

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
Солнечная средняя общеобразовательная школа**

**Рабочая программа  
по учебному предмету технология в 7-8 классе  
на 2016-2017 учебный год**

Срок реализации - 1 год

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

п. Солнечный

## **2. Пояснительная записка**

### **2.1 Наименование примерной программы, на основе которой разработана рабочая программа**

Рабочая программа учебного курса «Технология» («Обслуживающий труд») составлена на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования.

Рабочая программа учебного курса технология для 7-8 класса составлена на основе следующих нормативных документов:

1. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.03.2004 г. № 1089 «Об утверждении Федерального компонента государственного образовательного стандарта начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования».
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.07.2005 г. № 03-126 «О примерных программах по учебным предметам федерального базисного учебного плана».
3. «Программы начального и основного общего образования», автора В.Д. Симоненко. М.:Вентана-Граф,2011., примерной программы по технологии.
4. Приказ Министерства образования и науки Челябинской области от 30.05.2014 г. № 01/1839 «О внесении изменений в областной базисный учебный план для общеобразовательных организаций Челябинской области, реализующих программы основного общего и среднего общего образования».
5. Письмо от 31.07.2009 г. № 103/3404 «О разработке рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) в общеобразовательных учреждениях Челябинской области».
6. федерального перечня учебников, рекомендованных Министерством образования Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях на 2015 – 2016 уч. год
7. методического письма Министерства образования и науки Челябинской области «О преподавании технологии в 2015-2016 учебном году»
8. учебного плана МОУ Солнечная СОШ на 2016-2017 учебный год
9. Положения о рабочих программах МОУ Солнечная СОШ с учетом требований к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержанием наполнения учебных предметов компонента государственного стандарта общего образования.

### **2.2 Обоснование выбора системы обучения и различных учебно-методических комплексов для реализации рабочей программы**

Рабочей программой предусмотрено в 7-8 классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю.

Рабочая программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе.

В рабочей программе предусматривается изучение материала по следующим направлениям:

- культура и эстетика труда;

- получение, обработка, хранение и использование информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- проектная деятельность;

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые могут выполняться методом проектов как индивидуально, так и коллективно. Задания направлены на решение задач эстетического воспитания учащихся, раскрытие их творческих способностей.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но и помогает каждому обучаемому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал, свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

Основной формой организации учебного процесса является урок, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы.

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.

В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

При разработке рабочей программы учитывалось, что в классе есть дети с ОВЗ (7 вида обучения). Для них предъявляются более простые требования и критерии для контроля знаний учащихся.

### ***Цель образовательной области технология***

Формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и распространённых в нем технологиях.

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих задач:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- 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, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих,

коммуникативных и организаторских способностей;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных.

### **2.3 Обоснование разбивки содержания программы на отдельные темы, а также обоснование выделения на данные темы учебных часов в объеме, определенном календарно-тематическим планом**

Содержание программы направлено на освоение учащимися знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует Образовательной программе школы. Она включает все темы, предусмотренные федеральным компонентом государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии.

Для направления «Технология. Обслуживающий труд» базовыми являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария», «Технология ведения дома», «Творческий проект».

Программа ориентирована на приобретение жизненно необходимых знаний, умений и навыков. На всех занятиях рассматриваются вопросы технологии обработки различных материалов, знакомство с их технологическими и потребительскими свойствами, приемы оформления интерьера, приемы художественного рукоделия.

#### **Содержание**

#### **7 класс (68 часов)**

##### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (22 час).**

##### **Элементы материаловедения (2 час).**

##### **Основные теоретические сведения**

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

##### **Практические работы:**

Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

##### **Варианты объектов труда.**

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

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

##### **Основные теоретические сведения**

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип

образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

#### Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

#### Варианты объектов труда.

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

#### **Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (6 час).**

#### Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

#### Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

#### Варианты объектов труда.

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

#### **Технология изготовления плечевого изделия (12 час).**

#### Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

#### Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### Варианты объектов труда.

Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

#### **Рукоделие. Художественные ремесла (22 час).**

#### **Лоскутное шитье 8 ч.**

#### Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве.

#### Практические работы.

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов. Раскрой ткани. Технология соединения деталей между собой. Технология соединения деталей с подкладкой.

Варианты объектов труда.

Прихватка, игрушки, куклы.

**Вышивка 6 ч.**

Основные теоретические сведения

История вышивки. Виды вышивок. Технология выполнения шва

Практические работы

Подбор инструментов, приспособлений, материалов для вышивания. Выполнение вышивки.

Варианты объектов труда.

Салфетка

**Вязание крючком (8 ч)**

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

Практические работы

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель.

Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

**Кулинария (10 час).**

**Физиология питания (2 час).**

Основные теоретические сведения

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Варианты объектов труда

Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

**Технология приготовления пищи (8 час).**

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

### Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

### Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

### **Пельмени и вареники**

#### Основные теоретические сведения

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

#### Практическая работа:

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников.

Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

#### Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники.

### **Сладкие блюда и десерт**

#### Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

#### Практические работы

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

#### Варианты объектов труда.

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

### ***Технологии ведения дома (4 час).***

### **Эстетика и экология жилища (4 час).**

#### Основные теоретические сведения

Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах.

Правила их эксплуатации.

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

#### Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной

информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Варианты объектов труда.

Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

**Творческие, проектные работы (8 час).**

Примерные темы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление ажурного воротника.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.)

**8 класс (68 часов)**

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (24 час).**

Элементы материаловедения ((2) час).

Основные теоретические сведения

Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Материалы для соединения деталей в швейных изделиях.

Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия.

Практические работы

Определение синтетических и искусственных нитей в тканях. Исследование сравнительной прочности ниток из различных волокон.

Варианты объектов труда.

Коллекция тканей и ниток из синтетических и искусственных волокон.

**Конструирование и моделирование поясного изделия (8 час).**

Основные теоретические сведения

Сарафан в народном костюме. Основные направления современной моды. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Мерки, необходимые для построения чертежа сарафана. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Зрительные иллюзии в одежде. Способы моделирования сарафана. Виды художественного оформления изделия.

Практические работы

Чтение чертежа. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа в масштабе 1:4 по своим меркам. Построение основы чертежа в натуральную величину, его проверка и коррекция по снятым меркам. Моделирование сарафана выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж сарафана. Выкройка. Эскиз художественного оформления модели изделия.

### **Технология изготовления поясного изделия (10 час).**

#### **Основные теоретические сведения**

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки сарафана. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, горловины, проймы.

#### **Практические работы**

Изготовление образцов пооперационной обработки швейных изделий. Раскладка выкройки на ткани и раскрой. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### **Варианты объектов труда.**

платье, сарафан.

### **Рукоделие. Художественные ремесла (22 час).**

#### **Лоскутное шитье 6 ч.**

#### **Основные теоретические сведения**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве.

#### **Практические работы.**

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов. Раскрой ткани. Технология соединения деталей между собой. Технология соединения деталей с подкладкой.

#### **Варианты объектов труда.**

Прихватка, игрушки, куклы.

#### **Вышивка лентами 6 ч.**

#### **Основные теоретические сведения**

История вышивки лентами. Виды швов лентами.

#### **Практические работы**

- Выполнение швов лентами

#### **Варианты объектов труда**

Декоративная подушка, картина.

#### **Вязание на спицах 10 ч.**

#### **Основные теоретические сведения**

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

#### **Практические работы**

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрытие петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя

нитками разной толщины.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки..

**Кулинария (8 час).**

**Сервировка стола (2 час).**

Основные теоретические сведения

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

Варианты объектов труда.

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

**Технология приготовления пиццы (6 час).**

**Блюда из птицы**

Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток. Приготовление мясного бульона и супа.

Варианты объектов труда.

Блюдо из птицы.

**Технологии ведения дома (4 часа)**

**Профориентация. 2 ч**

Основные теоретические сведения

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы

Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

Варианты объектов труда.

Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

**Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов 2 ч**

Основные теоретические сведения

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов. Культура экономических отношений. Права потребителя и их защита.

**Творческие, проектные работы (8 час).**

Примерные темы

Сервировка праздничного стола.

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

## 2.4 Обоснование тематики содержания учебной программы в части реализации национальных региональных этнокультурных особенностей

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 основная образовательная программа общеобразовательного учреждения включает часть, формируемую участниками образовательных отношений, которая может включать вопросы, связанные с учетом национальных, региональных и этнокультурных особенностей.

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

Национально – региональные особенности содержания представлены в программе соответствующими технологиями, видами и объектами труда в разделах «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария», «Технология ведения дома».

## 3. Календарно-тематическое планирование

### КАЛЕНДАРНО–ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 7 класс

<u>№</u>	<u>Раздел</u>	<u>Тема урока</u>	<u>Количе</u> <u>ство</u> <u>часов</u>	<u>Дата</u>		<u>Корре</u> <u>ктир</u> <u>овани</u> <u>е</u>
				<u>Пла</u> <u>н</u>	<u>Фак</u> <u>т</u>	
<u>1</u>	Вводное занятие	1. Вводное занятие. Инструктаж по т.б. Знакомство с программой.	2			

	2 ч.				
<b>СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ</b>			<b>22</b>		
<u>2</u>	Элементы материаловедения 2 ч.	- Химические волокна. Свойства тканей из искусственных волокон.	2		
<u>3</u>	Элементы машиноведения 2 ч.	- Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. НРК: предприятия, выпускающие швейные машинки в Челябинской области. (1 ч)	2		
<u>4</u>	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. 6 ч.	- Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4 НРК: особенности телосложения фигуры населения уральского региона (1 ч) - Построение чертежа плечевого изделия в натуральную величину по своим меркам. НРК: Юбка и брюки в народном костюме. (1Ч) - Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. НРК: Использование элементов народного костюма в поясных изделиях. (1) Проверочная работа по пройденным темам (промежуточная аттестация)	2 2 2		
<u>5</u>	Технология изготовления швейных изделий. 12 ч.	- Раскладка выкройки на ткани. Раскрой плечевого изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. НРК: Челябинские швейные фабрики (1 ч) - Подготовка изделия к первой примерке. Проведение первой примерки, выявление и исправление дефектов. - Обработка изделия после первой примерки. Обработать боковые и плечевые швы. - Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. - Обработка низа рукава. Обработка низа изделия. - Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества	2 2 2 2 2 2		

		готового изделия.				
<b>Художественные ремесла</b>			<b>22</b>			
<u>6</u>	Рукоделие. Лоскутное шитье 8 ч.	- Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. НРК: - Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. - Изготовление шаблонов. Раскрой ткани. - Технология соединения деталей между собой. Технология соединения деталей с подкладкой.	2 2 2 2			
<u>7</u>	Вышивка 6 ч.	- История вышивки. Виды вышивок. НРК: Использование растительного рисунка в национальной вышивке народов Урала - технология выполнения шва - технология выполнения шва	2 2 2			
<u>8</u>	Рукоделие. Вязание крючком. 8 ч.	- Краткие сведения из истории старинного рукоделия. (НРК 1Ч) Условные обозначения, применяемые при вязание. Раппорт узора и его запись. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. - Изготовление образцов вязания крючком по рядам и кругу. - изготовление салфетки крючком - творческая проектная работа (промежуточная аттестация)	2 2 2 2			
<b>Кулинария</b>			<b>10</b>			
<u>9</u>	Физиология питания. 2 ч.	- Понятие о микроорганизмах и пищевых инфекциях.	2			
<u>10</u>	Технология приготовления пищи. 8 ч.	- Виды теста. Технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. НРК: Блюда национальной кухни народов, проживающих на территории Южного Урала (хворост, чак-чак). (1 Ч) - Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. НРК: Пироги на Урале (1 ч) - Технология приготовления изделий из песочного теста. Технология приготовления сладких блюд и десерта. Исследовательская работа	2 2 2			

		«Определение самого лучшего производителя продуктов питания » (промежуточная аттестация) - Технология приготовления изделий из пресного теста. НРК: Пельмени по-русски (1Ч)	2			
	<b>ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА</b>		<b>4</b>			
<u>11</u>	Эстетика и экология жилища. 4 ч.	- Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Электроосветительные приборы. НРК: Великие дизайнеры Уральского региона. (1 ч) - Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. НРК: Растения, которые растут в Уральском регионе (1 ч)	2  2			
	<b>ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ</b>		<b>8</b>			
<u>12</u>	Творческий проект 8 ч.	- Определение тематики проекта, составление плана работы. - Экономический и экологический анализ выбранного варианта изделия. - Выполнение эскизов, чертежей, составление инструкционных карт. - Защита творческих проектов. (итоговая аттестация)	2 2 2 2			
	Итого		<b>68</b>			

### КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 8 класс

<u>№</u>	<u>Раздел</u>	<u>Тема урока</u>	<u>Количество часов</u>	<u>Дата</u>		<u>Корректирование</u>
				<u>План</u>	<u>Факт</u>	
<u>1</u>	Вводное занятие 2 ч.	- Вводное занятие. Инструктаж по т.б. Знакомство с программой.	2			
	<b>СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ</b>		<b>24</b>			
<u>2</u>	Элементы материаловедения 2 ч.	- Химические волокна. Свойства тканей из искусственных волокон.	2			
<u>3</u>	Элементы машиноведения	- Рабочие органы швейной машины. Практическая работа «Работа на швейной машине»	2			

	2 ч.	НРК: Швейные фабрики в Уральском регионе (1 ч)				
<u>4</u>	Конструирование и моделирование швейных изделий. 8 ч.	- Виды сарафанов. Снятие мерок и запись результатов измерений. НРК: Челябинские швейные фабрики (1 ч) - Построение чертежа сарафана в масштабе 1:4 - Построение чертежа сарафана в натуральную величину по своим меркам. - Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Проверочная работа по пройденным темам (промежуточная аттестация) НРК: модные тенденции уральского региона (1ч)	2 2 2 2			
<u>5</u>	Технология изготовления швейных изделий. 12 ч.	- Подготовка выкройки к раскрою. Обработка деталей кроя. - Подготовка и проведение примерки. Исправление дефектов. - Обработка боковых и плечевых швов. - Обработка пройм и горловины. Обработка низа. - Окончательная ВТО. Режимы ВТО изделий из синтетических тканей. - Контроль и оценка качества готового изделия.	2 2 2 2 2			
<b>Художественные ремесла</b>			<b>22</b>			
<u>6</u>	Рукоделие. Лоскутное шитье 6 ч.	- Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. НРК: Использование орнаментов в национальной вышивке народов Урал. (1 Ч) - Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. - Изготовление шаблонов. Раскрой ткани. - Технология соединения деталей между собой. - Технология соединения деталей с подкладкой.	2 2 2			
<u>7</u>	Вышивка лентами 6 ч.	- История вышивки лентами. Виды швов лентами. НРК: известные люди в уральском регионе, вышивающие лентами (1 ч) - Выполнение швов лентами - Выполнение швов лентами	2 2 2			
<u>8</u>	Вязание на спицах.	- Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания.	2			

	10 ч.	<p>НРК: Вязание как традиционный вид рукоделия и декоративно-прикладного творчества народов, проживающих на территории Южного Урала. (1 ч)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Набор петель. Начало вязания на двух и пяти спицах.</li> <li>- Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель.</li> <li>- Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.</li> <li>- творческая проектная работа (промежуточная аттестация).</li> </ul>	2			
<b>Кулинария</b>			<b>8</b>			
9	Сервировка стола. 2 ч.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами.</li> </ul> <p>НРК: Особенности сервировки стола в Уральском регионе. (1 ч)</p>	2			
<u>10</u>	Технология приготовления пищи. 6 ч.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Виды домашней птицы и их кулинарное употребление.</li> </ul> <p>НРК: Уральские птицефабрики (1Ч)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из птицы.</li> </ul> <p>НРК: Национальные блюда Урала</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Технология приготовления мясных бульонов и супов.</li> </ul> <p>Исследовательская работа «Определение самого лучшего производителя продуктов питания» (промежуточная аттестация)</p>	2			
<b>Технологии ведения дома</b>			<b>4</b>			
<u>11</u>	Профорентация 2 ч	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Сферы производства и разделение труда</li> <li>- Пути получения профессионального образования</li> </ul> <p>НРК: университеты челябинской области (1)</p>	2			
<u>12</u>	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов 2 ч.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.</li> <li>- Культура экономических отношений. Права потребителя и их защита.</li> </ul> <p>НРК: Экономическая ситуация в Уральском регионе (1 ч)</p>	2			
<b>ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ</b>			<b>8</b>			
<u>13</u>	Творческий проект 8 ч.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение задачи и содержания деятельности по изготовлению проектной работы.</li> <li>- Экономический и экологический анализ выбранного варианта изделия.</li> </ul>	2			

		- выполнение проекта - Защита творческих проектов (итоговая аттестация)	2 2			
	Итого		68			

#### 4. Перечень компонентов учебно-методического комплекса, обеспечивающего реализацию рабочей программы

##### Дидактическое и методическое обеспечение

Дидактическое обеспечение	Методическое обеспечение
Синица Н.В., Табурчак О.В., Кожина О.А. и др. под ред. Симоненко В.Д. Технология. Обслуживающий труд. Учебник, 7кл.- М.: Вентана-Граф, 2011	«Программа основного общего образования», автора В.Д.Симоненко. М.:Вентана-Граф,2011
Синица Н.В., Табурчак О.В., Кожина О.А. и др. под ред. Симоненко В.Д. Технология. Обслуживающий труд» 7 кл., рабочая тетрадь.- М.: Вентана-Граф, 2011	Синица Н.В., Табурчак О.В., Кожина О.А. и др. под ред. Симоненко В.Д. Обслуживающий труд. 7 класс: Методические рекомендации, Вентана-Граф, 2008
Гончаров Б.А., Елисеева Е.В., Электров А.А., Синица Н.В. и др. под ред. Симоненко В.Д. Технология. Учебник, 8кл.- М.: Вентана-Граф, 2011	Гончаров Б.А., Елисеева Е.В., Электров А.А. и др. под ред. Симоненко В.Д. Технология. Обслуживающий труд» 8 кл., методические рекомендации, под ред. Симоненко В.Д., 2011
Маркуцкая С. Э., Технология. Тесты по технологии. "Обслуживающий труд". 5-7 классы. К любому учебнику, Экзамен, 2009	

##### Материально-техническое обеспечение

Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Количество	Примечание
Компьютер	1	
Швейные машины Janome	5	
Оверлок Janome	1	
Швейные принадлежности: Иголки, булавки, ножницы, линейки, мелки, распарыватели.		

Холодильник	1	
Электрическая двухкомфорочная плита с духовкой	1	
Чайник	1	
Кружки, чашки, кастрюли, ложки, ножи, скалки, разделочные доски и другой инвентарь для приготовления пищи		
Аптечка	1	
Огнетушитель	1	

## 5. Требования к уровню подготовки учащихся, успешно освоивших рабочую программу

**В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:**

*Знать/ понимать:*

Основные технологические понятия;

Назначение и технологические свойства материалов;

Назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

Виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

Профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

*Уметь:*

Рационально организовывать рабочее место;

Находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;

Составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;

Выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;

Выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

Соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием;

Осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали);

Находить и устранять допущенные дефекты;

Проводить разработку учебного 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:

Получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

Организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;  
Изготовления или ремонта изделий из различных материалов;  
Создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;  
Контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;  
Обеспечения безопасности труда;  
Оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;  
Построения планов профессионального образования и трудоустройства.  
В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:  
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.  
Знать/понимать:  
Назначение различных швейных изделий;  
Основные стили в одежде и современные направления моды;  
Виды традиционных народных промыслов.  
Уметь:  
Выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;  
Снимать мерки с фигуры человека;  
Строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;  
Выбирать модель с учетом особенностей фигуры;  
Выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий;  
Проводить примерку изделия;  
Выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами.  
Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:  
Изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов;  
Выполнения различных видов художественного оформления изделий.

### Кулинария

Знать/понимать:  
Влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;  
Санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;  
Виды оборудования современной кухни;  
Виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.  
Уметь:  
Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;

Определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;  
Составлять меню завтрака, обеда, ужина;  
Выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;  
Соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;  
Заготавливать на зиму овощи и фрукты;  
Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:  
Приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;  
Консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;  
Соблюдения правил этикета за столом;  
Приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;  
Выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий;  
Сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Технологии ведения дома

---

Знать/понимать  
Характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях;  
Инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ;  
Материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений;  
Основные виды бытовых домашних работ;  
Средства оформления интерьера;  
Назначение основных видов современной бытовой техники;  
Санитарно-технические работы;  
Виды санитарно-технических устройств;  
Причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации.

Уметь  
Планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат;  
Подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений;  
Заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле;  
Соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:  
Выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью;  
Применения бытовых санитарно-гигиенических средств;  
Выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений;  
Применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Современное производство и профессиональное образование.

Знать/понимать:

Сферы современного производства;

Разделение труда на производстве;

Понятие о специальности и квалификации работника;

Факторы, влияющие на уровень оплаты труда;

Пути получения профессионального образования;

Необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии.

Уметь:

Находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства;

Сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.

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

Построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства

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

Для промежуточной и итоговой аттестации обучающихся 7-8 классах предусмотрено:

в 1 четверти по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» провести проверочную работу по пройденным темам;

во 2 четверти в разделе «художественные ремесла» - творческую проектную работу;

в 3 четверти в разделе кулинария провести исследовательскую работу на определение самого качественного производителя;

в 4 четверти итоговая проектная работа.

№	Класс	Тема	Характеристика	Форма проведения
1	7	Создание изделий из текстильных материалов	Обучающиеся выполняют проверочную работу, в которую входят различные задания: ребусы, кроссворды, задания на соответствие, задания, в которых необходимо дописать не достающие слова и т.д.	Проверочная работа по пройденным темам
2	7	Художественные ремесла	Обучающиеся выполняют творческую проектную работу по одной из тем из раздела художественные ремесла: вязание, вышивание, лоскутное шитье	Творческая проектная работа
3	7	Кулинария	Обучающиеся выполняют исследовательскую работу: необходимо выбрать 5 товаров разных производителей и определить самого качественного производителя (например, мука: макфа, увелка, царь и	Исследовательская работа

			т.д.)	
4	7	Проектная деятельность	Обучающиеся выполняют итоговую творческую проектную работу и защищают свой проект .	Итоговый проект
5	8	Создание изделий из текстильных материалов	Обучающиеся выполняют проверочную работу, в которую входят различные задания: ребусы, кроссворды, задания на соответствие, задания, в которых необходимо дописать не достающие слова и т.д.	Проверочная работа по пройденным темам
6	8	Художественные ремесла	Обучающиеся выполняют творческую проектную работу по одной из тем из раздела художественные ремесла: вязание, вышивание, лоскутное шитье	Творческая проектная работа
7	8	Кулинария	Обучающиеся выполняют исследовательскую работу: необходимо выбрать 5 товаров разных производителей и определить самого качественного производителя (например, мука: макфа, увелка, царь и т.д.)	Исследовательская работа
8	8	Проектная деятельность	Обучающиеся выполняют итоговую творческую проектную работу и защищают свой проект .	Итоговый проект

**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 конкретным 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

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

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

	вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Не может подтвердить теоретические положения 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 технологических 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	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения,	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по

	назначению, предусмотренному при разработке проекта.	и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	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