**Государственное казенное общеобразовательное учреждение**

**«Никольская школа-интернат Костромской области для детей с ограниченными возможностями здоровья»**

156519 Костромская область Костромской район п. Никольское ул. Мира д. 12 тел/факс 644 - 137, 644 - 237

**ИНН 4414003003** [nickolskoe@yandex.ru](mailto:nickolskoe@yandex.ru)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Рассмотрено»**  на заседании МО  учителей\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол № \_\_\_\_ от  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. | **«Согласовано»**  Заместитель директора школы по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. | **«Утверждаю»**  Директор школы - интерната  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .  Приказ №\_\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

**Рабочая программа по курсу**

**Технология**

**5-8 классов**

Учитель высшей категории:

Королева Елена Юрьевна

2019г

**Содержание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1.** | Пояснительная записка | стр. 2 |
| **2.** | Цели и задачи программы | стр. 2 |
| **3.** | Срок реализации данной программы | стр.3 |
| **4.** | Основные принципы рабочей программы. | стр.3 |
| **5.** | Общая характеристика предмета | стр.3 |
| **6.** | Новизна программы | стр.4 |
| **7.** | Отличительные особенности программы | стр.4 |
| **8.** | Педагогические технологии | стр.4 |
| **9.** | Формы и методы реализации программы | стр.4 |
| **10.** | Планируемые результаты  Личностные  Метапредметные  Предметные | стр. 4  стр. 4  стр. 5  стр. 6 |
| **11** | Содержание программы 5 класс  Содержание программы 6 класс  Содержание программы 7 класс  Содержание программы 8 класс | стр.8  стр.13  стр.16  стр.18 |
| **12** | Учебно-тематический план | стр.22 |
| **13** | В результате реализации рабочей программы выпускник научится /получит возможность: | стр.22 |
| **14** | Оценка знаний учащихся | стр.24 |
| **15** | Условия реализации программы. | стр.25 |
| **16.** | Материально-техническое обеспечение | стр.26 |
| **17.** | Календарно-тематическое планирование  5 класс  6 класс  7 класс  8 класс | стр. 28  стр. 33  стр. 37  стр. 40 |
| **23** | Список литературы | стр.43 |
| **24** | Контрольно-измерительные материалы | стр.44 |

**Пояснительная записка.**

***Статус документа***

Рабочая программа «Технологии» составлена в соответствии с ФГОС ООО с учётом методических рекомендаций и ООП ОО и адаптирована для обучающихся с ОВЗ

на основании следующих нормативно-правовых документов:

1. Закон Российской Федерации « Об образовании».
2. Приказ Минобрнауки России от 17.12.2010 N 1897 (ред. от 31.12.2015) Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования.
3. Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 года № 27 «Об утверждении Сан Пин в2.4.2.3286 -15 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».
4. Учебного плана ГКОУ «Никольской школы-интерната» на учебный год.

Программа «Технология 5-8 классы » направление «Технологии ведения дома» разработана в предметной линии учебников «Технология» для 5-8 классов, подготовленных авторским коллективом А.Т. Тищенко, Н.В. Синица, В.Д Симоненко, изданных Издательским центром «Вентана-Граф».

Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук. Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов.

***Структура документа***

Рабочая программа включает шесть разделов: пояснительную записку, тематический план, основное содержание тем учебного курса, требования к уровню подготовки обучающихся, критерии и нормы оценки знаний обучающихся, список литературы.

В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека. Поэтому изучение образовательной области «Технология», предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит учащимся приобрести общетрудовые знания и умения, а также обеспечит им интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям.

***Основной целью*** *изучения учебного предмета «Технология»* в системе общего образования является формирование у учащихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности в условиях рыночной экономики.

*Целями обучения предмета «Технологии ведения дома» в 5-8 классах являются:*

* освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда, начальных знаний по прикладной экономике и предпринимательству, необходимых для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;
* развитие познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* приобретение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Достижение этих целей предусматривает решение следующих **з а д а ч:**

• приобретение ребенком знаний, умений и навыков трудовой деятельности с учетом его возможностей и интересов, а также в соответствии с потребностями общества;

• формирование политехнических знаний и экологической культуры;

• создание условий обучения, при которых учащиеся могли бы раскрыть свои возможности, подготовиться к жизни в высокотехнологичном мире;

• развитие творческих способностей, формирование профессионально значимых качеств;

• привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;

• ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;

• использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации; развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка;

• воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения.

**Место учебного предмета в учебном плане**

5, 6, 7 класс - 68 часов;

8 класс - 34 часа.

***Основные принципы рабочей программы.***

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

2. *Безопасность* труда учащихся при выполнении технологических операций.

3. *Интегральность* на основе использования межпредметных связей. Связь с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций, с химией при характеристике свойств материалов, с физикой при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, современных технологий, с историей, с информатикой при выполнении проектов.

4. *Последовательность* и непрерывность в обучении.

*В программе «Технологии ведения дома» изложена общая* *характеристика учебного предмета,* личностные, метапредметные и предметные результаты освоения данного предмета, содержание учебного предмета, тематическое планирование по классам, планируемые результаты.

*Основной инструментарий для оценивания результатов.*Основным критерием эффективности усвоения учащимися теоретического материала и умения применить его на практике считают коэффициент усвоения учебного материала. Личностные результаты обучающие отмечают в электронном портфолио «Мои успехи в освоении технологии».

***Общая характеристика предмета***

Рабочая программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук. В основной школе «Технология» изучается с 5-го по 8-ой класс данной ступени обучения.

Содержанием программы по направлению «Технология ведения дома» предусматривается изучение материала по следующим образовательным линиям:

* интерьер жилого дома;
* кулинария;
* создание изделий из текстильных материалов;
* художественные ремёсла;
* семейная экономика;
* художественная обработка материалов;
* дом, в котором мы живем;
* технология электротехнических работ;
* технологии творческой и опытнической деятельности.

***Новизной программы*** является новый методологический подход:

- Здоровьесбережение школьников. На занятиях по семейной экономике информация о товарах включены практические работы по определению срока годности пищевой продукции, что способствует формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью.

- В разделе «Семейная экономика» учащиеся знакомятся с бюджетом семьи, рациональным планированием расходов, информацией о товарах, расходами на питание, сбережения семьи. Выполняют практические работы по составлению расходов на себя.

- Экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий декоративно-прикладного искусства. Тема «Художественная обработка материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности.

- При изучении темы «Электротехнические работы» учащиеся изучают правила пользования с электрооборудованием, знакомятся с новыми техническими возможностями современных вышивальных и краеобмёточных машин с программным управлением.

***Отличительной особенностью программы*** *«Технологии ведения дома» является* то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходованием материалов, утилизацией отходов.

***Педагогические технологии,*** *используемые в процессе обучения:*

1. Дифференцированное обучение.
2. Решение технологических задач.
3. ИКТ и Интернет - технологии.
4. Проектные творческие технологии (Метод проектов).
5. Коллективные способы обучения (КСО).

***Основной формой*** *обучения* является учебно-практическая деятельность учащихся. *Приоритетными* ***методами*** являются учебно-практические работы, творческие проекты, конкурсы, выставки творческих работ учащихся.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

**Предметные** результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

*в познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

*в трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально- энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*в мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности к труду в предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

*в эстетической сфере:*

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*в коммуникативной сфере:*

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

*в физиолого-психологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

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

- самостоятельное определение цели обучения в программной области Технология, постановка и формулировка для себя новых задач и познавательной деятельности;

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

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

- формирование познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации;

- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;

- выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

- самооценка готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера;

- формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Содержание программы учебного предмета 5 класс**

**Раздел «Интерьер жилого дома»**

**Тема Интерьер кухни, столовой**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

**Тема Бытовые электроприборы**

*Теоретические сведения.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатациимикроволновой печи и холодильника.

**Раздел «Кулинария»**

**Тема Санитария и гигиена на кухне**

*Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

**Тема Физиология питания**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

**Тема Бутерброды и горячие напитки**

*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 размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

**Тема Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»**

*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. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема Блюда из овощей и фруктов**

*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. 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. 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема Блюда из яиц**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

**Раздел «Создание** **изделий из текстильных материалов»**

**Тема Свойства текстильных материалов**

*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. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Тема Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема Технология изготовления швейных изделий**

*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 машинных швов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ.

**Тема Швейные ручные работы**

*Теоретические сведения.* Истории создания инструментов для раскроя. Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных строчек и стежков. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Упражнения по изготовлению образцов 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.

**Тема Швейная машина**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Упражнения в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнения в выполнении закрепок.

**Тема Основные операции при машинной обработке изделия.**

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение прямой машинной строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнение закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Нахождение и представление информации об истории швейной машины. Овладение безопасными приёмами труда. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

**Тема Влажно-тепловая обработка ткани.**

*Теоретические сведения.* Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. 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).

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Влажно-тепловая обработка на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

**Тема Технология пошива фартука**

*Теоретические сведения.* Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Осуществление самоконтроля и оценки качества готового изделия, анализ ошибок.

**Тема Технология обработка нижней части фартука.**

*Теоретические сведения.* Технологияобработки нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.

**Тема Технология изготовления карманов.**

*Теоретические сведения.* Форма карманов, способы обработки. Технология изготовления карманов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Обработка накладных карманов.

**Тема Технология соединения карманов с нижней частью фартука.**

*Теоретические сведения.* Технология соединения карманов с нижней частью фартука.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Настрачивание карманов на нижнюю часть фартука на места разметки.

**Тема Изготовление нагрудника с бретелями.**

*Теоретические сведения.* Технологияобработки бретелей швом вподгибку с двумя закрытыми срезами. Технологияобработки нагрудника швом вподгибку с закрытым срезом и соединение нагрудника с бретелями.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Обработка бретелей швом вподгибку с двумя закрытыми срезами. Обработка нагрудника швом вподгибку с закрытым срезом и соединение нагрудника с бретелями.

**Тема Монтаж фартука.**

*Теоретические сведения.* Последовательность монтажа фартука.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Соединение нагрудника с нижней частью фартука. Обработка пояса.

**Тема Контроль и оценка качества готового изделия.**

*Теоретические сведения.* Технология окончательной обработки изделия, влажно-тепловой обработки.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Окончательная обработка изделия. Влажно-тепловая обработка.

**Раздел «Художественные ремесла»**

**Тема Декоративно-прикладное искусство**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Экскурсия в краеведческий музей(музей этнографии, школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересные образцы рукоделия.

**Тема Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

*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. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов

*Лабораторно-практические и практические работы.* Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

**Тема Лоскутное шитье**

*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). Обработка срезов лоскутного изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление шаблонов из картона Изготовление образцов лоскутных узоров. Соединение деталей лоскутного изделия. Сборка изделия. Декоративная и окончательная отделка изделия.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

**Тема Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу: «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу: «Кулинария».

Творческий проект по разделу: «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу: «Художественные ремесла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

**Содержание программы учебного предмета 6 класс**

**Раздел «Интерьер жилого дома»**

**Тема Интерьер жилого дома**

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

**Тема Комнатные растения в интерьере**

*Теоретические сведения.* Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Требования растений к окружающим условиям. Разновидности комнатных растений.

Профессия садовник.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Пересадка (перевалка) комнатных растений. Уход за комнатными растениями в кабинете технологии, холлах школы.

**Раздел «Кулинария»**

**Тема Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

**Тема Блюда из мяса**

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженного мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке, санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

**Тема Блюда из птицы**

*Теоретические сведения.* Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление блюда из птицы.

**Тема Заправочные супы**

*Теоретические сведения.* Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление заправочного супа.

**Тема Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду**

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление меню обеда. Расчёт количества и стоимости продуктов для приготовления обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

**Раздел «Создание из текстильных материалов»**

**Тема Текстильные материалы их химических волокон и их свойства**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

**Тема Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о плечевой одежде. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок.

**Тема Моделирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема Машинная игла. Уход за швейной машиной.**

*Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, ее поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины. Связанные с неправильным натяжения ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейной машине. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Устранение дефекта машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине.

**Тема Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов. Окончательная отделка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов, горловины и застежки; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

**Тема Вязание крючком**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории старинного рукоделия - вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Вывязывание плотного вязания по кругу.

**Тема Вязание спицами**

*Теоретические сведения.* Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

**Тема Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. 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.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу: «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу: «Кулинария». Творческий проект по разделу: «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу: «Художественные ремесла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование в комнате подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары».

**Содержание программы учебного предмета 7 класс**

**Раздел** «Интерьер жилого дома»

**Тема Освещение жилого помещения.** **Предметы искусства и коллекции в интерьере**

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

**Тема Гигиена жилища**

*Теоретические сведения.* Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

**Тема Бытовые электроприборы**

*Теоретические сведения.* Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

**Раздел «Кулинария»**

**Тема Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

*Теоретические сведения.* Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

**Тема Изделия из жидкого теста**

*Теоретические сведения.* Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение качества меда. Приготовление изделий из жидкого теста.

**Тема Виды теста и выпечки**

*Теоретические сведения.* Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление изделий из пресного и слоеного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

**Тема Сладости, десерты, напитки**

*Теоретические сведения.* Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление сладких блюд и напитков.

**Тема Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет**

*Теоретические сведения.* Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного стола. Сервировка сладкого стола. Разработка пригласительного билета на праздник.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

**Тема Свойства текстильных материалов** **из волокон животного происхождения.**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Тема Моделирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование выкройки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

**Тема Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

**Тема Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Классификация машинных швов. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застежкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примеркипоясного изделия. Обработка юбка после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым и притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка изделия.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

**Тема Ручная роспись тканей**

*Теоретические сведения.* Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Профессия художник росписи по ткани.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

**Тема Вышивание**

*Теоретические сведения.* Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образцов вышивки в технике крест. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образцов вышивки атласными лентами.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

**Тема Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. 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.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу: «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу: «Кулинария». Творческий проект по разделу: «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу: «Художественные ремесла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:*  «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

**Содержание программы учебного предмета 8 класс**

**Раздел «Семейная экономика»**

**Тема Семейная экономика**

*Теоретические сведения.* Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников. Понятия «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы семейного предпринимательства, факторы, влияющие на них. Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социальные. Потребности в безопасности и самореализации. Пирамида потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Анализ необходимости покупки. Потребительский портрет вещи. Правила покупки. Понятие «информация о товарах». Источники информации о товарах или услугах. Понятие «сертификация». Задачи серти­фикации. Виды сертификатов. Понятия «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды тор­говых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штрихкоде. Понятия «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет сбалансированный, дефицитный, избыточный. Структура семейного бюджета. Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи. Понятие «культура питания». Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Учет потребления продуктов питания в семье, домашняя расходная книга. Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника. Учетная книга школьника. Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет. Варианты использования приусадебного участка в целях предпринимательства. Правила расчета стоимости продукции садового участка.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Оценка источников семейных доходов семьи. Определение видов расходов семьи. Составление перечня товаров и услуг — источников доходов школьников. Расчет затрат на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей. Определение положительных и отрицательных потребительских качеств вещей. Анализ сертификата соответствия на купленный товар. Разработка этикетки на предполагаемый товар. Определение по штрихкоду страны- изготовителя. Сравнение предметов по различным признакам. Составление списка расходов семьи. Разработка проекта снижения затрат на оплату коммунальных услуг. Оценка затрат на питание семьи на неделю. Определение пути снижения затрат на питание. Составление бухгалтерской книги расходов школьника.

**Тема Предпринимательство в семье**

*Теоретические сведения.* Понятие «Предпринимательская деятельность», «Личное предпринимательство», «Прибыль», «Семейное предпринимательство». Направленность предпринимательской деятельности. Виды семейной предпринимательской деятельности.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление перечня товаров и услуг, которые могут быть источником дохода школьников.

**Тема Потребности семьи**

*Теоретические сведения.* Понятие потребность. Виды потребностей. Пирамида потребностей. Уровень благосостояния. Классификация покупок по признаку рациональной потребности. Правила покупки.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Анализ потребительских качеств товара, выбор способ совершения покупки. Классификация покупок. Сбор информации о товаре. Анализ необходимости покупки. Составление потребительского портрета товара.

**Тема Информация о товарах.**

*Теоретические сведения.* Источники информации о товарах. Качество товара и его безопасность. Понятие сертификация. Виды сертификатов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Характеристика основных источников информации о товарах. Определение срока годности товара.

**Тема Торговые символы, этикетки и штрих-код**

*Теоретические сведения.* Понятие маркировка, этикетка, вкладыш, штрихкод. Информация штрихкода.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Характеристика условных обозначений, наносимых на тару, упаковку, предметы одежды. Разработка этикетки на производимый в семейном хозяйстве предполагаемый товар. Определение страны-изготовителя по штриховому коду. Сравнение двух товаров по потребительским качествам, эстетическим достоинствам.

**Тема Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета.**

*Теоретические сведения.* Понятие бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета. Структура семейного бюджета. Доходная часть семейного бюджета. Виды расходов. Обязательные платежи. Коммунальные платежи.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Расчет прожиточного уровня семьи. Составление списка экономии тепловой и электрической энергии. Проект «Снижение затрат на оплату коммунальных услуг»

**Тема Расходы на питание**

*Теоретические сведения.* Понятие питание. Десять основных ошибок в питании. Здоровый режим питания, правильный рацион. Культура питания. Энергетическая ценность продуктов. Рациональное ведение домашнего хозяйства.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Планирование расходов на продукты питания. Определение путей снижения затрат на питание.

**Тема Сбережения. Личный бюджет.**

*Теоретические сведения.* Понятие инфляция.Способы сбережения денежных средств семьи. Способы размещения накопленных средств.Личный бюджет школьника. Обязательные условия разумного расхода денежных средств. Вариант ведения учетной книги школьника.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подсчет годового доходаот вклада. Анализ платежей семьи за квартиру, электроэнергии. Расчет расходов школьника.

**Тема Технология ведения приусадебного участка.**

*Теоретические сведения.* Влияние на семейный бюджет наличие приусадебного участка. Варианты использования приусадебного участка в целях предпринимательства. Норма потребления и средний урожай основных овощных культур.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Перечисление вариантов использования приусадебного участка в целях предпринимательства. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения. Расчет стоимости продукции садового участка

**Раздел «Художественная обработка материалов»**

**Тема Художественное творчество. Художественная вышивка.**

*Теоретические сведения.* Понятие «творчество». Общее понятие о видах художественного творчества. Архаичные технологии. Виды художественной вышивки России и зарубежья. Различные техники вышивания художественной вышивки: владимирское шитье, белая гладь, атласная и штриховая гладь, швы «узелки» и «рококо», двухсторонняя гладь, художественная гладь. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Домашний компьютер в вышивке. Машинная вышивка. Правила техники безопасности при работе за швейной машиной. Знакомство с творчеством народных умельцев своей области. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов, вышивальщицы.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства Костромской области. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов вышивки.

**Тема Техника владимирского шитья.**

*Теоретические сведения.* Техника владимирского шитья. История вышивки. Инструменты и приспособления, безопасные приемы труда.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Организация рабочего места вышивальщицы.Подготовка ткани для вышивания. Обработка срезов липкой лентой. Определение центра ткани. Перевод рисунка на ткань. Вышивка цветка накладной сеткой, лепестка-гладью «верхошов», ягоды-бархатным швом, листик- гладью «верхошов», стебелек – стебельчатым швом.

**Тема Белая гладь Атласная и штриховая гладь**

*Теоретические сведения.* Техника белой глади, атласная и штриховая гладь. История вышивки. Инструменты и приспособления, безопасные приемы труда.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Перевод ветки мимозы на ткань. Вышивка ветки штриховой гладью.

**Тема Швы «узелки» и «рококо»**

*Теоретические сведения.* Техника швов «узелки» и «рококо». Объемная композиция. Основные отличия. Формирование цветков швом «рококо»

*Лабораторно-практические и практические работы.* Вышивка швом узелки цветов мимозы нитью в два сложения. Выполнение вышивки швом «рококо» узелков, вышивки розы нитью в шесть сложений.

**Тема Двусторонняя гладь**

*Теоретические сведения.* Техника двусторонней глади. Разновидности двусторонней глади. Инструменты и приспособления, безопасные приемы труда.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Перевод ветки горошка и его элементов на ткань. Вышивка нитями мулине в одно сложение.

**Тема Художественная гладь**

*Теоретические сведения.* Техника художественной глади. Эффект светотени.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Перевод на ткань изображения цветка шиповника. Вышивка лепестка и листика нитью в одно сложение, применяя не менее трех тонов цвета.

**Раздел «Дом, в котором мы живем»**

*Теоретические сведения.* Типы жилых домов, современные виды строительных материалов. Этапы строительства, машины и технические приспособления для обеспечения строительства. Виды ремонтных работ в доме – квартире. Назначение ручных инструментов, стойкость инструментов. Профессия инструментальщик. Понятие о эргономике, хиротехнике. Современные разработки в этой области. Правила безопасной работы при ручных работах. Понятие культура труда.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение площади школьного класса, одного этажа школьного здания. Инструменты и материалы. Выбор инструментов и организация рабочего места. Чтение технических паспортов электромеханических инструментов. Составление и запись алгоритма смены электрической лапочки в швейной машине.

**Раздел «Технология электротехнических работ»**

**Тема Электромонтажные и сборочные технологии**

*Теоретические сведения.* Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Перечисление электромонтажных инструментов и материалов с их назначением. Охарактеризовать виды соединения проводов. Чтение и составление электрических схем, применение условных графических обозначений элементов электрических цепей. Соблюдение правил электробезопасности.

**Тема Бытовые нагревательные приборы и светильники**

*Теоретические сведения.* Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата.

**Тема Электротехнические устройства с элементами автоматики**

*Теоретические сведения.* Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

**Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

*Практические работы.* Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с помощью ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом, в котором мы живем», «Мой профессиональный выбор» и др.

**Учебно-тематический план**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Раздел программы** | **Количество часов** | | | | |
| **5 класс** | **6 класс** | **7 класс** | **8 класс** | **итого** |
| 1 | Интерьер жилого дома | 4 | 3 | 6 | - | 13 |
| 2 | Кулинария | 13 | 14 | 11 | - | 38 |
| 3 | Создание изделий из текстильных материалов | 23 | 28 | 19 | - | 70 |
| 4 | Художественные ремёсла | 8 | 7 | 14 | - | 29 |
| 5 | Семейная экономика | - | - | - | 9 | 9 |
| 6 | Художественная обработка материалов | - | - | - | 8 | 8 |
| 7 | Дом, в котором мы живем |  |  |  | 2 | 2 |
| 8 | Технология электротехнических работ |  |  |  | 4 | 4 |
| 9 | Технологии творческой и опытнической деятельности | 20 | 16 | 18 | 12 | 66 |
| **Все-го** |  | **68** | **68** | **68** | **35** | **239** |

***В результате реализации рабочей программы выпускник научится /получит возможность:***

**Раздел «Кулинария»**

*Выпускник научится:*

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;

- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;

- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;

- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;

- соблюдать правила этикета за столом;

- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

**Раздел «Электротехника»**

*Выпускник научится:*

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;

- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учётом необходимости экономии электрической энергии.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет):

- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

*Выпускник научится:*

- изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

- определять и исправлять дефекты швейных изделий;

- выполнять художественную отделку швейных изделий;

- изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

- определять основные стили одежды и современные на правления моды.

**Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

*Выпускник научится:*

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Нормы оценки знаний, умений и навыков учащихся по технологии.**

«Нормы оценки…» призваны обеспечить одинаковые требования к знаниям, умениям и навыкам учащихся по технологии. В них устанавливаются единые критерии оценки для всех учащихся.

**Критерии  оценки  устных ответов учащихся**

**Оценка «5»**ставится, если учащийся: полностью освоил учебный материал;

умеет изложить его своими словами; самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Оценка «4»**ставится, если учащийся: в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;  подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Оценка «3»**ставится, если учащийся: не усвоил существенную часть учебного материала;

допускает значительные ошибки при его изложении своими словами; затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами; слабо отвечает на дополнительные вопросы.

**Оценка «2»**ставится, если учащийся: почти не усвоил учебный материал; не может изложить его своими словами; не может подтвердить ответ конкретными примерами;

не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

**Оценка «1»**ставится, если учащийся: полностью не усвоил учебный материал;

не может изложить знания своими словами; не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

**Нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ**

**Отметка «5»**ставится, если учащийся: творчески планирует выполнение работы;

самостоятельно и полностью использует знания программного материала; правильно и аккуратно выполняет задание; умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

**Отметка «4»** ставится, если учащийся: правильно планирует выполнение работы;

самостоятельно использует знания программного материала; в основном правильно и аккуратно выполняет задание; умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

**Отметка «3»** ставится, если учащийся: допускает ошибки при планировании выполнения работы; не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала; допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;

затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**Отметка «2»** ставится, если учащийся: не может правильно спланировать выполнение работы; не может использовать знания программного материала;

допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание; не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**Отметка «1»** ставится, если учащийся: не может спланировать выполнение работы;

не может использовать знания программного материала; отказывается выполнять задание.

**Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:**

**«5»** получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

**«4»** ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

**«3»** соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

**Критерии оценки проекта:**

1.Оригинальность темы и идеи проекта.

2.Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).

3.Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).

4.Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).

5.Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).

6.Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).

7.Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

**Виды контроля:**

*вводный* – осуществляется в начале каждого урока, актуализирует ранее изученный учащимися материал, позволяет определить их уровень подготовки к уроку;

*промежуточный* - осуществляется внутри каждого урока. Стимулирует активность, поддерживает интерактивность обучения, обеспечивает необходимый уровень внимания, позволяет убедиться в усвоении обучаемым порций материала;

*проверочный* – осуществляется в конце каждого урока; позволяет убедиться, что цели, поставленные на уроке достигнуты, учащиеся усвоили понятия, предложенные им в ходе урока;

*итоговый* – осуществляется по завершении крупного блока или всего курса; позволяет оценить знания и умения.

**Формы итогового контроля:**

* тест;
* творческая работа;
* защита проекта.

**Критерии оценивания:**

* тематический;
* текущий.

**Диагностическая карта** педагогического мониторинга качества обучения по курсу Технология ведения дома.

Ф.И. учащегося\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 20….-20…. уч. г. | | 20….-20…. уч. г. | |
| **Предметные** | промеж | итоговый | промеж | итоговый |
| организация рабочего места и порядок на нём; |  |  |  |  |
| оценка гигиенических свойств сырья, материалов и областей их применения; |  |  |  |  |
| распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; |  |  |  |  |
| выполнение деятельности в соответствии с поставленной целью; |  |  |  |  |
| выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов; |  |  |  |  |
| контроль результатов труда по установленным критериям и показателям; |  |  |  |  |
| выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления; |  |  |  |  |
| художественное оформление объекта труда; |  |  |  |  |
| управление своей познавательной и практической деятельностью во времени; |  |  |  |  |
| соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены; |  |  |  |  |
| развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; |  |  |  |  |
| установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы |  |  |  |  |
| **Метапредметные** |  |  |  |  |
| планирование процесса познавательно-трудовой деятельности |  |  |  |  |
| определение условий и способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; |  |  |  |  |
| самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов; |  |  |  |  |
| комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества |  |  |  |  |
| моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов |  |  |  |  |
| компетентности в области ИКТ; |  |  |  |  |
| соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; |  |  |  |  |
| организация учебного сотрудничества и совместной деятельности; |  |  |  |  |
| оценивание правильности выполнения задачи, собственных возможностей её решения; |  |  |  |  |
| **Личностные:** |  |  |  |  |
| проявление познавательных интересов и активности в области технология |  |  |  |  |
| развитие трудолюбия и ответственности за результат своей деятельности; |  |  |  |  |
| овладение установками, нормами и правилами организации труда. |  |  |  |  |

**Для оценки сформированности компетенций используем следующую систему оценки:**

1. баллов — компетенция не сформирована, обучающийся не понимает сути действия, не включается в процесс вместе с учителем;
2. балл — компетенция не сформирована, обучающийся смысл действия понимает, выполняет только по прямому указанию учителя, при необходимости требуется оказание помощи;
3. балла — компетенция не сформирована, обучающийся преимущественно выполняет действие по указанию учителя, в отдельных ситуациях способен выполнить его самостоятельно;
4. балла — компетенция частично сформирована, обучающийся способен самостоятельно выполнять действие в определенных ситуациях, нередко допускает ошибки, которые исправляет по прямому указанию учителя;
5. балла — компетенция частично сформирована, обучающийся способен самостоятельно применять действие, но иногда допускает ошибки, которые исправляет по замечанию учителя;
6. баллов — компетенция сформирована.

***Условия реализации программы.***

На уроках образовательной области «Технология» особое внимание уделяется охране здоровья обучающихся. Все оборудование, инструменты и приспособления удовлетворяют психофизиологические особенности и познавательные возможности обучающихся, обеспечивают нормы безопасности труда при выполнении технологических процессов.

Во время проведения уроков обеспечена личная и пожарная безопасность обучающихся при работе с электронагревательными приборами и оборудованием. Все термические процессы и пользование нагревательными приборами разрешается осуществлять только под наблюдением учителя. Серьезное внимание уделяется соблюдению правил санитарии и гигиены.

Для обучения безопасным приемам труда с инструментами и оборудованием используется инструктаж по правилам ТБ и ОТ.

**Материально-техническое обеспечение по предмету «Технология» 5-8 класс**

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  материальнотехнического обеспечения | Имеется  в ОУ | Примечания |
| **1.** | **Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)** |  |  |
|  | Стандарт основного общего образования по технологии | М | В наличии в учительской. |
|  | Стандарт среднего (полного) общего образования по технологии (базовый уровень) |  |  |
|  | Примерная программа основного общего  образования по технологии | М | В наличии в учительской |
|  | Рабочая программа по направлению технологии | М | В наличии в учительской, кабинете №29 |
|  | Учебники по технологии для 5, 6, 7, 8 класса Симоненко В.Д., Самородский П.С., Тищенко А.Т. Под ред. Симоненко В.Д. «Технология. Технология ведения дома» 5,6,7,8, кл., учебник; М.: Вентана Граф, 2013 | К | В наличии в кабинете № 29, и в фондах школьной библиотеки |
|  | Рабочие тетради для 5, 6, 7, 8, 9 класса | М | В наличии в кабинете №29 |
|  | Нормативные материалы по разделам технологической подготовки | М | . <http://gostinform.ru> |
|  | Методические пособия для учителя (рекомендации к проведению уроков) | М | <http://www.zavuch.ru> |
| **2.** | **Печатные пособия** |  |  |
|  | Техника по безопасности труда ко всем  разделам технологической подготовки | М | В наличии в кабинете № 29, |
|  | Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов каждого направления  технологической подготовки учащихся | К,  П | В наличии в кабинете № 29 |
|  | Раздаточные контрольные задания | К | В наличии в кабинете №29 |
| **3.** | **Информационно-коммуникационные средства** | М |  |
|  | Мультимедийные моделирующие и обучающие программы, электронные учебники по основным разделам технологии. | М | http://11book.ru  nsportal.ru  http://school- collection.edu.ru/ |
|  | Электронные библиотеки и базы данных по  основным разделам технологии. | М |
|  | Интернет-ресурсы по основным разделам  технологии | М |
| **4.** | **Экранно-звуковые пособия** |  |  |
|  | Видеофильмы по основным разделам и темам  программы | М | В наличии на электронных носителях и рабочем компьютере учителя. |
|  | Видеофильмы по современным направлениям развития технологий, материального производства и сферы услуг. | М |
| **5.** | **Технические средства обучения** |  |  |
|  | Мультимедийный проектор | М | В наличии в кабинете №29 |
|  | Принтер | М | В наличии в кабинете №29 |
|  | Сканер | М | В учительской |
|  | Копировальный аппарат | М | В учительской |
|  | Цифровой фотоаппарат | М | В учительской |
|  | Интерактивная доска | М | В наличии в кабинете №29 |
|  | Компьютер | М | В наличии в кабинете №29 |
| **6.** | **Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование** |  |  |
|  | Аптечка | М | Содержание аптечки  обновляется ежегодно.  В наличии в кабинете  технологии |
| **Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | | | |
|  | Манекен 44 размера | М | В наличии в кабинете №29 |
|  | Стол рабочий универсальный | К | В наличии в кабинете №29 |
|  | Машина швейная бытовая универсальная | К | В наличии в кабинете №29 |
|  | Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки | М | В наличии в кабинете №29 |
|  | Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ | К | В наличии в кабинете №29 |
|  | Комплект инструментов и приспособлений для вышивания | К | В наличии в кабинете №29 |
|  | Комплект для вязания крючком | К | В наличии в кабинете №29 |
|  | Комплект для вязания на спицах | К | В наличии в кабинете №29 |
|  | Набор санитарно-гигиенического оборудования для швейной мастерской | М | В наличии в кабинете №29 |
|  | Набор измерительных инструментов для работы с тканями | К | В наличии в кабинете №29 |
|  | **Раздел: Кулинария** | | |
|  | Санитарно-гигиеническое оборудование кухни и столовой | М | В наличии в кабинете |
|  | Холодильник | М | В наличии в кабинете |
|  | Набор инструментов | М | В наличии в кабинете |
|  | Мясорубка (электромясорубка) | М | В наличии в кабинете |
|  | Сервиз столовый | М | В наличии в кабинете |
|  | Сервиз чайный | М | В наличии в кабинете |
|  | Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола | М | В наличии в кабинете |
| **7.** | **Специализированная учебная мебель** |  |  |
|  | Аудиторная доска с магнитной поверхностью | М | В наличии в кабинете №29 |
|  | место учителя | М | В наличии в кабинете №29 |
|  | Ученические столы 2-х местные с комплектом стульев | М | В наличии в кабинете №29 |
|  | Раскройный стол | М | В наличии в кабинете №29 |
| **8.** | **Модели (или натуральные образцы)** |  |  |
|  | Раздаточные модели деталей по различным  разделам технологии | К | В наличии в кабинете №29 |
| **9.** | **Натуральные объекты** |  |  |
|  | Коллекции изучаемых материалов | М | В наличии в кабинете №29 |
|  | Расходные материалы |  |  |

**Календарно-тематический план 5 класс**

68 часов 2 часа в неделю

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Тема урока | Дата | Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий). |
| **Раздел «Интерьер жилого дома» (4 ч)** | | | |
| 1-2 | Интерьер кухни - столовой. Пр. раб. № 1 «Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой» |  | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК |
| 3-4 | Бытовые электроприборы. Пр. раб. № 2 «Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами» |  | 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 |
| **Раздел «Кулинария» (14 ч) +**  **Технологии творческой и опытнической** **деятельности(2 ч)**  *Запуск творческого проекта № 1 «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»* | | | |
| 5 | Санитария и гигиена на кухне |  | 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 инструментам и, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах |
| 6 | Физиология питания |  | 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 |
| 7-8 | Бутерброды и горячие напитки. Пр. раб. № 3 «Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков» |  | 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 |
| 9-10 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий Пр. работа № 4 «Приготовление и оформление блюда из круп, макаронных изделий» |  | 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 |
| 11-12 | Блюда из овощей и фруктов. Пр. раб. № 5 «Приготовление и оформление блюда из сырых овощей» |  | 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 |
| 13-14 | Блюда из овощей и фруктов. Пр. раб. № 6 «Приготовление и оформление блюда из вареных овощей» |  |
| 15-16 | Блюда из яиц.  Пр. работа № 7 «Приготовление и оформление блюда из яиц» |  | 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 |
| 17-18 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Пр. раб. № 8 «Разработка меню завтрака. Сервировка стола. Складывание салфеток» |  | Подбирать столовое бельё для сервировки стола, столовые приборы и посуду к завтраку. 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» |
| 19 | Обработка проектного материала. |  | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| 20 | Защита проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» |  |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч) +**  **Технологии творческой и опытнической** **деятельности( 10 ч)** | | | |
| 21-22 | Свойства текстильных материалов. Лаб. раб. № 1 «Определение направления долевой нити в ткани» |  | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами. |
| 23-24 | Конструирование швейных изделий  Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия |  |
| 25-26 | Технология изготовления швейных изделий.  Пр. раб. № 9 «Изготовление выкроек Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия» |  | Снимать мерки и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. |
| 27-28 | Швейные ручные работы. Пр. раб. № 10  «Изготовление образцов ручных работ» |  | Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготовлять 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. |
| 29-30 | Швейная машина.  Лаб. раб. № 3 «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины» |  | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. 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 |
| 31-32 | Основные операции при машинной обработке изделия. Пр. раб. № 11  «Изготовление образцов машинных работ» |  |
| ***Запуск творческого проекта № 2*** *возможны темы* ***«Наряд для завтрака», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне»*** | | | |
| 33-34 | Влажно-тепловая обработка ткани. Пр. раб. № 12 «Проведение влажно-тепловых работ» |  | 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. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготовлять 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. Изготовлять 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: обрабатывать нижнюю часть фартука швом вподгибку с закрытым срезом, обрабатывать накладные карманы, настрачивать на нижнюю часть фартука на места разметки, обрабатывать бретели швом вподгибку с двумя закрытыми срезами, обрабатывать нагрудник швом вподгибку с закрытым срезом и соединять нагрудник с бретелями.  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.  Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| 35-36 | Технология пошива фартука Пр. раб. № 13 «Раскрой швейного изделия» |  |
| 37-38 | Технология обработка нижней части фартука. Пр. раб. № 14 «Обработка нижней части фартука швом вподгибку» |  |
| 39-40 | Технология изготовления карманов. Пр. раб. № 15 «Изготовление и оформление карманов» |  |
| 41-42 | Технология соединения карманов с ниж. частью фартука. Пр. раб. № 16 « Соединение карманов с нижней ч-ю фартука» |  |
| 43-44 | Изготовление нагрудника с бретелями. Пр. раб. № 17 «Обработка бретелей и соединение с нагрудником» |  |
| 45-46 | Монтаж фартука. Пр. раб. № 18 «Соединение нагрудника с нижней частью фартука» |  |
| 47-48 | Монтаж фартука (продолжение). Пр. раб. № 19 «Обработка пояса» |  |
| 49-50 | Контроль и оценка качества готового изделия. Пр. раб. № 20  «Окончательная обработка изделия. Влажно-тепловая обработка» |  |
| 51 | Обработка проектного материала. |  |
| 52 | Защита проекта «Наряд для завтрака» |  |
| **Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч) + Технологии творческой и опытнической** **деятельности(6 ч)** | | | |
| 53-54 | Декоративно-прикладное искусство. |  | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности дек-прикл. искусства народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения празднич. одежды в старину |
| 55 | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства Пр. раб. № 21 «Создание орнамента. Цветовое сочетание» |  | 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 |
| 56 |  |
| ***Запуск творческого проекта № 3 «Лоскутное изделие для кухни-столовой »*** | | | |
| 57 | Лоскутное шитье. |  | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья  Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| 58 | Пр. работа № 22  «Изготовление шаблонов из картона» |  |
| 59 | Технология изготовления лоскутного изделия. |  |
| 60 | Пр. работа № 23  «Изготовление образцов лоскутных узоров» |  |
| 61-62 | Технология соединения деталей изделия. Пр. раб. № 24 «Соединение деталей лоскутного изделия» |  |
| 63-64 | Декоративная и окончательная отделка изделия. Пр. раб. № 25 Окончательная отделка изделия |  |
| 65 | Обработка проектного материала. |  |
| 66 | Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой» |  |
| ***Запуск творческого проекта № 4***  ***«Мое портфолио. Мои успехи в освоении технологии 5 класс »*** | | | |
| 67 | Обработка проектного материала. |  | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| 68 | Защита проекта «Мои успехи в освоении технологии 5 класс» |  |

**Календарно-тематический план 6 класс**

68 часов 2 часа в неделю

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Тема урока | Дата | Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий). |
| **Раздел «Интерьер жилого дома» (4 ч)** | | | |
| 1-2 | Интерьер жилого дома Практическая работа № 1 «Разработка плана жилого дома» |  | Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. |
| 3-4 | Комнатные растения в интерьере. Практическая работа № 2  «Перевалка комнатных растений. Уход за растениями» |  | Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник. |
| **Раздел «Кулинария» (14 ч)+**  **Технологии творческой и опытнической** **деятельности(2 ч)**  ***Запуск творческого проекта № 1 «Приготовление воскресного семейного обеда»*** | | | |
| 5-6 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов. Пр. раб. № 3 «Приготовление блюда из рыбы» |  | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов |
| 7-8 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов. Пр. раб. № 4 «Приготовление блюда из морепродуктов» |  |
| 9-10 | Блюда из мяса. Пр. работа № 5 «Приготовление блюда из мяса» |  | Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.  Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам |
| 11-12 | Блюда из мяса. Пр. раб. № 6 «Приготовление блюда из мясных продуктов» |  |
| 13-14 | Блюда из птицы. Практическая работа № 7  «Приготовление блюда из птицы» |  | Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы |
| 15-16 | Заправочные супы. Пр. работа № 8  «Приготовление заправочного супа» |  | Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах |
| 17-18 | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Пр. работа № 9  «Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду» |  | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола |
| 19 | Обработка проектного материала. |  | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| 20 | Защита проекта «Приготовление воскресного семейного обеда» |  |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч) +**  **Технологии творческой и опытнической** **деятельности( 10 ч)**  ***Запуск творческого проекта № 2 «Наряд для семейного обеда»*** | | | |
| 21-22 | Текстильные материалы их химических волокон и их свойства  Лаб. раб. № 1 «Изучение свойств материалов из химических волокон» |  | Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон |
| 23-24 | Машинная игла. Уход за швейной машиной Пр. раб. № 10  «Устранение дефектов машинной строчки» |  | Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.  Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц |
| 25-26 | Приспособления к швейной машине. Пр. работа № 11  «Применение приспособлений к швейной машине» |  |
| 27-28 | Конструирование швейных изделий. Пр. раб. № 12 «Снятие мерок и построение чертежа изделия» |  | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий |
| 29-30 | Моделирование плечевой одежды. Практическая работа № 13  «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою» |  | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства |
| 31-32 | Раскрой плечевой одежды Пр. р. № 14 |  | Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. 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 профессией закройщик  Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| 33-34 | Технология дублирования деталей. Пр. р. № 15 |  |
| 35-36 | Технология выполнения операций ручных работ. Обработка мелких деталей Пр. р. № 16 «Изготовление образцов» |  |
| 37-38 | Подготовка и проведение примерки. Пр. р. 17 |  |
| 39-40 | Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Пр. р. 18 |  |
| 41-42 | Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Пр. р. 19 Обработка горловины и застежки проектного изд. |  |
| 43-44 | Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой. Пр. р. № 20 |  |
| 45-46 | Технология обработки нижнего среза изделия. Пр. р. № 21 |  |
| 47-48 | Окончательная обработка изделия. Пр. р. № 22 «ВТО изделия» |  |
| 49-52 | Обработка и защита проектного материала. |  |
| **Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)** **+**  **Технологии творческой и опытнической** **деятельности(8 ч)**  ***Запуск творческого проекта № 3 «Вяжем аксессуары крючком»*** | | | |
| 53-54 | Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель при вязании крючком. Пр. р. № 23«Вязание цепочки из воздушных петель» |  | Изучать материалы и инструменты для вязания. Нитки и пряжа для вязания крючком. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания. Работать с журналами и литературой по рукоделию. Читать схемы. Выполнять цепочку воздушных петель, выполнять плотное вязание по кругу, вязать столбиком без накида, столбиком с накидом. |
| 55-56 | Вязание полотна. Вязание по кругу. Пр. р. № 24 «Выполнение плотного вязания по кругу» |  |
| 57-58 | Вязание проектного изделия из столбиков без накида. Пр. р. № 25 «Вязание салфетки столбиком без накида » |  |
| 59-60 | Вязание проектного изделия из столбиков с накидом. Пр. р. № 26 «Вязание края салфетки столбиком с накидом» |  |
| ***Запуск творческого проекта № 4 «Вяжем аксессуары спицами»*** | | | |
| 61-62 | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Пр. р. № 27 Выполнение образцов |  | Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| 63-64 | Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания Пр. р. № 28 чтение схем жаккардового узора |  |
| 65-66 | Вязание проектного изделия спицами. Пр. р. № 29 «Изготовление проектного изделия » |  |
| 67-68 | Обработка и защита проектного материала. |  |

**Календарно-тематический план 7 класс**

68 часов 2 часа в неделю

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Тема урока | Дата | | Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий). |
| **Раздел «Интерьер жилого дома» (4 ч) +**  **Технологии творческой и опытнической** **деятельности(2 ч)** | | | | |
| 1-2 | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. |  | | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер |
| 3-4 | Гигиена жилища |  | | Выполнять генеральную уборку каб. технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать сан -технические требования, предъявляемые к уборке помещений |
| 5-6 | Бытовые электроприборы |  | | Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи |
| 7-8 | Обработка и защита проектного материала. |  | |  |
| **Раздел «Кулинария» (10ч)** **+**  **Технологии творческой и опытнической** **деятельности4 ч)**  ***Запуск творческого проекта № 1 «Праздничный сладкий стол»*** | | | | |
| 9-10 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. |  | | Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготовлять молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания |
| 11-12 | Изделия из жидкого теста. |  | | Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготовлять изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов |
| 13-14 | Виды теста и выпечки. |  | | Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста. |
| 15-16 | Сладости, десерты, напитки. |  | | Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления |
| 17-18 | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. |  | | Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК |
| 19-20 | Обработка проектного материала |  | | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| 21-22 | Защита проекта «Праздничный сладкий стол» |  | |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20 ч)** **+**  **Технологии творческой и опытнической** **деятельности(4 ч)**  ***Запуск творческого проекта № 2 «Праздничный наряд»*** | | | | |
| 23-24 | Свойства текстильных материалов из волокон животного происхождения. |  | Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей, составлять коллекции тканей. Оформлять результаты исследований. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований | |
| 25-26 | Моделирование швейных изделий. |  | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу, юбки со складками. Моделировать проектное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках. | |
| 27-28 | Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою |  |
| 29-30 | Швейная машина. |  | Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения. | |
| 31-32 | Готовая выкройка изделия из журнала мод или интернета. |  | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояс. Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Стачивать косую бейку. Изготовлять образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на образцах. Выполнять подготовку изделия к примерке. Проводить примерку. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать изделие по плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. | |
| 33-34 | Раскрой поясного изделия и дублирование деталей. |  |
| 35-36 | Раскрой проектного изделия |  |
| 37-38 | Подготовка изделия к примерке. |  |
| 39-40 | Примерка. Устранение дефектов. |  |
| 41-42 | Машинная обработка изделия. |  |
| 43-44 | Окончательная обработка проектного изделия. |  |
| 45-46 | Обработка проектного материала |  | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | |
| 47-48 | Защита проекта «Праздничный наряд» |  |
| **Раздел «Художественные ремёсла» (16 ч)** **+**  **Технологии творческой и опытнической** **деятельности(2 ч)**  ***Запуск творческого проекта № 3 «Подарок своими руками»*** | | | | |
| 49-50 | Ручная роспись тканей  Технология выполнения росписи ткани в технике холодного батика |  | | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах |
| 51-52 | Ручные стежки и швы на их основе. |  | | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом |
| 53-54 | Вышивание счетными швами. |  | |
| 55-56 | Вышивание по свободному контуру. |  | |
| 57-58 | Атласная и штриховая гладь. |  | |
| 59-60 | Швы французский узелок и рококо. |  | |
| 61-64 | Вышивание лентами. |  | |
| 65-68 | Итоговый тест Обработка проектного материала Защита проекта «Подарок своими руками» |  | | Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять проект. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |

**Календарно-тематический план 8 класс**

34 часа 1 час в неделю

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  урока | Тема урока | Дата | Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий). |
| **Раздел «Семейная экономика» (6 ч)** **+Технологии творческой и опытнической** **деятельности(2 ч) *Запуск творческого проекта № 1***«**Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия»** | | | |
| 1 | Семейная экономика |  | Определение функций семьи в обществе и в экономическом пространстве. Оценка источников семейных доходов семьи. Определение видов расходов семьи. Перечисление возможных источников доходов школьников. Обработка информации учебника. |
| 2 | Предпринимательство в семье |  | Перечисление нравственных и деловых качества предпринимателя. Характеристика индивидуального предпринимательства, акционерного общества. Обработка информации учебника. Составление перечня товаров и услуг, которые могут быть источником дохода школьников. |
| 3- | Потребности семьи |  | Анализ потребительских качеств товара, выбор способ совершения покупки. Классификация покупок. Сбор информации о товаре. Анализ необходимости покупки. Составление потребительского портрета товара. |
| 4 | Информация о товарах |  | Характеристика основных источников информации о товарах. Извлечение информации из сертификата качества. Определение срока годности товара. |
| 5 | Торговые символы, этикетки и штрих-код |  | Характеристика условных обозначений, наносимых на тару, упаковку, предметы одежды. Разработка этикетки на производимый в семейном хозяйстве предполагаемый товар. Определение страны-изготовителя по штриховому коду. Сравнение двух товаров по потребительским качествам, эстетическим достоинствам. |
| 6 | Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета. |  | Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Расчет прожиточного уровня семьи. Составление списка экономии тепловой и электрической энергии. Проект «Снижение затрат на оплату коммунальных услуг» |
| 7 | Расходы на питание |  | Оценка затрат на питание семьи на неделю. Планирование расходов на продукты питания. Определение путей снижения затрат на питание. Определение экономии средств на питание за счет приусадебного участка. |
| 8 | Сбережения. Личный бюджет. |  | Подсчет годового доходаот вклада. Анализ платежей семьи за квартиру, электроэнергии. Расчет расходов школьника. |
| 9 | Технология ведения приусадебного участка. |  | Перечисление вариантов использования приусадебного участка в целях предпринимательства. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения. Расчет стоимости продукции садового участка |
| Раздел «Художественная обработка материалов» 8 ч- «Технологии творческой и опытнической деятельности» 8 ч ***Запуск творческого проекта № 2 «*Мастера Костромской области.*»*** | | | |
| 10 | Художественное творчество. Художественная вышивка |  | Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства Костромской области. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов вышивки. |
| 11 | Техника владимирского шитья |  | Организация рабочего места вышивальщицы.Подготовка ткани для вышивания. Обработка срезов липкой лентой. Определение центра ткани. Перевод рисунка на ткань. Вышивка цветка накладной сеткой, лепестка-гладью «верхошов», ягоды-бархатным швом, листик- гладью «верхошов», стебелек – стебельчатым швом. |
| 12 | Белая гладь Атласная и штриховая гладь |  | Вышивка элемента,рисунка белой гладью, атласной или штриховой гладью. |
| 13 | Швы «узелки» и «рококо» |  | Вышивка швом узелки цветов мимозы нитью в два сложения. Выполнение вышивки швом «рококо» узелков, вышивки розы нитью в шесть сложений. |
| 14 | Двусторонняя гладь |  | Перевод ветки горошка и его элементов на ткань. Вышивка нитями мулине в одно сложение |
| 15 | Художественная гладь |  | Перевод на ткань изображения цветка шиповника. Вышивка лепестка и листика нитью в одно сложение, применяя не менее трех тонов цвета. |
| 16 | Обработка проектного материала |  | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| 17 | Защита проекта Элемент дизайна декоративно-прикладного искусства. |  |
| **Раздел «Дом, в котором мы живем» *2ч-***  ***Запуск творческого проекта № 3*«Декоративное оформление интерьера».** | | | |
| 18- | Как строят дом. |  | Определение площади школьного класса, одного этажа школьного здания. Инструменты и материалы. Выбор инструментов и организация рабочего места. |
| 19 | Ручные инструменты. Безопасность ручных работ |  | Поиск информации о современных разработках в области эргономики, хиротехники. Чтение технических паспортов электромеханических инструментов. Составление и запись алгоритма смены электрической лапочки в швейной машине. |
| **Раздел «Технология электротехнических работ» *4ч-***  ***Запуск творческого проекта № 4 «*Безопасность при электротехнических работах*», «*Стоимость электрической энергии и пути ее экономии*» 4ч*** | | | |
| 20 | Электрическая энергия-основа современного технического прогресса. Электрический ток и его использование. |  | Перечисление видов энергии. Перечисление электротехники для обработки материалов и бытовой с их назначением. Охарактеризовать виды соединения проводов. Чтение и составление электрических схем, применение условных графических обозначений элементов электрических цепей. Соблюдение правил электробезопасности. |
| 21 | Бытовые нагревательные приборы  и светильники |  | Ознакомление с устройством различных нагревательных элементов. Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата. Правила техники безопасности при работе с нагревательными приборами. |
| 22 | Электротехнические устройства с элементами автоматики. |  | Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения. |
| 23 | Обработка проектного материала. Защита проекта. |  | Знакомиться с примерами творческих проектов одноклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 12ч** | | | |
| 24 | Исследовательская и созидательная деятельность. |  | Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с помощью ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации проекта. |
| 25- | Реализация этапов выполнения творческого проекта. |  | Изучение этапов выполнения проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера, дизайн-анализ. |
| 26 | Технология  выполнения изделия. |  | Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответствующим критериям и инструментов. Выполнение выбранного изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. |
| 27-31 | Практическая  работа  «Изготовление изделия». |  | Последовательность выполнения изделия. ВТО. Техника безопасности при работе с утюгом. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора решений. Выполнение проекта и анализ результатов работы. |
| 32 | Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта. |  | Расчет стоимости изделия. Экологическое обоснование. Реклама. Выполнение творческого проекта. |
| 33 | Обработка проектного материала |  | Знакомство с примерами творческих проектов одноклассников. Подготовка электронной презентации проекта. Составление доклада для защиты творческого проекта. Защита творческого проекта. |
| 34 | Защита творческого проекта. |  |

**Список литературы**

1. Труханова А.Г. Основы технологии швейного производства. - М.: Высшая школа, 2000.

2. Синякова А.Б. Технология швейного производства. - М.: Легкая индустрия, 1972.

3. Труханова А.Г. Технология женской и детской легкой одежды. - М.: Высшая школа, 2000.

4. Суворова О.В. Материаловедение швейного производства. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2001.

5. Ермаков А.С. Оборудование швейных предприятий. - М.: ПрофОбрИздат, 2002.

6. Ермилова В.В. Моделирование и художественное оформление одежды. - М.: Высшая школа, 2000.

7. Ясвин В.Я. Образовательная среда от моделирования к проектированию. - М., 2001.

8. Фефелева, Л. Н. Если вы любите шить / Л. Н. Фефелева. - М. : Легпромбытиздат, 1993.

9. Еременко, Т. И. Иголка - волшебница : кн. для учащихся 5-8 кл. средней школы -М. : Просвещение, 1988.

10. Интернет источники.

Контрольные измерительные материалы

для проведения промежуточной аттестации   
по предмету «Технология», 5-8 классы

**Спецификация контрольных измерительных материалов**

**для проведения промежуточной аттестации по технологии в 5 классе**

1. **Назначение КИМ** - *оценить уровень освоения обучающимися 5 класса Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии.*
2. **Форма проведения:** тестирование
3. **Характеристика структуры и содержания КИМ**

*Тест состоит из 3 частей:*

*Часть А содержит 8 заданий (базового уровня сложности) с выбором одного правильного ответа. Задание 2- укажите последовательность, задание 3- на соответствие*

*Часть В включает 4 задания (повышенного уровня) с выбором нескольких правильных ответов.*

*Часть С включает 3 задания (высокого уровня) с кратким ответом, на соответствие и последовательность.*

*Таблица 1. Распределение заданий по частям работы и уровням сложности*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Часть работы*** | ***Номера заданий*** | ***Тип заданий*** | ***Уровень сложности*** | ***Максималь-ный балл*** | ***Примерное время выполнения заданий обучающимися*** |
| *Часть А* | *1* | *С выбором 1 ответа* | *Базовый (Б)* | *1* | *1* |
| *2* | *Укажите последовательность* | *Базовый (Б)* | *1* | *2* |
| *3* | *На соответствие* | *Базовый (Б)* | *1* | *2* |
| *4* | *С выбором 1 ответа* | *Базовый (Б)* | *1* | *2* |
| *5* | *С выбором 1 ответа* | *Базовый (Б)* | *1* | *1* |
| *6* | *С выбором 1 ответа* | *Базовый (Б)* | *1* | *2* |
| *7* | *С выбором 1 ответа* | *Базовый (Б)* | *1* | *1* |
| *8* | *С выбором 1 ответа* | *Базовый (Б)* | *1* | *1* |
| *Часть В* | *9* | *С выбором несколько правильных ответов* | *Повышенный (П)* | *2* | *2* |
| *10* | *С выбором несколько правильных ответов* | *Повышенный (П)* | *2* | *2* |
| *11* | *С выбором несколько правильных ответов* | *Повышенный (П)* | *2* | *2* |
| *12* | *С выбором несколько правильных ответов* | *Повышенный (П)* | *2* | *3* |
| *Часть С* | *13* | *С кратким ответом* | *Высокий (В)* | *2* | *5* |
| *14* | *На соответствие* | *Высокий (В)* | *2* | *8* |
| *15* | *Укажите последовательность* | *Высокий (В)* | *4* | *10* |
| ***Итого:*** | | | | ***24*** | ***40*** |

1. **Продолжительность выполнения работы**

На выполнение всей работы отводится 40 минут.

1. **Система оценивания выполнения отдельных заданий и работы в целом**

*Задание с выбором ответа считается выполненным, если указан номер верного ответа. Все задания части А оцениваются в 1 балл.*

*Все задания части В оцениваются в 2 балла.*

*За верное выполненное задание выставляется 2 балла, если допущена 1 ошибка- 1 балл. За неверный ответ, содержащий 2 и более ошибок выставляется - 0 баллов.*

*Вопросы части С 13 и 14 оцениваются от 0 до 2 баллов. Задание с кратким ответом считается выполненным, если записан верный ответ.*

*Задание 15 – 4 балла, при неполном ответе оценивается меньшим количеством баллов на усмотрение учителя.*

*Для оценивания результатов выполнения работ используется общий балл, который переводится в оценку по пятибалльной шкале. В таблице 2 приводится рекомендуемая шкала. Максимальный балл за работу в целом — 24.*

*Таблица 2. Шкала перевода баллов в пятибалльную шкалу*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***«2»*** | ***«3»*** | ***«4»*** | ***«5»*** |
| *Менее 0-6* | *7- 13* | *14-23* | *22-24* |

**Контрольный итоговый тест по технологии 5 класс**

**Часть А.** *Выбери правильный ответ:*

1.Укажите предмет**, не** относящийся к кухонной посуде.

А) кастрюля

Б) мясорубка

В) сковорода

Г) сотейник

2. *Укажите последовательность* этапов первичной обработки овощей:

А) промывание;

Б) сортировка;

В) нарезка;

Г) очистка;

Д) мойка.

3. *Установить соответствие* Виды тепловых обработок овощей:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 - Варка | А - комбинированный способ тепловой обработки овощей, сначала овощи обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности; |
| 2- Припускание | Б - тепловая обработка овощей в разных количествах жира; |
| 3 - Жарение | В - варка овощей в небольшом количестве жидкости; |
| 4- Пассерование | Г - варка овощей в большом количестве жидкости; |
| 5 - Тушение | Д - легкое обжаривание продукта. |

*Выбери правильный ответ:*

4. Техника безопасности работы с утюгом:

А – включать мокрыми руками;

Б – не дёргать за шнур при выключении;

В – оставлять утюг на ткани;

Г – следить за тем, чтобы утюг касался шнура;

5. Укажите правильное размещение мебели и бытовой техники.

А) мойка - стол-тумба - газовая плита

Б) холодильник - газовая плита - стол-тумба

В) мойка - холодильник - газовая плита

6 Из каких волокон изготавливают х./б. и льняные ткани.

А) – шерстяные волокна;

Б) – шёлковые волокна;

В) – натуральные волокна растительного происхождения;

7. Как подают ножницы:

А – держась за одно лезвие;

Б - держась за два кольца;

В – кольцами вперёд;

8. Для чего нужен напёрсток

А – для хранения бисера;

Б – для предохранения пальца от укола иглой;

В – для предохранения ногтей от поломки

**Часть В.**  *Выбери несколько правильных ответов:*

9. К бобовым относятся овощи:

А – капуста;

Б – фасоль;

В – картофель;

Г – редис;

Д – бобы;

10. К инструментам для ручных швейных работ относятся:

А – ластик;

Б – игла;

В – ножницы;

Г - манекен;

11. "К горячим напиткам относятся":

А) чай; Б) квас; В) морс; Г) кофе; Д) какао.

12. Ткань имеет.

А – лицо;

Б – изнаночную сторону;

В – боковую сторону;

Г – лицевую сторону;

Д – заднюю сторону;

**Часть С.** *Вставьте пропущенное слово*

13. Вырезанный чертёж швейного изделия – это\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

14. *Установить соответствие*

|  |  |
| --- | --- |
| Название мерки | Обозначение мерки |
| А. Обхват груди | 1. Об |
| Б. Длина изделия | 2. От |
| В. Обхват бёдер | 3. Ди |
| Г. Обхват талии | 4. Ог |

15. *Установите правильную последовательность* заправки верхней нити

|  |  |
| --- | --- |
|  | А - игла |
|  | Б - рычаг нитепритягивателя |
|  | В – нитенаправитель |
|  | Г – регулятор натяжения верхней нити |
|  | Д – катушечный стержень |
|  | Е - крючок |

Ключи к заданиям контрольный итоговый тест по технологии 5 класс

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Часть А** | **Часть В** | **Часть С** |
| 1-Б | 9- Б, Д | 13 - выкройка |
| 2- Б, Д, Г, А, В | 10- Б, В | 14 – А-4, Б-3, В-1, Г-2 |
| 3- 1-Г,2-В, 3-Б, 4-Д, 5-А | 11- А, Г, Д | 15- 1-Д, 2-В, 3- Г, 4-Б, 5-Е, 6-А |
| 4- Б | 12-Б, Г |  |
| 5- А |  |  |
| 6- В |  |  |
| 7- В |  |  |
| 8- Б |  |  |

**Спецификация контрольных измерительных материалов**

**для проведения промежуточной аттестации по технологии в 6 классе**

1. **Назначение КИМ** - *оценить уровень освоения обучающимися 6 класса Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии.*
2. **Форма проведения:** тестирование
3. **Характеристика структуры и содержания КИМ**

*Тест состоит из 3 частей:*

*Часть А содержит 8 заданий (базового уровня сложности) с выбором одного правильного ответа. Задание 2- укажите последовательность, задание 3- на соответствие*

*Часть В включает 4 задания (повышенного уровня) с выбором нескольких правильных ответов.*

*Часть С включает 3 задания (высокого уровня) с кратким ответом, на соответствие и последовательность.*

*Таблица 1. Распределение заданий по частям работы и уровням сложности*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Часть работы*** | ***Номера заданий*** | ***Тип заданий*** | ***Уровень сложности*** | ***Максимальный балл*** | ***Примерное время выполнения заданий обучающимися*** |
| *Часть А* | *1* | *С выбором 1 ответа* | *Базовый (Б)* | *1* | *1* |
| *2* | *С выбором 1 ответа* | *Базовый (Б)* | *1* | *1* |
| *3* | *С выбором 1 ответа* | *Базовый (Б)* | *1* | *2* |
| *4* | *С выбором 1 ответа* | *Базовый (Б)* | *1* | *2* |
| *5* | *С выбором 1 ответа* | *Базовый (Б)* | *1* | *1* |
| *6* | *С выбором 1 ответа* | *Базовый (Б)* | *1* | *2* |
| *7* | *С выбором 1 ответа* | *Базовый (Б)* | *1* | *1* |
| *8* | *С выбором 1 ответа* | *Базовый (Б)* | *1* | *1* |
| *Часть В* | *9* | *С выбором несколько правильных ответов* | *Повышенный (П)* | *2* | *2* |
| *10* | *С выбором несколько правильных ответов* | *Повышенный (П)* | *2* | *2* |
| *11* | *С выбором несколько правильных ответов* | *Повышенный (П)* | *2* | *2* |
| *12* | *С выбором несколько правильных ответов* | *Повышенный (П)* | *2* | *3* |
| *Часть С* | *13* | *С кратким ответом* | *Высокий (В)* | *2* | *6* |
| *14* | *С кратким ответом* | *Высокий (В)* | *2* | *8* |
| *15* | *Укажите послед-ность* | *Высокий (В)* | *4* | *10* |
| *Итого:* | | | | *24* | *40* |

1. **Продолжительность выполнения работы**

На выполнение всей работы отводится 40 минут.

1. **Система оценивания выполнения отдельных заданий и работы в целом**

*Задание с выбором ответа считается выполненным, если указан номер верного ответа. Все задания части А оцениваются в 1 балл, части В оцениваются в 2 балла.*

*За верное выполненное задание выставляется 2 балла, если допущена 1 ошибка- 1 балл. За неверный ответ, содержащий 2 и более ошибок выставляется - 0 баллов.*

*Вопросы части С 13 и 14 оцениваются от 0 до 2 баллов. Задание с кратким ответом считается выполненным, если записан верный ответ.*

*Задание 15 – 4 балла, при неполном ответе оценивается меньшим количеством баллов на усмотрение учителя.*

*Для оценивания результатов выполнения работ используется общий балл, который переводится в оценку по пятибалльной шкале. В таблице 2 приводится рекомендуемая шкала. Максимальный балл за работу в целом — 24.*

*Таблица 2. Шкала перевода баллов в пятибалльную шкалу*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***«2»*** | ***«3»*** | ***«4»*** | ***«5»*** |
| *Менее 0-6* | *7- 13* | *14-23* | *22-24* |

**Контрольный итоговый тест по технологии 6 класс**

**Часть А.**

*Выберите 1 правильный ответ:*

1.Минеральное вещество, которое укрепляет кости человека:

А) магний

Б) кальций

В) железо

2. Рожки и звездочки относятся:

А) к трубчатым макаронным изделиям

Б) к крупам

В) к видам лапши

Г) к видам вермишели

3. Из какой зерновой культуры получают манную крупу:

А) пшеница

Б) ячмень

В) просо

Г) рис

4.Столовые приборы раскладывают в такой последовательности:

А) Справа от тарелки вилка, слева – нож

Б) Справа от тарелки вилка и ложка, слева – нож

В) Справа от тарелки нож, слева – вилка

5.Волокна растительного и животного происхождения относятся к волокнам:

А) искусственным

Б) натуральным

В) синтетическим

6. Рычаг обратного хода в швейной машине предназначен:

А) для закрепления строчки в конце шва

Б) для выполнения зигзагообразной строчки

В) для выполнения декоративной строчки

7. Мерка Ст снимается:

А) горизонтально вокруг талии, по самому узкому месту туловища

Б) от седьмого шейного позвонка до талии

В) по правой стороне фигуры до желаемой длины

8. Моделирование – это:

А) построение чертежа швейного изделия в натуральную величину

Б) соединение двух деталей между собой стежками временного назначения

В) создание различных фасонов швейного изделия на основе базовой выкройки

**Часть В.**

*Выберите несколько правильных ответов:*

9. По консистенции каши бывают:

А) рассыпчатые

Б) вязкие

В) густые

Г) жидкие

10.На основе чертежа плечевого изделия с цельнокроёным рукавом можно сшить:

А) халат

Б) юбку

В) ночную сорочку

Г) сарафан

Д) тунику

11.Для обработки срезов изделия используют:

А) окантовочный шов

Б) шов в вподгибку с закрытым срезом

В) шов вподгибку с открытым срезом

Г) запошивочный шов

12.Основные качества интерьера:

А) функциональные

Б) декоративные

В) гигиенические

Г) эстетические

**Часть С.**

*Вставьте пропущенные слова:*

13.При приготовлении блинов используют следующие ингредиенты\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

14. Восстановите пословицу, используя слова: игла, а, шьёт, не, руки.

Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

15. *Укажите правильную последовательность* технологических операций при раскладке выкройки на ткань:

|  |  |
| --- | --- |
|  | А) разложить мелкие детали |
|  | Б) разложить крупные детали |
|  | В) приколоть мелкие детали |
|  | Г) приколоть крупные детали |
|  | Д) определить лицевую сторону ткани |
|  | Е) разметить припуски на обработку |
|  | Ж) обвести детали по контуру |
|  | З) определить нить основы |

Ключи к заданиям контрольный итоговый тест по технологии 6 класс

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Часть А** | **Часть В** | **Часть С** |
| 1-Б | 9- А, Б, Г | 13- мука, вода или молоко, яйца, масло |
| 2-А | 10-А,В, Г,Д | 14- Не игла шьёт, а руки. |
| 3-А | 11- А,Б,В | 15- 1-Д, 2-З, 3-Б, 4-А, 5-Г, 6-В, 7-Ж, 8-Е |
| 4-В | 12- А,В,Г |  |
| 5-Б |  |  |
| 6-А |  |  |
| 7-А |  |  |
| 8-В |  |  |

**Спецификация контрольных измерительных материалов**

**для проведения промежуточной аттестации по технологии в 7 классе**

1. **Назначение КИМ** - *оценить уровень освоения обучающимися 7 класса Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии.*
2. **Форма проведения:** тестирование
3. **Характеристика структуры и содержания КИМ**

*Тест состоит из 3 частей:*

*Часть А содержит 8 заданий (базового уровня сложности) с выбором одного правильного ответа. Задание 2- укажите последовательность, задание 3- на соответствие*

*Часть В включает 4 задания (повышенного уровня) с выбором нескольких правильных ответов.*

*Часть С включает 3 задания (высокого уровня) с кратким ответом, на соответствие и последовательность.*

*Таблица 1. Распределение заданий по частям работы и уровням сложности*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Часть работы*** | ***Номера заданий*** | ***Тип заданий*** | ***Уровень сложности*** | ***Максимальный балл*** | ***Примерное время выполнения заданий обучающимися*** |
| *Часть А* | *1* | *С выбором 1 ответа* | *Базовый (Б)* | *1* | *1* |
| *2* | *С выбором 1 ответа* | *Базовый (Б)* | *1* | *2* |
| *3* | *С выбором 1 ответа* | *Базовый (Б)* | *1* | *2* |
| *4* | *С выбором 1 ответа* | *Базовый (Б)* | *1* | *2* |
| *5* | *С выбором 1 ответа* | *Базовый (Б)* | *1* | *1* |
| *6* | *С выбором несколько правильных ответов* | *Базовый (Б)* | *1* | *2* |
| *7* | *С выбором 1 ответа* | *Базовый (Б)* | *1* | *1* |
| *8* | *С выбором 1 ответа* | *Базовый (Б)* | *1* | *1* |
| *Часть В* | *9* | *С выбором несколько правильных ответов* | *Повышенный (П)* | *2* | *2* |
| *10* | *С выбором несколько правильных ответов* | *Повышенный (П)* | *2* | *2* |
| *11* | *С выбором несколько правильных ответов* | *Повышенный (П)* | *2* | *2* |
| *12* | *С выбором несколько правильных ответов* | *Повышенный (П)* | *2* | *3* |
| *Часть С* | *13* | *С кратким ответом* | *Высокий (В)* | *2* | *5* |
| *14* | *На соответствие* | *Высокий (В)* | *2* | *8* |
| *15* | *Укажите последовательность* | *Высокий (В)* | *4* | *10* |
| ***Итого:*** | | | | ***24*** | ***40*** |

1. **Продолжительность выполнения работы**

На выполнение всей работы отводится 40 минут.

1. **Система оценивания выполнения отдельных заданий и работы в целом**

*Задание с выбором ответа считается выполненным, если указан номер верного ответа. Все задания части А оцениваются в 1 балл, части В оцениваются в 2 балла.*

*За верное выполненное задание выставляется 2 балла, если допущена 1 ошибка- 1 балл. За неверный ответ, содержащий 2 и более ошибок выставляется - 0 баллов.*

*Вопросы части С 13 и 14 оцениваются от 0 до 2 баллов. Задание с кратким ответом считается выполненным, если записан верный ответ.*

*Задание 15 – 4 балла, при неполном ответе оценивается меньшим количеством баллов на усмотрение учителя.*

*Для оценивания результатов выполнения работ используется общий балл, который переводится в оценку по пятибалльной шкале. В таблице 2 приводится рекомендуемая шкала. Максимальный балл за работу в целом — 24.*

*Таблица 2. Шкала перевода баллов в пятибалльную шкалу*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***«2»*** | ***«3»*** | ***«4»*** | ***«5»*** |
| *Менее 0-6* | *7- 13* | *14-23* | *22-24* |

**Контрольный итоговый тест по технологии 7 класс**

**Часть А**

*Выберите правильный ответ:*

1. Варить овощи для салатов и винегретов следует:

А – очищенными;

Б – неочищенными;

В – нарезанными крупными кусками;

2. Больше всего витамина С содержат:

А – укроп;

Б – картофель;

В – лимон;

*Выберите НЕ правильный ответ:*

3.Из творога можно приготовить:

А – вареники;

Б – сырники;

В – рагу;

Г – запеканку;

4. Рекомендации по мытью окон:

А - мыть окна лучше в солнечный день

Б – использовать льняные салфетки и из микрофибры

В – мыть со спец.средствами

5. Кисло - молочные продукты:

А – ряженка;

Б – кетчуп;

В – сметана;

*Выберите все правильные ответы:*

6. Молочные супы можно готовить, используя продукты:

А – макаронные изделия;

Б - мясо;

В –крупы;

Г – рыба;

Д – домашняя лапша;

*Выберите правильный ответ:*

7. Длина стежка зависит от:

А – толщины ткани;

Б – сминаемости ткани;

В – усадки ткани;

8. Рисунок или украшение, изготовленные из нашитых или наклеенных на основу лоскутов ткани, называется:

А – вышивкой;

Б – аппликацией;

**Часть В**

*Выберите несколько правильных ответов:*

9. В бытовой швейной машине применяются приводы:

А – электрический;

Б – гидравлический;

В – ручной;

Г – ножной;

10. При заправке нижней нити используется:

А – шпульный колпачок;

Б – маховое колесо;

В – регулятор натяжения нижней нити;

Г – шпулька;

11. К гигиеническим свойствам ткани относятся:

А – прочность;

Б – теплозащитность;

В – воздухопроницаемость

Г – сминаемость;

12. К стежкам временного назначения относятся:

А – смёточные;

Б – копировальные;

В – ручные стачные;

Г – обмёточные;

**Часть С**

*Вставьте пропущенные слова:*

13.Износостойкость, прочность, сминаемость – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ свойства тканей. Гигроскопичность, теплозащитность, воздухопроницаемость – это\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

свойства ткани.

Технологические свойства тканей - это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

14. *Установите соответствие:*

|  |  |
| --- | --- |
| ОДЕЖДА  1. Джинсы и топ  2. Прямая юбка и блузка  3. Вечернее платье | СТИЛЬ  А – классический  Б – романтический  В - спортивный |

15. Укажите последовательность технологических операций при раскладке выкройки на ткани:

|  |  |
| --- | --- |
|  | А - разложить мелкие детали |
|  | Б – разложить крупные детали |
|  | В – сколоть ткань булавками |
|  | Г – приколоть мелкие и крупные детали |
|  | Д – определить лицевую сторону ткани |
|  | Е – нанести контрольные линии и точки |
|  | Ж –разметить припуски на обработку |
|  | З – обвести детали по контуру |

Ключи к заданиям контрольный итоговый тест по технологии 7 класс

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Часть А** | **Часть В** | **Часть С** |
| 1-Б | 9- А, В, Г | 13- Механические. Гигиенические. Осыпаемость и усадка; |
| 2-В | 10- А,В,Г | 14- 1-В, 2-А, 3-Б |
| 3- В | 11- Б, В | 15- 1-Д, 2-В, 3-Б, 4-А, 5-Г, 6-З, 7-Ж, 8-Е |
| 4- А | 12- А, Б |  |
| 5- Б |  |  |
| 6- А, В, Д |  |  |
| 7- А |  |  |
| 8-Б |  |  |

**Спецификация контрольных измерительных материалов**

**для проведения промежуточной аттестации по технологии в 8 классе**

1. **Назначение КИМ** - *оценить уровень освоения обучающимися 8 класса Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии.*
2. **Форма проведения:** тестирование
3. **Характеристика структуры и содержания КИМ**

*Тест состоит из 3 частей:*

*Часть А содержит 8 заданий (базового уровня сложности) с выбором одного правильного ответа. Задание 2- укажите последовательность, задание 3- на соответствие*

*Часть В включает 4 задания (повышенного уровня) с выбором нескольких правильных ответов.*

*Часть С включает 3 задания (высокого уровня) с кратким ответом, на соответствие и последовательность.*

*Таблица 1. Распределение заданий по частям работы и уровням сложности*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Часть работы*** | ***Номера заданий*** | ***Тип заданий*** | ***Уровень сложности*** | ***Максимальный балл*** | ***Примерное время выполнения заданий обучающимися*** |
| *Часть А* | *1* | *С выбором 1 ответа* | *Базовый (Б)* | *1* | *1* |
| *2* | *С выбором 1 ответа* | *Базовый (Б)* | *1* | *1* |
| *3* | *С выбором 1 ответа* | *Базовый (Б)* | *1* | *2* |
| *4* | *С выбором 1 ответа* | *Базовый (Б)* | *1* | *1* |
| *5* | *С выбором 1 ответа* | *Базовый (Б)* | *1* | *1* |
| *6* | *С выбором 1 ответа* | *Базовый (Б)* | *1* | *2* |
| *7* | *С выбором 1 ответа* | *Базовый (Б)* | *1* | *1* |
| *8* | *С выбором 1 ответа* | *Базовый (Б)* | *1* | *1* |
| *Часть В* | *9* | *С выбором несколько правильных ответов* | *Повышенный (П)* | *2* | *3* |
| *10* | *С выбором несколько правильных ответов* | *Повышенный (П)* | *2* | *2* |
| *11* | *С выбором несколько правильных ответов* | *Повышенный (П)* | *2* | *2* |
| *12* | *С выбором несколько правильных ответов* | *Повышенный (П)* | *2* | *4* |
| *Часть С* | *13* | *С кратким ответом* | *Высокий (В)* | *2* | *5* |
| *14* | *На соответствие* | *Высокий (В)* | *2* | *8* |
| *15* | *Укажите послед-ность* | *Высокий (В)* | *4* | *10* |
| ***Итого:*** | | | | ***24*** | ***40*** |

1. **Продолжительность выполнения работы**

На выполнение всей работы отводится 40 минут.

1. **Система оценивания выполнения отдельных заданий и работы в целом**

*Задание с выбором ответа считается выполненным, если указан номер верного ответа. Все задания части А оцениваются в 1 балл, части В оцениваются в 2 балла.*

*За верное выполненное задание выставляется 2 балла, если допущена 1 ошибка- 1 балл. За неверный ответ, содержащий 2 и более ошибок выставляется - 0 баллов.*

*Вопросы части С 13 и 14 оцениваются от 0 до 2 баллов. Задание с кратким ответом считается выполненным, если записан верный ответ. Задание 15 – 4 балла, при неполном ответе оценивается меньшим количеством баллов на усмотрение учителя.*

*Для оценивания результатов выполнения работ используется общий балл, который переводится в оценку по пятибалльной шкале. В таблице 2 приводится рекомендуемая шкала. Максимальный балл за работу в целом — 24.*

*Таблица 2. Шкала перевода баллов в пятибалльную шкалу*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***«2»*** | ***«3»*** | ***«4»*** | ***«5»*** |
| *Менее 0-6* | *7- 13* | *14-23* | *22-24* |

**Контрольный итоговый тест по технологии 8 класс**

**Часть А**

*Выберите правильный ответ:*

1. Какое из нижеуказанных положений даёт правильное научное определение: «Семейный бюджет»

А-семейный бюджет - это специальная банковская карточка позволяющая семье накопить средства для крупных покупок

Б- семейный бюджет – это финансовый план, который учитывает и сопоставляет все доходы и расходы семьи за определённый период

В- семейный бюджет – это финансовый документ, который заносятся все доходы семьи за определённый период

2. Какие из этих групп расходов семейного бюджета являются основными

А- постоянные и переменные

Б- постоянные

В- временные

Г- все виды групп расходов

3. Закон, регулирующий отношения между производителями и потребителями товаров и услуг, защищающий права тех, кто покупает товары

А- Закон «О защите прав производителей».

Б- Закон «О защите прав покупателей».

В- Закон «О защите прав потребителей».

4. Инженерные коммуникации в доме это:

А- совокупность устройств, приборов, оборудования которые обеспечивают подачу воды в жилище, и удаления сточных вод

Б- совокупность устройств, приборов, оборудования которые обеспечивают комфортные условия жизнедеятельности человека в его жилище, в помещениях для работы, для отдыха, развлечений

В- совокупность приборов, которые обеспечивают безопасную подачу газо и электроснабжения в жилище человека

5. Что такое предпринимательство (бизнес)

А- деятельность человека, который, владея какими-либо материальными и ценностями, производит товары и услуги

Б- инициативная деятельность человека, который, владея какими-либо материальными и интеллектуальными ценностями, создаёт товары, и услуги для населения с целью получения прибыли

В- наиболее эффективный способ пополнения семейного бюджета

6. Какие организационно-правовые формы предпринимательской деятельности сегодня существуют в РФ

А- индивидуальное предприятие

Б- товарищество

В- акционерное общество

Г- все вышеперечисленныеорганизационно-правовые формы предпринимательскойдеятельности.

7. С какого возраста, и на каких, условиях, закон РФ «О предпринимательской деятельности» разрешает несовершеннолетним заниматься предпринимательской деятельностью

А- с 16 лет, не получая согласия родителей.

Б- с 18 лет, если они получают согласие родителей.

В- в возрасте 16 - 18 лет, если они получают согласие родителей и будут признаны полностью дееспособными.

8.Какими из ниже приведённых критериев должен руководствоваться молодой человек при выборе профессии, что бы сделать правильный выбор

А- выбрать профессию, которая востребована на рынке труда

Б- выбрать профессию, которая доступна и посильна для вас, что бы овладеть и заниматься ею

В- выбрать профессию, которая востребована на рынке труда, должна быть доступной и посильной для вас, что бы овладеть и заниматься ею, способной приносить радость, удовлетворение.

**Часть В**

*Выберите несколько правильных ответов:*

9. Что можно отнести к способам сбережения денежных средств семьи

А- приобретение валюты

Б- вклады в банки

В- покупка эксклюзивных вещей

Г- деньги, взятые в долг

Д- покупка недвижимости

10.Рациональные потребности семьи

А- потребность в одежде

Б- потребность в курении

В- потребность в жилье

Г- потребность в еде

11. Экономические функции семьи

А- финансовая деятельность

Б- общение членов семьи между собой и передача информации

В- ведение домашнего хозяйства

Г- накопление семейного имущества

12. Какую первую помощь нужно оказать пострадавшему, освобождённому от электрического тока

А- ничего не нужно делать самому и ждать помощи от медицинских работников

Б- дать пострадавшему воды

В- сделать пострадавшему искусственное дыхание

Г- попытаться поднять пострадавшего на ноги

Д- сделать пострадавшему массаж сердца

**Часть С**

*Вставьте пропущенное слово:*

13. Документ, который является важнейшим источником информации об избираемой профессии – это\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

14.*Установите соответствие:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название элемента | | Условное изображение элемента на электрической схеме | |
| 1 | Кнопочный выключатель | А |  |
| 2 | Электрическая лампа накаливания | Б |  |
| 3 | Соединение проводов | В |  |
| 4 | Батарея гальванических элементов | Г |  |
| 5 | Катушка с железным сердечником | Д |  |

*Выберите правильную последовательность:*

15. В какой последовательности нужно планировать и совершать покупки

|  |  |
| --- | --- |
|  | А- сбор информации о возможных вариантах, качестве товаров, сроке их службы |
|  | Б – составление списков необходимых товаров |
|  | В – оценка приобретённого товара |
|  | Г – выбор магазина, в котором нужно сделать покупки |
|  | Д – момент совершения покупки |
|  | А- сбор информации о возможных вариантах, качестве товаров, сроке их службы |

Ключи к заданиям контрольный итоговый тест по технологии 8 класс

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Часть А** | **Часть В** | **Часть С** |
| 1. Б | 9- А,Б, Д | 13 - профессиограмма |
| 1. А | 10- А, В, Г | 14- 1-В, 2-Г, 3-Д, 4-Б, 5-А. |
| 1. В | 11- А, В, Г | 15 - 1-Б, 2-А, 3-Г, 4-Д, 5-В |
| 1. Б | 12- В, Д |  |
| 1. Б |  |  |
| 1. Г |  |  |
| 1. В |  |  |
| 1. В |  |  |