

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
Солнечная средняя общеобразовательная школа**

**Программа  
по учебному предмету «Технология».  
УМК «Перспектива» 5-8 класс**

Срок реализации - 4 года

**разработчик:** Яхина А. М., учитель технологии

п. Солнечный

## 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Описание ценностных ориентиров содержания учебного предмета «Технология»

***В результате обучения обучающиеся овладеют:***

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

Умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

Навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающийся независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность:

***Познакомиться:***

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- с назначением и технологическими свойствами материалов;
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- с видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

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

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
- осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;

- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

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

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
- построения планов профессионального образования и трудоустройства.

**Личностные, метапредметные и предметные результаты**

***Личностные результаты*** - включают готовность и способность обучающихся к самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений.

***Метапредметные результаты*** – освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия, способность их использования в учебной познавательной и социальной политике, самостоятельность планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, построение индивидуальной образовательной траектории.

***Предметные результаты*** – освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности, по получению нового материала в рамках учебного предмета, его преобразования и применения в учебных предметах

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

***Общие результаты технологического образования состоят:***

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;

- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

***Изучение технологии призвано обеспечить:***

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

***Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.***

**Личностные результаты**

- знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, знание о народах и этнически группах России;
- освоение общекультурного наследия России и общемирового культурного наследия;
- экологическое сознание, признание высокой ценности жизни во всех проявлениях;
- знание основных принципов и правил отношения к природе;
- знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий;
- правил поведения в чрезвычайных ситуациях;
- гражданский патриотизм, любовь к Родине, чувство гордости за свою страну;
- уважение к истории, культурным и историческим памятникам;
- уважение к другим народам России и мира и принятия их, межэтническая толерантность, готовность к равноправному сотрудничеству;
- уважение к личности и ее достоинства, доброжелательное отношение к окружающим, нетерпимость к любым видам насилия и готовность противостоять им;
- потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании;
- позитивная моральная самооценка и моральные чувства- чувство гордости при следовании нормам, переживание стыда и вины при их нарушении.

## **Метапредметные результаты**

### **Регулятивные универсальные учебные действия**

#### ***Обучающиеся научатся:***

- целеполаганию, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную;
- самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учета выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;
- планировать пути достижения целей;
- устанавливать целевые приоритеты;

#### ***Обучающиеся получают возможность научиться:***

- самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;
- выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;
- основам саморегуляции в учебной познавательной деятельности в форме осознанного управления своим поведением и деятельностью, направленной на достижение поставленных целей;
- адекватно оценивать свои возможности достижения цели определенной сложности в различных сферах самостоятельной деятельности;
- прилагать волевые усилия и преодолевать трудности и препятствия на пути достижения целей.

### **Коммуникативные универсальные учебные действия**

#### ***Обучающиеся научатся:***

- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
- аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;
- осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
- адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;
- работать в группе
- устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми.

#### ***Обучающиеся получают возможность научиться:***

- учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;
- брать на себя инициативу в организации совместного действия (деловое лидерство); - оказывать поддержку тем, от кого зависит достижение цели в совместной деятельности;
- следовать морально-этическим и психологическим принципам общения и сотрудничества на основе уважительного отношения к партнерам, внимания к личности другого, оказывать помощь и эмоциональную поддержку партнерам в процессе достижения цели совместной деятельности.

### **Познавательные универсальные учебные действия**

#### ***Обучающиеся научатся:***

- основам реализации проектно-исследовательской деятельности;
- проводить наблюдение и эксперимент под руководством учителя;

- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- давать определение понятиям;
- строить логичное рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;
- объяснять явления, процессы, связи, и отношения, выявляемые в ходе исследования;

***Обучающиеся получают возможность научиться:***

- ставить проблему, аргументировать ее актуальность;
- самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента;
- выдвигать гипотезы о связях и закономерностях событий, процессов, объектов;
- делать умозаключения (индуктивное и по аналогии) и выводы на основе аргументации.

**Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:**

***В познавательной сфере:***

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

***В трудовой сфере:***

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- 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;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

#### ***В мотивационной сфере:***

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

#### ***В эстетической сфере:***

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

#### ***В коммуникативной сфере:***

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;

- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

#### **В физиолого-психологической сфере:**

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

## **2. Содержание учебного предмета**

### **5 класс**

#### **Вводное занятие. Творческая проектная деятельность (2час.)**

##### Основные теоретические сведения

Содержание курса «Технология» 5 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению. Требования безопасности в кабинете технология. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности. Этапы проекта.

##### Практические работы

Приведение помещения в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

##### Объекты труда.

Рабочее место бригады.

#### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (30 час).**

##### **Элементы материаловедения. Натуральные волокна растительного происхождения. (2часа).**

##### Основные теоретические сведения

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

##### Практические работы

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

##### Объекты труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.



## **Ручные стежки и строчки (4 часа.)**

### Основные теоретические сведения

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

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

### Практические работы

Подготовка рабочего места для ручных работ. Выполнение образца с ручными строчками.

### Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

## **Элементы машиноведения (2 часа).**

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

### Объекты труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

## **Конструирование и моделирование рабочей одежды (4 часа).**

### Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

### Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

### Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

## **Технология изготовления рабочей одежды (18 часов).**

### Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология изготовления фартука и косынки. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

#### Практические работы

Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора, раскрой ткани. Обработка деталей кроя. Обработка срезов фартука. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### Объекты труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

### **Кулинария (16 час).**

#### **Физиология питания (2 часа).**

##### Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

##### Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

##### Объекты труда.

Таблицы, справочные материалы.

#### **Технология приготовления пищи (14 часов):**

##### **Бутерброды, горячие напитки (2 часа)**

##### Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

##### Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

##### Объекты труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

##### **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 часа)**

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления каш разными способами. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.

##### **Блюда из овощей (4 часа)**

### Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

### Практические работы

Применение современных инструментов и приспособлений для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

### Объекты труда.

Фигурная нарезка овощей Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

## **Блюда из яиц (2 часа)**

### Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

### Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Крашение и роспись яиц.

### Объекты труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

## **Приготовление завтрака. Сервировка стола.**

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 проведения за столом и пользования столовыми приборами.

## **Проект по теме: оформление праздничного стола. (2 часа).**

### Основные теоретические сведения

Составление меню на праздник. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

### Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к празднику. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

### Объекты труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

## **Технологии ведения дома**

## **Оформление интерьера. (6 часов).**

### Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы: Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение поделки декоративного оформления окна кухни, столовой.

Объект труда. Интерьер кухни.

**Рукоделие. Художественные ремесла (14 часов).**

***Декоративно-прикладное искусство. (4 часа.)***

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы

Зарисовка традиционных видов ДПИ, определение колорита и материалов. Национальные традиции в декоративно-прикладном творчестве. Организация рабочего места для занятий ДПИ.

Варианты объектов труда.

Образцы ДПИ. Ткани. Нитки.

***Лоскутное шитье (4 часа.)***

Основные теоретические сведения

Лоскутная пластика - один из видов ДПИ. Применение лоскутной пластики в народном и современном costume. Знакомство с технологией изготовления изделий в лоскутной технике. Основы построения узора. Выполнение эскиза и создание шаблона. Технология раскроя и соединения деталей в лоскутной пластике.

Практические работы

Создание эскиза и шаблонов. Изготовление изделий (прихваток, подставок и т.д.) в технике лоскутного шитья. Применение лоскутной пластики в народном и современном costume.

Варианты объектов труда.

Салфетка, прихватка, подставка под горячее.

***Исследовательская деятельность (10 часов)***

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта

**Творческие, проектные работы.**

Примерные темы

1. Кулинария:

- Праздничный стол из салатов,

- Этот удивительный бутерброд,
  - Сервировка стола для любимого праздника
  - День рождения подруги
2. Художественная обработка материалов:
    - Вышивка – древнее рукоделие,
    - Обрезки ткани для пользы дела,
    - Прихватки, салфетки, грелки на чайник и кастрюлю (ткань – лоскутная техника)
    - Тайны бабушкиного сундука,
    - Веселые лоскутки,
    - Отделка швейного изделия вышивкой,
    - Панно для украшения кухни (ткань, бисер, использование народных промыслов и т.п.)
  3. Изготовление швейного изделия:
    - Простейшие виды одежды (топ, фартук, косынка – ткань),
  4. Электробытовые приборы – наши помощники.

## 6 класс

### **Вводное занятие. Творческая проектная деятельность (2час.)**

#### Основные теоретические сведения

Содержание курса «Технология» 5 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению. Требования безопасности в кабинете технология. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности. Этапы проекта.

#### Практические работы

Приведение помещения в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

#### Объекты труда.

Рабочее место бригады.

### **ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (8 ч)**

#### Основные теоретические сведения

Планировка жилого дома. Экологичные материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль). Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

### Практическая работа

Творческий проект «Растения в интерьере комнаты».

## **КУЛИНАРИЯ (12 ч)**

### **Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)**

#### Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

#### Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

### **Блюда из мяса и мясных продуктов (4 ч)**

#### Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы.

#### Практические работы

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.

### **Приготовление первых блюд (2 ч)**

#### Основные теоретические сведения

Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

#### Практическая работа

Приготовление заправочного супа. Сервировка стола к обеду.

### **Этикет (2 ч)**

#### Основные теоретические сведения

Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

#### Практическая работа

Творческий проект «Приготовление воскресного обеда».

## **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28 ч)**

### **Элементы материаловедения (2 ч)**

#### Основные теоретические сведения

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.

#### Практическая работа

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

### **Конструирование швейных изделий (8 ч)**

#### Основные теоретические сведения

Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм). Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование швейного изделия.

**Швейные ручные работы (2 ч)**

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

**Элементы машиноведения (2 ч)**

Основные теоретические сведения

Машинные иглы: устройство, подбор, замена. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине.

Практические работы

Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).

**Проект «Наряд для семейного обеда» (14 ч)**

Основные теоретические сведения

Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застежек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта «Наряд для семейного обеда».

**ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (18 ч)**

**Вязание крючком и спицами (8 ч)**

**Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (10 ч)**

Основные теоретические сведения

Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения.

Практические работы

Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

## 7 класс

### **Вводное занятие. Творческая проектная деятельность (2 час.)**

#### Основные теоретические сведения

Содержание курса «Технология» 7 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению. Требования безопасности в кабинете технология. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности. Этапы проекта.

#### Практические работы

Приведение помещения в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

#### Объекты труда.

Рабочее место бригады.

### **ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА (8 ч)**

#### Основные теоретические сведения

Освещение жилого дома: основные типы ламп; типы и виды светильников; системы управления светом. Систематизация, принципы размещения картин и коллекций в интерьере. Гигиена жилища: виды и последовательность уборки помещений, средства для уборки. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений. Современные бытовые приборы для уборки помещений; современные технологии и технические средства для создания микроклимата, их виды, назначение. Творческий проект «Умный дом» Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

#### Практические работы

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Составление плана генеральной уборки своей комнаты. Выполнение проекта «Умный дом» в форме эскиза или презентации. Подготовка к защите и защита проекта.

### **КУЛИНАРИЯ (14 ч)**

#### **Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)**

#### Основные теоретические сведения

Пищевая ценность молока. Значение молока, молочных и кисломолочных продуктов в питании человека. Блюда из молока, молочных и кисломолочных продуктов. Виды тепловой обработки молока. Определение качества молока и молочных продуктов. Технология приготовления молочных супов и каш. Технология приготовления блюд из творога: сырников, вареников, запеканки.

#### Практическая работа



Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

### **Изделия из теста (6 ч)**

#### Основные теоретические сведения

Изделия из жидкого теста (блины, блинчики, оладьи, блинный пирог). Виды разрыхлителей. Технология приготовления изделий из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Качество продуктов для выпечки, их функция в составе теста. Виды ароматизаторов теста. Оборудование, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления различных видов теста. Технология приготовления изделий из пресного слоеного (готового или скоропелого) теста. Виды изделий из слоеного теста. Технология приготовления изделий из песочного теста. Виды изделий из песочного теста. Способы формования печенья из песочного теста.

#### Практические работы

Приготовление изделий из жидкого теста.

Приготовление изделий из слоеного и песочного теста.

### **Технология приготовления сладостей, десертов, напитков (2 ч)**

#### Основные теоретические сведения

Сладкие блюда в питании человека. Виды десертов. Сахар и его виды, заменители сахара, пищевая ценность. Технология приготовления цукатов. Десерты из шоколада и какао-порошка, технология приготовления «Шоколадных трюфелей». Различные сладкие блюда (безе, суфле, желе, мусс, самбук), технология их приготовления, подача готовых блюд. Продукты и желирующие вещества, используемые для приготовления сладких блюд. Сладкие напитки. Технология приготовления компота, морса, киселя.

#### Практическая работа

Приготовление сладких блюд и напитков.

### **Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)**

#### Основные теоретические сведения

Составление меню сладкого стола. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Правила использования столовых приборов при подаче десерта, торта, мороженого, фруктов. Правила этикета на торжественном приеме: приглашение, поведение за столом.

#### Практическая работа

Разработка приглашения на торжество в редакторе Microsoft Word.

### **Творческий проект «Праздничный сладкий стол» (2 ч)**

#### Основные теоретические сведения

Возможная проблемная ситуация. Разработка меню для праздничного сладкого стола. Расчет расхода продуктов. Выполнение эскизов украшения праздничного стола. Оформление сладких блюд и подача их к столу.

#### Практическая работа

Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол». Самооценка и оценка проекта.

### **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28 ч)**

#### **Элементы материаловедения (2 ч)**

#### Основные теоретические сведения

Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Технология производства шерстяных и шелковых тканей. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Определение вида тканей по сырьевому составу. Ассортимент шерстяных и шелковых тканей.

#### Практическая работа

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

### **Конструирование поясной одежды (6 ч)**

#### Основные теоретические сведения

Виды поясной одежды. Юбка в народном костюме. Виды тканей, используемых для пошива юбок. Конструкции юбки (прямая, клиньевая, коническая). Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой юбки. Правила снятия мерок для построения чертежа юбки. Правила построения основы чертежа прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину (по своим меркам). Способы моделирования прямой юбки. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Моделирование юбки расширением к низу, со складками (односторонние складки, двусторонние (встречные) складки). Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета. Определение индивидуального размера (российский и европейский размерный ряд). Чтение чертежа и перенос контура чертежа на кальку.

#### Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою.

### **Швейные ручные работы (2 ч)**

#### Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавками, ножницами. Терминология ручных работ. Подшивание: прямыми, косыми, крестообразными стежками. Практическая работа  
Изготовление образцов ручных швов.

### **Технология машинных работ (2 ч)**

#### Основные теоретические сведения

Приспособления к швейной машине: лапки для пришивания пуговиц, потайной застежки-молнии, для потайного подшивания, лапка для обметывания петель. Приемы обработки среза изделия косой бейкой. Виды окантовочного шва: с закрытыми срезами, с открытым срезом. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Практическая работа Изготовление образцов машинных швов.

### **Творческий проект «Праздничный наряд» (16 ч)**

#### Основные теоретические сведения

Проектирование праздничного наряда: выбор лучшей идеи (модели юбки) и обоснование. Организация рабочего места для работ. Последовательность и приемы раскроя поясного швейного изделия. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия: правила раскладки выкроек на ткани, раскладка выкроек на ворсовой ткани, на ткани в клетку, в полоску, обмеловка, контрольные надсечки. Обработка деталей кроя. Дублирование деталей с использованием флизелина, дублирина, клеевой прокладки. Сборка поясного швейного изделия. Технология обработки вытачек, складок. Технология притачивания застежки-молнии. Технология обработки боковых срезов, пояса, нижнего среза юбки. Влажно-тепловая обработка швейного изделия. Подготовка доклада к защите проекта.

#### Практические работы

Подготовка ткани к раскрою и раскрой проектного изделия. Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией. Обработка складок, вытачек. Примерка изделия и устранение дефектов. Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки (потайными стежками). Влажно - тепловая обработка изделия. Контроль, оценка и самооценка качества готового изделия. Защита проекта.

### **ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА (16 ч)**

#### **Ручная роспись тканей (4 ч)**

##### Основные теоретические сведения

Виды росписи по ткани. Художественные особенности различных техник росписи по ткани. Материалы, инструменты, приспособления. Красители анилиновые и на основе растительного сырья. Приемы росписи по ткани. Закрепление рисунка на ткани. Технология росписи по ткани «холодный батик».

##### Практические работы

Выполнение образца росписи по ткани в технике холодного батика. Ручные стежки и швы на их основе.

#### **Вышивка (6 ч)**

##### Основные теоретические сведения

Вышивка как один из древнейших видов декоративно-прикладного искусства в России. Вышивка в на-6 родном костюме. Применение вышивки в современном костюме, интерьере. Организация рабочего места для ручного шитья. Виды вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Виды ручных стежков (прямые, петлеобразные, петельные, косые, крестообразные). Виды счетных швов (крест, гобеленовый, болгарский крест, хардангер). Виды вышивки по свободному контуру (гладьевые швы). Вышивка лентами: материалы, инструменты, приспособления. Приемы вышивки лентами.

##### Практические работы

Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки швом крест. Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образца вышивки лентами.

#### **Творческий проект «Подарок своими руками» (6 ч)**

##### Основные теоретические сведения

Исследование проблемы, определение цели и задач проекта. Выбор техники выполнения проекта. Обоснование проекта. Разработка технологической карты, расчет затрат на изготовление изделия. Подготовка к защите проекта, оценка и самооценка.

##### Практические работы

Выполнение проекта «Подарок своими руками». Защита проекта.

## **8 класс**

#### **Технологии домашнего хозяйства (4 ч)**

##### Тема «Экология жилища» (2 ч)

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища

Тема «Водоснабжение и канализация в доме» (2 ч)

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод

Раздел «Электротехника» (12 ч)

Тема «Бытовые электроприборы» (6 ч)

Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения

Тема «Электромонтажные и сборочные технологии» (4 ч)

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ

Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики» (2 ч)

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

«Семейная экономика» (6 ч)

Тема «Бюджет семьи» (6 ч)

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)

Тема «Сферы производства и разделение труда» (2 ч)

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника

Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера» (2 ч)

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч)

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

### 3. Тематическое планирование с указанием количества часов

#### 5 класс

Содержание учебного предмета	Основные виды учебной деятельности обучающихся
Вводный урок. Творческая проектная деятельность ((2 часа)	
Раздел 1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (30 час).	
Элементы материаловедения. Натуральные волокна растительного происхождения. (2 часа).	Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.
Ручные стежки и строчки (4 часа.)	Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.
Элементы машиноведения (2 часа).	Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.
Конструирование и моделирование рабочей одежды (4 часа).	Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.
Технология изготовления рабочей	Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления

одежды (18 часов).	рисунка. Технология изготовления фартука и косынки. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.
Раздел 2. Кулинария (16 часов).	
Физиология питания (2 часа).	Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.
Бутерброды, горячие напитки (2 часа)	Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (2 часа)	Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления каш разными способами. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.
Блюда из овощей (2 часа)	Виды овощей, <i>содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.</i> Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.
Тепловая кулинарная обработка овощей (2 часа)	Значение и виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов и вареных овощей. Условия варки овощей для сохранения питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд
Блюда из яиц (2 часа)	Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.
Приготовление завтрака. Сервировка стола (2 часа)	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 проведения за столом и пользования столовыми приборами.
Проект по теме: оформление праздничного стола. (2 часа).	Составление меню на праздник. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.
Раздел 3. Технологии ведения дома (6 часов)	
Оформление интерьера. (6 часов).	Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой.

	Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.
Раздел 4. Рукоделие. Художественные ремесла (14 часов).	
<i>Декоративно-прикладное искусство. (4 часа.)</i>	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.
<i>Лоскутное шитье (4 часа.)</i>	Лоскутная пластика - один из видов ДПИ. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме. Знакомство с технологией изготовления изделий в лоскутной технике. Основы построения узора. Выполнение эскиза и создание шаблона. Технология раскроя и соединения деталей в лоскутной пластике.
<i>Исследовательская деятельность (10 часов)</i>	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Выполнение портфолио.

### 6 класс

Содержание учебного предмета	Основные виды учебной деятельности обучающихся
Вводный урок. (2 ч)	
<i>ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (8 ч)</i>	Планировка жилого дома. Экологичные материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль). Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения. Творческий проект «Растения в интерьере комнаты».
<b>КУЛИНАРИЯ (12 ч)</b>	
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)	Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.
Блюда из мяса и мясных продуктов (4 ч)	Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы. Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из

	птицы.
Приготовление первых блюд (2 ч)	Технология приготовления первых блюд. Классификация супов. Приготовление заправочного супа. Сервировка стола к обеду.
Этикет (2 ч)	Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда».
<b>СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28 ч)</b>	
Элементы материаловедения (2 ч)	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.
Конструирование швейных изделий (8 ч)	Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм). Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование швейного изделия.
Швейные ручные работы (2 ч)	Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ. Изготовление образцов ручных стежков и строчек.
Элементы машиноведения (2 ч)	Машинные иглы: устройство, подбор, замена. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине. Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).
Проект «Наряд для семейного обеда» (14 ч)	Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застежек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта «Наряд для семейного обеда».
<b>ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (18 ч)</b>	
Вязание крючком и спицами (8 ч) Творческий проект «Вяжем аксессуар крючком или спицами» (10 ч)	Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения. Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель.



	Закрытие петель последнего ряда. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».
--	--

## 7 класс

Содержание учебного предмета	Основные виды учебной деятельности обучающихся
<b>Вводный урок.</b>	
<b>Вводное занятие. Творческая проектная деятельность (2 час.)</b>	Содержание курса «Технология» 7 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению. Требования безопасности в кабинете технология. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности. Этапы проекта. Приведение помещения в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.
<b>Интерьер жилого дома (8 ч)</b>	Освещение жилого дома: основные типы ламп; типы и виды светильников; системы управления светом. Систематизация, принципы размещения картин и коллекций в интерьере. Гигиена жилища: виды и последовательность уборки помещений, средства для уборки. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений. Современные бытовые приборы для уборки помещений; современные технологии и технические средства для создания микроклимата, их виды, назначение. Творческий проект «Умный дом» Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Составление плана генеральной уборки своей комнаты. Выполнение проекта «Умный дом» в форме эскиза или презентации. Подготовка к защите и защита проекта.
<b>КУЛИНАРИЯ (14 ч)</b>	
<b>Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)</b>	Пищевая ценность молока. Значение молока, молочных и кисломолочных продуктов в питании человека. Блюда из молока, молочных и кисломолочных продуктов. Виды тепловой обработки молока. Определение качества молока и молочных продуктов. Технология приготовления молочных супов и каш. Технология приготовления блюд из творога: сырников, вареников, запеканки. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

<b>Изделия из теста (6 ч)</b>	Изделия из жидкого теста (блины, блинчики, оладьи, блинный пирог). Виды разрыхлителей. Технология приготовления изделий из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Качество продуктов для выпечки, их функция в составе теста. Виды ароматизаторов теста. Оборудование, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления различных видов теста. Технология приготовления изделий из пресного слоеного (готового или скороспелого) теста. Виды изделий из слоеного теста. Технология приготовления изделий из песочного теста. Виды изделий из песочного теста. Способы формования печенья из песочного теста. Приготовление изделий из жидкого теста. Приготовление изделий из слоеного и песочного теста.
<b>Технология приготовления сладостей, десертов, напитков (2 ч)</b>	Сладкие блюда в питании человека. Виды десертов. Сахар и его виды, заменители сахара, пищевая ценность. Технология приготовления цукатов. Десерты из шоколада и какао-порошка, технология приготовления «Шоколадных трюфелей». Различные сладкие блюда (безе, суфле, желе, мусс, самбук), технология их приготовления, подача готовых блюд. Продукты и желирующие вещества, используемые для приготовления сладких блюд. Сладкие напитки. Технология приготовления компота, морса, киселя. Приготовление сладких блюд и напитков.
<b>Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)</b>	Составление меню сладкого стола. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Правила использования столовых приборов при подаче десерта, торта, мороженого, фруктов. Правила этикета на торжественном приеме: приглашение, поведение за столом. Разработка приглашения на торжество в редакторе Microsoft Word.
<b>Творческий проект «Праздничный сладкий стол» (2 ч)</b>	Возможная проблемная ситуация. Разработка меню для праздничного сладкого стола. Расчет расхода продуктов. Выполнение эскизов украшения праздничного стола. Оформление сладких блюд и подача их к столу. Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол». Самооценка и оценка проекта.
<b>СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28 ч)</b>	
<b>Элементы материаловедения (2 ч)</b>	Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Технология производства шерстяных и шелковых тканей. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Определение вида тканей по сырьевому составу. Ассортимент шерстяных и шелковых тканей. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.
<b>Конструирование поясной одежды (6 ч)</b>	Виды поясной одежды. Юбка в народном костюме. Виды тканей, используемых для пошива юбок. Конструкции юбки (прямая, клиньевая, коническая). Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой юбки. Правила снятия мерок для построения чертежа юбки. Правила построения основы чертежа прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину (по своим меркам). Способы моделирования прямой юбки. Выбор модели с учетом особенностей фигуры.

	<p>Моделирование юбки расширением к низу, со складками (односторонние складки, двусторонние (встречные) складки). Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета. Определение индивидуального размера (российский и европейский размерный ряд). Чтение чертежа и перенос контура чертежа на кальку.</p> <p>Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою.</p>
<b>Швейные ручные работы (2 ч)</b>	<p>Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Терминология ручных работ. Подшивание: прямыми, косыми, крестообразными стежками.</p> <p>Изготовление образцов ручных швов.</p>
<b>Технология машинных работ (2 ч)</b>	<p>Приспособления к швейной машине: лапки для пришивания пуговиц, потайной застежки-молнии, для потайного подшивания, лапка для обметывания петель. Приемы обработки среза изделия косой бейкой. Виды окантовочного шва: с закрытыми срезами, с открытым срезом. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Практическая работа Изготовление образцов машинных швов.</p>
<b>Творческий проект «Праздничный наряд» (16 ч)</b>	<p>Проектирование праздничного наряда: выбор лучшей идеи (модели юбки) и обоснование. Организация рабочего места для работ. Последовательность и приемы раскроя поясного швейного изделия. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия: правила раскладки выкроек на ткани, раскладка выкроек на ворсовой ткани, на ткани в клетку, в полоску, обмеловка, контрольные надсечки. Обработка деталей кроя. Дублирование деталей с использованием флизелина, дублерина, клеевой прокладки. Сборка поясного швейного изделия. Технология обработки вытачек, складок. Технология притачивания застежки-молнии. Технология обработки боковых срезов, пояса, нижнего среза юбки. Влажно-тепловая обработка швейного изделия. Подготовка доклада к защите проекта.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою и раскрой проектного изделия. Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией. Обработка складок, вытачек. Примерка изделия и устранение дефектов. Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки (потайными стежками). Влажно - тепловая обработка изделия. Контроль, оценка и самооценка качества готового изделия. Защита проекта.</p>
<b>ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА (16 ч)</b>	
<b>Ручная роспись тканей (4 ч)</b>	<p>Виды росписи по ткани. Художественные особенности различных техник росписи по ткани. Материалы, инструменты, приспособления. Красители анилиновые и на основе растительного сырья. Приемы росписи по ткани. Закрепление рисунка на ткани. Технология росписи по ткани</p>

	«холодный батик». Выполнение образца росписи по ткани в технике холодного батика. Ручные стежки и швы на их основе.
<b>Вышивка (6 ч)</b>	Вышивка как один из древнейших видов декоративно-прикладного искусства в России. Вышивка в народном костюме. Применение вышивки в современном костюме, интерьере. Организация рабочего места для ручного шитья. Виды вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Виды ручных стежков (прямые, петлеобразные, петельные, косые, крестообразные). Виды счетных швов (крест, гобеленовый, болгарский крест, хардангер). Виды вышивки по свободному контуру (гладьевые швы). Вышивка лентами: материалы, инструменты, приспособления. Приемы вышивки лентами. Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки швом крест. Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образца вышивки лентами.
<b>Творческий проект «Подарок своими руками» (6 ч)</b>	Исследование проблемы, определение цели и задач проекта. Выбор техники выполнения проекта. Обоснование проекта. Разработка технологической карты, расчет затрат на изготовление изделия. Подготовка к защите проекта, оценка и самооценка. Выполнение проекта «Подарок своими руками». Защита проекта.

## 8 класс

Содержание учебного предмета	Основные виды учебной деятельности обучающихся
<b>Технологии домашнего хозяйства (4 ч)</b>	
Тема « <b>Экология жилища</b> » (2 ч)	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища
Тема « <b>Водоснабжение и канализация в доме</b> » (2 ч)	Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод
<b>Раздел «Электротехника» (12 ч)</b>	
Тема « <b>Бытовые электроприборы</b> » (6 ч)	Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных

	электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения
Тема <b>«Электромонтажные и сборочные технологии» (4 ч)</b>	Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ
Тема <b>«Электротехнические устройства с элементами автоматики» (2 ч)</b>	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
<b>«Семейная экономика» (6 ч)</b>	
Тема <b>«Бюджет семьи» (6 ч)</b>	Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета
<b>Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)</b>	
Тема <b>«Сферы производства и разделение труда» (2 ч)</b>	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника
Тема <b>«Профессиональное образование и профессиональная карьера» (2 ч)</b>	Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)</b>	
Тема <b>«Исследовательская и</b>	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта

созидательная деятельность» (8 ч)

### Национальные региональные этнокультурные особенности

При изучении предмета «Технология» необходимо учитывать национальные, региональные и этнокультурные особенности Челябинской области и общеобразовательной организации. Федеральный закон «Об образовании в РФ» формулирует в качестве принципа государственной политики «воспитание взаимоуважения, гражданственности, патриотизма, ответственности личности, а также защиту и развитие этнокультурных особенностей и традиций народов Российской Федерации в условиях многонационального государства»

В соответствии с требованиями ФГОС основная образовательная программа общеобразовательного учреждения включает часть, формируемую участниками образовательных отношений (на уровне основного общего образования – 30% от общего объема программы, на уровне среднего общего образования – 40%), которая может включать вопросы, связанные с учетом национальных, региональных и этнокультурных особенностей.

Национально-региональные особенности содержания представлены в программе соответствующими территориальными или местными технологиями.

РАЗДЕЛ ПРОГРАММЫ	ТЕМАТИКА
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (4 часа)	Из истории ручного прядения на Урале Фартук в национальном костюме народов Урала История народных костюмов Уральского региона. Виды орнаментов, элементы старинного рукоделия в оформлении современной одежды.
Кулинария (5 часов)	Понятие о традициях. Семейные национальные праздники. Блюда национальной кухни народов Уральского региона. Блюда национальной кухни народов Блюда национальной кухни народов Уральского региона. Блюда национальной кухни народов Уральского региона.
Технологии ведения дома (2 часа)	Особенности оформления интерьера в Уральском регионе Великие архитекторы Уральского региона.

Художественные ремесла (9 часов)	<p>Русские народные промыслы.          Использование лоскутного шитья в изготовлении предметов украшения дома          Использование лоскутного шитья в изготовлении костюмов народов Урала.          Вышивка в уральском регионе          Владимирская гладь и золотое шитье          Узорное ткачество, ковроделие, вязание в уральском регионе.          Ажурное и Бранное ткачество          Оренбургские пуховые платки.          Мастера Уральского региона, занимающиеся народными промыслами</p>
Итого 20 часов	

### Характеристика контрольно-измерительных материалов, используемых при оценивании уровня подготовки учащихся

Для проведения промежуточного и итогового контроля применяются творческие проектные работы после окончания каждого из разделов.

Основным видом деятельности обучающихся в 5-6 классах является проектная деятельность. В течении учебного года обучающиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырех разделов содержания программы: «Технологии ведения дома», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» и «Художественные ремесла, а в конце учебного года – комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу, который будет итоговым контролем обучающихся 5-6 классов.

### Контрольно-измерительные материалы

№	Класс	Тема раздела	Характеристика	Форма проведения
1	5	Создание изделий из текстильных материалов	Обучающиеся должны разработать и сшить себе изделие для приготовления воскресного завтрака.	Проектная работа: Наряд для завтрака
2	5	Кулинария	Обучающиеся разрабатывают меню завтрака, готовят завтрак для семьи, сервируют стол, укладывают красиво салфетки.	Проектная работа: приготовление воскресного завтрака
3	5	Оформление интерьера	Перед обучающимися стоит задача: разработать планировку кухни, подобрать для нее необходимое оборудование и бытовые электроприборы, сделать планировку кухни-столовой в коробке.	Проектная работа: планирование кухни-столовой

4	5	Художественные ремесла	Обучающиеся должны разработать и изготовить для кухни изделие в лоскутной технике.	Проектная работа: лоскутное изделие для кухни-столовой Выполнение портфолио своих достижений за год
№	Класс	Тема раздела	Характеристика	Форма проведения
1	6	Создание изделий из текстильных материалов	Обучающиеся должны разработать и сшить себе изделие для сна.	Проектная работа: Наряд для сна
2	6	Кулинария	Обучающиеся разрабатывают меню завтрака, готовят завтрак для семьи, сервируют стол, укладывают красиво салфетки.	Проектная работа: приготовление воскресного завтрака
3	6	Оформление интерьера	Перед обучающимися стоит задача: разработать планировку комнаты, подобрать для нее необходимую мебель, сделать планировку комнаты в коробке.	Проектная работа: планирование комнаты своей мечты
4	6	Художественные ремесла	Обучающиеся должны разработать и изготовить для комнаты изделие, связанное спицами или крючком.	Проектная работа: вязаное изделие спицами или крючком Выполнение портфолио своих достижений за год

**При выполнении творческих и проектных работ, используются следующие критерии оценивания:**

Технико-экономические требования	<i>Оценка «5» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «4» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «3» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «2» ставится, если учащийся:</i>
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.



	примерами.		теоретическое положение конкретными примерами.	
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок в современным требованиям.	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.
<i>Практическая направленность</i>	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется

<i>Качество проектного изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия
------------------------------------	--	--	---	---

**Для контроля знаний обучающихся при устной проверке используются следующие критерии:**

#### **Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся**

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

#### **Нормы оценки практической работы**

##### Организация труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

##### Приемы труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделия (работы)

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

**При выполнении тестов, контрольных работ**

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

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

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

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