсуждения, дискуссия, диспуты и т.д.;

- акцент делается на творчестве (дизайн), сохранении национальных традиций (национальное изделие, использование мотивов национального искусства при украшении изделия и т.д.), а также на современной технологии;
- перед использованием новых технологий и оборудования обращается внимание на безопасность;
- при выборе тем проектного обучения ученикам советуют уделять больше внимания традициям, знакомиться с различными технологиями и испытывать их, направляют учащихся решать проблемы творчески самостоятельно и вместе с другими, организовывать мероприятия по предмету (темы проектного обучения могут затрагивать как домоводство и рукоделие, так и технологию);
- при приготовлении еды и при выполнении других практических заданий класс разделяется на небольшие группы (1-5 учащихся);
- обеспечивается, чтобы учебная нагрузка на учащихся (в т.ч. объем домашних заданий) была умеренной, распределялась равномерно на весь учебный год и оставляла учащимся достаточно времени для отдыха и занятий по интересам;
- первоочередная цель домашнего задания — найти необходимую для выполнения учебной работы информацию, сделать набросок, продумать дизайн или чертеж изделия, чтобы приучить учащихся самостоятельно планировать и организовывать свою работу и предотвратить излишнее непосредственное руководство;
- учащемуся дается возможность пройти все учебные этапы: поиск информации, дизайн изделия, изготовление изделия, презентация готовой работы

2.4 Физическая среда

Школа организует преобладающую часть обучения рукоделию и домоводству в помещениях, в которых:

- имеется необходимая для рукоделия обстановка, отвечающая выполнению практических работ;
- имеется необходимая для домоводства современная обстановка, позволяющая приготавливать еду безопасно и на современном уровне;
- имеется вентиляция;
- помещения и учебный инвентарь, включая рабочие инструменты, отвечают требованиям охраны здоровья, безопасности труда и эргономии.

2.5 Общие положения оценивания

Целью оценивания является стремление учителя поддержать развитие ученика и формирование самооценки, вызвать интерес к рукоделию и домоводству. При оценивании используется как цифровое, так и устное формирующее оценивание, важную роль играет как вербальная оценка учителя, так и оценка самого учащегося в части своей работы.

Поощряется участие ученика в предметных олимпиадах, конкурсах, выставках грамотой.

Оценивается:

- отношение к учебе, работоспособность, старательность, последовательность, внимательность;
- готовность к сотрудничеству, готовность помочь, самостоятельность при выполнении работы;
- выполнение требований, установленных на уроке;
- задумка и планирование (оригинальность, самостоятельность, умение обосновывать принятые решения/сделанный выбор);
- изготовление (умение использовать материалы и средства труда, применение полученных знаний на практике, соблюдение требований безопасности труда и гигиены);
- результат труда (реализация задуманного, отделка и качество, своевременное выполнение работы, умение представить работу);
- развитие учащегося, его старательность и выполнение правил внутреннего распорядка.

2.6 Сквозные темы ступени исходя из предмета

Уроки рукоделия и домоводства связаны со всеми проходящими темами.

Непрерывное образование и планирование карьеры

Знакомство с развитием технологии и изменением роли человека в рабочем процессе помогает осознать необходимость постоянной учебы. Выбор технологических возможностей для реализации своих идей, планирование работы, а также работа в одиночку и вместе с другими помогают развивать и анализировать свои трудовые способности.

Окружающая среда и устойчивое развитие

При изготовлении изделия важно бережно применять как природные, так и искусственные материалы. Внимание обращается на формирование бережных по отношению к окружающей среде потребительских привычек. Сортировка отходов, экономия ресурсов и энергии на уроках помогают закрепить знания в области экологии.

Гражданская инициатива и предприимчивость

Способность проявления инициативы и сотрудничество тесно связаны с содержанием предметной программы. Умение реализовать свои идеи и организовать работу является одной из основных целей, а предприимчивость поддерживают умело реализованные проекты, которые дают учащимся возможность испытать свои способности.

Культурное самосознание

Знакомство с предметной культурой, обычаями и традициями питания позволяет увидеть различие культур в разных местах мира и осознать свое место в мультикультурном мире. Учащиеся учатся замечать и использовать национальные элементы при оформлении предметов.

Информационная среда

Во время практической работы и в предметных проектах учеников учат использовать различные достоверные источники информации. Использование интернета даёт возможность быть в курсе технологических новинок, всемирно известных дизайнерских и инженерных достижений.

Технологии и инновации

Обсуждаются вопросы защиты интеллектуальной собственности и возможности использования компьютера при планировании и презентации своих работ. Учащиеся учатся представлять свои работы в виртуальной среде. Знакомство с автоматическим оборудованием с компьютерным управлением и при возможности работа на таком оборудовании помогает ощутить возможности современной технологии.

Здоровье и безопасность

В части разных видов работ учеников знакомят с правилами безопасности труда и обучают учитывать требования безопасности. Знакомство с различными природными и синтетическими материалами и с их свойствами помогает сделать выбор в пользу, безвредных для здоровья, материалов. Приобретение основных знаний в части здорового питания и практическое изготовление здоровых блюд создают основу для осознанного поведения по сохранению здоровья.

Ценности и нравственность

При изучении предметов группы формируется уважительное отношение к труду и к работнику. Работа в группе дает ценный опыт учитывания интересов друг друга, развития организационных умений и решения возможных конфликтов. Через рассмотрение тем этикета

на уроках домоводства формируются практические умения в части поведения в разных ситуациях, учащиеся учатся понимать причины выбора модели поведения и возможные последствия.

2.7 Интеграция с другими предметами

Группа учебных предметов «Технология» опирается на полученные по другим предметам знания, предлагая возможности добиться в практических действиях понимания того, что знания связаны между собой и применяются в практической жизни. К абстрактному анализу добавляются возможности видения, проработки и испытания, а также видимый результат. Проекты по предметам позволяют связать разные сферы предмета, установить внутриспредметные связи и связи с другими учебными предметами.

Язык и литература (в том числе иностранные языки). При сборе информации развивается функциональная грамотность учащихся и совершенствуется их технологический словарный запас. При презентации своей работы и обосновании выборов учащиеся получают опыт выступления и развивают умение выражать себя. Поиск необходимого для выполнения рабочих заданий и для проекта материала и информации, а также их изучение, способствует усвоению иностранного языка.

Математическая область. В рамках предметов данной группы учащийся использует в своей работе логическое мышление, а также математические знания. Производимые учащимся вычисления и измерения имеют практический выход, ошибки (и их последствия) видны сразу, анализ и поиск лучшего решения является необходимостью.

Природоведение. Работа с различными природными и искусственными материалами предполагает знакомство со свойствами этих материалов. В изучении технологии, рукоделии и домоводстве учащийся соприкасается непосредственно со многими химическими и физическими процессами.

Область социальных предметов. Знание развития техники и технологии, понимание причин развития и дальнейших направлений развития помогает осознанию процесса развития человечества. При совместной работе учащиеся учатся считаться с другими, соблюдать правила поведения и защищать свою точку зрения. Знакомство с культурными традициями разных стран и с причинами их формирования помогает разумно относиться к другим народам.

Художественная область. Оформление и изготовление различных изделий дает учащимся возможности творческого самовыражения. Учащиеся учатся ценить новаторские и оригинальные решения, отмечать функциональность дизайна и его связи с художественным творчеством и культурным фоном.

Физическая культура. В практических заданиях закрепляется поведение с учетом здоровья, учет принципов эргономики, а также понимание важности здорового питания и спортивного образа жизни. Домоводство и рукоделие связано с другими группами учебных предметов через формирование общих компетенций.

Культурная и ценностная компетенция. Развивающие творчество занятия и проекты учат учитывать многообразие мнений и идей. Общие обсуждения и совместная работа, а также анализ результатов помогают учащимся формировать и обосновывать свое мнение, ощущать радость от работы и ответственность за доведение начатого до конца.

Учебная компетенция. На уроках рукоделия и домоводства учащиеся получают опыт в части практической необходимости знаний, полученных по другим предметам. Самостоятельная организация работы, начиная со сбора информации, выбора материалов и способов обработки, и заканчивая выполнением работы и анализом результатов, развивает способность видеть проблемы и решать их, способность оценивать и развивать, а также управлять своим обучением.

Компетенция общения. Общие задания и проекты позволяют научиться считаться с другими, при необходимости помогать другим и ценить преимущество совместной работы. Учащиеся приучаются анализировать свое поведение и его влияние на соучеников и на работу.

Компетенция предприимчивости. В развитии этой компетенции важную роль играет открытость творческим идеям и оригинальным точкам зрения. При изготовлении предметов учащиеся проходят цикл развития изделия: от поиска идеи до готового предмета. Проекты по предмету позволяют учащимся испытать возможности реализации своих идей через различные предпринимательские модели. Под моделями можно понимать осуществление отдельным лицом (учащимся) дизайна изделия, его изготовление и продажу, как пример работы в команде создание в школе временного кафе, проектирование какого-либо изделия и его изготовления в классе.

Социальная компетенция – способность реализовать себя, действовать как сознательный и ответственный гражданин, поддерживать демократическое развитие общества; знать и соблюдать бытующие в обществе ценности и нормы, а также правила, существующие в различных сферах жизни; сотрудничать с другими людьми в разных ситуациях; относиться с пониманием к индивидуальным особенностям людей и учитывать это при общении.

Компетенция самоопределения – способность понимать и оценивать самого себя, свои слабые и сильные стороны; вести здоровый образ жизни; находить решения проблем, связанных как с душевным и физическим здоровьем, так и возникающих в результате межчеловеческих отношений.

3. Учебные результаты II школьной ступени:

Учащийся, окончивший 6 класс:

- ощущает радость от выполнения работы индивидуально или вместе с другими;
- использует различные материалы и средства труда, соблюдает требования безопасности, поддерживает порядок на рабочем месте;
- находит идеи и их представляет;
- понимает рабочие инструкции и поясняющие чертежи;
- знает основные продукты питания и их свойства, готовит простые блюда;
- знает основы здорового питания;
- знает культурные традиции своего родного места и Эстонии.

4. Класс: 4 класс

4.1 Учебные результаты:

- ученик знает и соблюдает технику безопасности;
- знает виды волокон;
- знает правила вязания крючком;
- знает принципы здорового питания;
- знает правила этикета;
- выполняет эскиз планируемой работы;
- выполняет основные элементы вязания крючком и на спицах, опираясь на изученные правила;
- выполняет декоративные стежки;
- выполняет разные виды бутербродов.

4.2 Содержание обучения (70 ч):

Содержание обучения	Результаты обучения по теме	Примерное количество часов по теме
<p>Планирование и народное искусство Эскиз. Основы сочетания цветов. Принципы выбора материалов для рукоделия.</p>	<p>Ученик :</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполняет эскиз и подбирает материалы для рукоделия; • знает и использует при изготовлении изделия некоторые сочетания цветов; • знаком с основными принципами выбора материалов для рукоделия 	<p>1</p>
<p>Материалы и процесс работы Текстильные волокна.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • знает общую характеристику волокон; 	<p>1</p>
<p>Вышивание. Средства труда и подходящие материалы. Однорядные стежки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • выполняет однорядные стежки; • знает инструменты и умеет подобрать материалы, необходимые для вышивки; • читает схему и понимает значение символов и знаков, необходимых для выполнения работы, а также обозначений принадлежностей для вышивания; • переносит рисунок/узор для вышивки на полотно; • знает правила обработки вышивки и ухода за изделием с 	<p>14</p>

	вышивкой	
<p>Вязание крючком. Средства труда и подходящие материалы. Вязание основных элементов. Вязание крючком вперед и назад.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • вяжет простые элементы; • вяжет простое полотно; • выбирает материалы и соответствующие средства труда 	14
Домоводство		
<p>Еда и питание Продукты питания и питательные вещества. Основы здорового питания. Пирамида питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • знает разные группы продуктов питания; • оценивает соответствие своих привычек питания основам учения о питании . 	2
<p>Организация труда и гигиена Требования личной гигиены при работе на кухне. Безопасность при работе на кухне. Мытье посуды вручную. Последовательность работ при приготовлении пищи. Распределение работы в группе, планирование совместной работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • понимает необходимость соблюдения правил гигиены и безопасности при работе на кухне; • договаривается о разделении труда; • относится к соученикам доброжелательно и учитывает мнение других. • знает последовательность работ при приготовлении пищи 	1

<p>Приготовление еды Рецепт. Единицы измерения. Средства труда на кухне. Десерты без термической обработки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • пользуется мерочной посудой; • • готовит десерты без термической обработки; • знает понятие децилитра. 	10
<p>Столовый этикет Столовый этикет. Салфетки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • накрывает стол к завтраку; • придерживается общепринятого столового этикета. 	1
<p>Поддержание домашнего порядка Распределение домашних работ .</p>	<ul style="list-style-type: none"> • выполняет порученную домашнюю работу; 	1
<p>Воспитание потребителя. Бережное потребление воды.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ведет себя как берегущий окружающую среду потребитель; 	1
<p>Домоводство при обмене группами Продукты питания и питательные вещества. Основы здорового питания. Пирамида питания. Рецепт. Единицы измерения. Средства труда</p>	<ul style="list-style-type: none"> • понимает необходимость соблюдения правил гигиены и безопасности при работе на кухне; • договаривается о разделении труда; • относится к соученикам доброжелательно и учитывает мнение других; • пользуется мерочной посудой ; 	8

<p>на кухне. Безопасность. Десерты без термической обработки. Столовый этикет. Салфетки</p>	<ul style="list-style-type: none"> • готовит простые полезные блюда; накрывает стол к завтраку; • придерживается общепринятого столового этикета; • выполняет домашнюю работу; • ведет себя как берегущий окружающую среду потребитель. 	
<p>Проектное обучение</p>	<ul style="list-style-type: none"> • осознает себя участником проектной работы; • активно участвует в различных формах сотрудничества и общения; • самостоятельно и/или вместе с другими находит решения заданий и проблем; • относится к соученикам доброжелательно, учитывает мнение других. 	<p>16</p>

5. Класс: 5 класс

5.1 Учебные результаты

Ученик:

- знает и соблюдает технику безопасности;
- понимает условные обозначения элементов вязания;
- читает правильно схему вязания;
- знает свойства тканей из натуральных волокон;
- работает на швейной машине, соблюдая правила;
- знает питательную ценность овощей, виды салатов;
- знает правила стирки белья;
- выполняет эскиз планируемой работы;
- выполняет вязание по схеме на спицах;
- выполняет разные виды машинных швов.

5.2 Содержание обучения (70 ч):

Содержание обучения	Результаты обучения по теме	Примерное количество часов по теме
<p>Материалы для шитья Текстильные волокна природного происхождения Изготовление ткани Швейные нити, нити для рукоделия и для вязания. Уход за предметами из разных текстильных материалов.</p>	<p>Ученик :</p> <ul style="list-style-type: none"> • описывает получение текстильных волокон природного происхождения; • знает процесс изготовления ткани • знает различия швейных ниток и ниток для рукоделия • правильно ухаживает за предметами из разных текстильных волокон 	<p>2</p>
<p>Шитье. Рабочие инструменты и принадлежности. Необходимость точности при шитье. Шитье на</p>	<ul style="list-style-type: none"> • подготавливает швейную машину к работе; • выполняет простой и подрубочный швы; 	<p>14</p>

<p>швейной машине. Заправка нитей на швейной машине. Простой шов. Обработка края. Подрубочный шов. Припуски на швы. Отделка швейной работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • обрабатывает срезы детали; • понимает необходимость точности при шитье и следит за этим при работе. • заправляет верхнюю и нижнюю нити на швейной машине 	
<p>Вязание на спицах Необходимые материалы и принадлежности. Набор петель. Лицевая и изнаночная петля. Петли по краям. Чтение простого вязаного узора. Отделка вязаного изделия и уход за ним.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • знает условные обозначения; • набирает петли; • вяжет простой узор на основе лицевых и изнаночных петель по схеме; • выполняет отделку вязаного изделия. 	14
<p>Домоводство</p>		
<p>Питание Продукты питания и питательные вещества. Основы здорового питания. Пирамида питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • знает разные группы продуктов питания; • знает основы здорового питания; • знает питательные вещества. 	2
<p>Приготовление пищи Рецепт. Единицы измерения. Средства труда на кухне. Безопасность. Предварительная обработка продуктов питания,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • пользуется мерной посудой ; • выбирает средства труда и оборудование в соответствии с целью работы и пользуется ими с учетом требований 	10

<p>холодная и горячая обработка. Бутерброды. Салаты. Холодные и горячие напитки.</p>	<p>безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> • знает порядок предварительной обработки продуктов питания; • готовит разные группы бутербродов; • готовит овощные салаты;; • готовит горячие напитки. 	
<p>Организация труда и гигиена Требования личной гигиены при работе на кухне. Безопасность питания. Мытье посуды вручную на кухне. Последовательность работ при приготовлении пищи. Распределение работы в группе,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • понимает необходимость соблюдения правил гигиены при работе на кухне; • развивает умение работать в группе. • моет тщательно вручную посуду; • знает последовательность работ при приготовлении пищи. 	1
<p>Столовый этикет Правила поведения за столом и правила пользования столовыми приборами</p>	<ul style="list-style-type: none"> • накрывает стол к завтраку, выбирая и накрывая подходящую скатерть, посуду и украшения; • придерживается общепризнанного столового этикета . 	1
<p>Поддержание домашнего порядка Уход за одеждой.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • умеет стирать, сушить и гладить одежду в соответствии с маркировкой; 	1

<p>Воспитание потребителя. Карманные деньги. Бережное потребление энергии и воды.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • знает значение выражений «годен до...» и «лучше до...»; • ведет себя как берегущий окружающую среду потребитель; • выбирает разные товары и обосновывает свой выбор; • анализирует свои карманные расходы. 	<p>1</p>
<p>Домоводство при обмене группами Продукты питания и питательные вещества. Требования гигиены. Предварительная обработка продуктов питания. Приготовление бутербродов. Столовый этикет.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • знает разные группы продуктов питания и относящие к ним продукты, а также их свойства; • понимает необходимость соблюдения правил гигиены при работе на кухне; • развивает умение работать в группе; • выбирает средства труда для работы и пользуется ими с учетом требований безопасности; • готовит простые полезные блюда, придерживается общепризнанного столового этикета ; • ведет себя как берегущий окружающую среду потребитель. 	<p>8</p>
<p>Проектное обучение</p>	<ul style="list-style-type: none"> • осознает себя участником проектной работы; • активно участвует в различных формах сотрудничества и общения; • самостоятельно и/или вместе с другими находит решения заданий и проблем; • относится к соученикам доброжелательно, учитывает мнение других. 	<p>16</p>

6.Класс: 6 класс

6.1 Учебные результаты:

Ученик:

- знает и соблюдает технику безопасности;
- знает правила вязания крючком по кругу;
- читает правильно схему и вяжет по схеме;
- знает питательную ценность молочных и зерновых продуктов;
- выполняет вязание крючком по кругу;
- выполняет вышивку «гладь»;
- выполняет обвязывание крючком края ткани;
- готовит блюда из молочных и зерновых продуктов.

6.2 Содержание обучения : 35 часов

Содержание обучения	Результаты обучения по теме	Примерное количество часов по теме
Планирование работы Поиск идей и их дальнейшее развитие в эскизе. Принципы выбора материалов для рукоделия и их сочетаемости исходя из возможностей использования в одной работе	Ученик : <ul style="list-style-type: none">• планирует выбор разных материалов в одном изделии;• творчески использует приемы рукоделия.	1

различных видов рукоделия.		
<p>Национальное искусство Роль рукоделия в эстонском национальном искусстве. Традиции вязания на спицах в различных районах Эстонии. Вышивка, используемая в национальных костюмах.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • замечает национальные элементы на современных предметах быта и в современной одежде; • знает роль рукоделия в эстонском национальном искусстве. 	1
<p>Вышивание. Необходимые материалы и принадлежности. Односторонняя и двухсторонняя гладь. Выбор ткани и ее подготовка. Нанесение рисунка на ткань. Отделка.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • использует для украшения текстильного изделия покрывающие швы; 	9
<p>Вязание крючком Необходимые материалы и принадлежности. Плоское вязание по кругу. Вязание по кругу и вязание по спирали. Вязание мотивов и способы их соединения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • вяжет крючком по кругу; • вяжет по схеме. • подбирает материалы и соответствующие принадлежности; • вяжет мотивы и соединяет их. 	8
Домоводство		

<p>Питание Продукты питания и питательные вещества. Основы здорового питания. Пирамида питания. Общая характеристика групп продуктов питания: злаки и продукты из злаков, молоко и молочные продукты, овощи, яйца, Пищевые жиры. Хранение продуктов питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • знает разные группы продуктов питания и относящие к ним продукты, а также их свойства; • знает, какие продукты портятся быстро, и хранит продукты питания надлежащим образом; • знает дневную потребность ученика в питательных веществах; • выбирает более здоровое питание. 	1
<p>Организация труда и гигиена Требования личной гигиены при работе на кухне. Мытье посуды вручную, порядок на кухне. Последовательность работ при приготовлении пищи. Распределение работы в группе, планирование совместной работы, заботливое и учитывающее мнение других поведение. Анализ и оценка общей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • понимает необходимость соблюдения правил гигиены и безопасности при работе на кухне; • вместе с соучениками составляет план работы, договаривается о разделении труда; • оценивает результат работы; • группы и роль каждого при достижении результата; • относится к соученикам доброжелательно и учитывает мнение других. 	1
<p>Приготовление пищи Рецепт. Единицы измерения. Оборудование кухни и рабочее место. Безопасность. Предварительная обработка продуктов питания, холодная и горячая обработка. Варка картофеля, яиц и макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • пользуется мерной посудой и умеет переводить единицы измерения объема и массы; • выбирает рабочие принадлежности и инструменты в соответствии с целью работы и пользуется ими с учетом требований безопасности; • готовит простые полезные блюда. 	5

Сырые и смешанные салаты. Холодные соусы. Каши и другие блюда из злаков.		
Столовый этикет Сервировка стола в соответствии с меню. Правила поведения за столом.	<ul style="list-style-type: none"> • накрывает стол к завтраку, обеду или ужину; • придерживается общепринятого столового этикета и оценивает оформление стола и блюд. 	1
Проектное обучение	<ul style="list-style-type: none"> • осознает себя участником проектной работы; • активно участвует в различных формах сотрудничества и общения; • самостоятельно и/или вместе с другими находит решения заданий и проблем; • относится к соученикам доброжелательно. 	8

7.Оценивание

При оценивании учащихся учитываются правила культурного поведения и настрой учащихся (старательность, отношение к учебной работе, готовность помочь другим учащимся, выполнение распорядка работы группы, трудолюбие, последовательность, внимательность и пр.).

Знания, техническая смекалка и творчество учащихся оценивается на основании проблемных заданий, соревновательных игр, проектной работы. Учитывается освоение основных приемов труда, знание теоретического материала, умение работать по инструкции, творческое применение изученных приемов, знания основ здорового питания.

При оценивании учитывается:

- старания учащегося;
- объём, правильность, выполненной работы;
- самостоятельность и творчество при применении знаний и умений;
- умение учащегося представить свои знания в практической работе.

При оценивании на уроках рукоделия учитывается:

- сбор информации;
- нахождение идеи;
- планирование изделия (выполнение эскиза изделия);
- изготовление изделия;
- презентация изделия.

При оценивании на уроках домоводства учитываются приобретённые знания и умения, необходимые в повседневной жизни:

- практическое приготовление еды
- основы здорового питания
- составление сбалансированного меню
- выполнение домашних работ
- бережливое отношение к окружающей среде

Применяется цифровое оценивание (текущие оценки) и формирующее оценивание (словесная оценка учителем учащегося, самооценка самого учащегося).

Текущие оценки выставляются за каждый выполненный этап работы.

«5» - полное знание теоретического материала, умение организовать свой труд, качественное и творческое выполнение практических операций, соблюдение правил техники безопасности;

«4» - усвоение основных теоретических знаний, качественное и творческое выполнение заданий, но с некоторыми отклонениями от поставленных на уроке целей и оговоренных правил;

«3» - неглубокое усвоение теоретических сведений, неумение применять их на практике, некачественное выполнение заданий;

«2» - незнание теоретического материала, недобросовестное отношение к труду, незнание последовательности выполнения задания, нарушение правил техники безопасности;

«1» - полное отсутствие знаний, умений и навыков у учащегося.

Участие ученика в предметных олимпиадах, конкурсах поощряется грамотой в конце учебного года.