

МИНИСТЕРСТВО
ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное казенное общеобразовательное
учреждение Удмуртской Республики
«Школа № 101»

ГКОУ УР «Школа № 101»

УДМУРТ ЭЛЬКУНЫСЬ
ДЫШЕТОНЪЯ, НО ТОДОСЪЯ
МИНИСТЕРСТВО
«101-тй номеро школа»
Удмурт Элькунысь огъядышетонъя
кун казна ужьюрт

«101-тй номеро школа» УЭ ОКК

Улица Союзная, дом 69, город Ижевск, Удмуртская Республика, 426073;
тел. (факс) 8 (3412) 36-83-61; тел. 36-42-91;
E-mail: shcool101@yandex.ru; http://ciur.ru/izh/s101_izh

Рассмотрено на заседании
методической комиссии
«29» августа 2022 г.

Составлена на основании
ФГОС ООО, Приказ № 1897
Минобрнауки РФ от 17.12.2010

Принята на заседании
Педагогического совета
Протокол № 13
«29» августа 2022 г.

Утверждено директором
ГКОУ УР «Школа № 101»
Пр №142 от «29» августа 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета
«Технология»
для 6-10 класса
на 2022-2023 учебный год

Составитель: Стерхова Анна Борисовна,
учитель технологии

Ижевск 2022

Пояснительная записка.

Рабочая программа учебного курса «Технология. Обслуживающий труд.» по технологии составлена на основе следующих документов:

1. Закона РФ от 29.12.2012г. № 273 «Об образовании»;
2. СанПиН 2.4.2.3648-20 от 28 сентября 2020 г. N 28 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" и табл.6.6. СанПиН 1.2.3685-21 от 28 января 2021 года № 2 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
3. Приказ Министерства просвещения РФ от 22 марта 2021 г. № 115 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования"
4. Концепция преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях РФ, реализующих основные образовательные программы.
Данная учебная программа составлена на основе программы «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, с учетом федерального компонента государственного стандарта общего образования. М.: Дрофа, 2018г. Автор программы: О.А.Кожина.
5. ФГОС ООО Приказ Минобрнауки РФ от 17.12.2010 № 1897 (в ред. от 31.12.2015) "Об утверждении федерального образовательного стандарта основного общего образования"
6. АООП ООО ГКОУ УР «Школа № 101» на 2022-2023 учебный год
Учебный план ООО на 2022-2023 учебный год.
7. Приказ Министерства просвещения РФ от 20 мая 2020 г. N 254 "Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность" (с изменениями и дополнениями);
8. Приказ Министерства просвещения РФ от 23 декабря 2020 г. N 766 "О внесении изменений в федеральный перечень учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 20 мая 2020 г. N 254".

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющей техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Основными задачами являются:

- совершенствование практических умений и навыков учащихся в экономном ведении домашнего хозяйства, уходе за жилищем;
- ознакомление с различными видами декоративно-прикладного искусства, народного творчества и ремесел;
- развитие художественной инициативы;
- освоение технологических знаний, технологической культуры на базе сведений, полученных при изучении других образовательных областей и предметов, а также на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- овладение умениями создавать лично или общественно значимые продукты труда, вести домашнее хозяйство;
- развитие творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;
- развитие способностей самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и склонностей, текущих и перспективных потребностей рынка труда;

- воспитание трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда;
- воспитание привычке к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве;
- воспитание уважения к народным обычаям и традициям родного края; ознакомление учащихся с профессиями по обработке тканей и пищевых продуктов, с профессией дизайнера;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Содержание предмета «Технология» предоставляет учащимся возможность бесконфликтного вхождения в мир искусственный, созданный людьми среды техники и технологий, который называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности, опосредуя взаимодействие людей со сферой природы и социумом.

В процессе обучения технологии, учащиеся познакомятся со следующими общетрудовыми понятиями:

- потребности, предметы потребления, потребительская стоимость продукта труда, материальное изделие или нематериальная услуга, дизайн, проект, конструкция;
- устройство, сборка, управление и обслуживание доступных и посильных технико-технологических средств производства.
- механизация труда и автоматизация производства; технологическая культура производства; научная организация труда; средства и методы обеспечения применения безопасных приемов труда; технологическая дисциплина; этика общения;
- информационные технологии в производстве и сфере услуг; перспективные технологии;
- функциональные стоимостные характеристики предметов труда и технологий; себестоимость продукции; экономия сырья, энергии, труда; производительность труда;
- экологические последствия производственной деятельности; безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов.

В процессе обучения технологии, учащиеся овладеют навыками:

- подготовки и организации трудовой деятельности на рабочем месте;
- соблюдения культуры труда;
- организации рабочего места;
- созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров в технологии и продукте труда, выбора способа моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления.

Учащиеся овладеют:

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов; умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека, умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений.

Программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении ранее.

1. Перед трудовым обучением учащихся с церебральным параличом, наряду с решением задач массовой школы стоят специальные задачи, направленные на коррекцию и компенсацию двигательных и сенсорных недостатков.

2. Обучение правильным и рациональным действиям при выполнении трудовых заданий (способы захвата и удержание различных предметов и инструментов движение рук при выполнении различных трудовых заданий).

3. Поэтапное усложнение двигательных умений и навыков, необходимых для успешного выполнения учебных и трудовых заданий.

4. Расширение представлений о пространственных отношениях между предметами окружающего мира, развитие пространственной ориентировки и мышления, развитие речи, усвоение элементарного технического словаря, развитие понимания причинно-следственных связей, мышления и воображения.

5. Развитие наблюдательности, самостоятельности, настойчивости, уверенности в своих силах.

Основным предназначением образовательной области «Технология», в системе общего образования является формирование у обучающихся трудовой и технологической культуры, системы технологических знаний и умений.

Мальчики и девочки занимаются вместе. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей школы, обязательный минимум содержания основных образовательных программ, изучается в рамках: «Технология. Обслуживающий труд». Базовыми направлениями являются разделы «Создание изделий из поделочных материалов», «Кулинария».

Но соответствие уровню федерального компонента государственного стандарта может быть достигнуто при соблюдении особой содержательной и методической направленности учебного процесса, в основе которого заложен коррекционно-развивающий принцип. Дети с тяжелыми двигательными нарушениями могут овладеть базовым компонентом программы лишь в условиях максимальной индивидуализации обучения, которая предполагает наличие:

- гибкого учебного плана, позволяющего учитывать специфику нарушений;
- программ, для коллективного и индивидуального обучения.

Начиная работу в классе, в котором есть дети, нуждающиеся в коррекционной поддержке, учитель должен полностью пересмотреть методы своей работы. Задания, предложенные учителем, вызывают у «слабых» детей массу затруднений, поэтому подход к ним должен быть иным. 5 -10 минут на каждом уроке отводится коррекции.

Всю коррекционную работу можно условно разделить на четыре комплекса коррекционно-развивающих упражнений (ККРУ):

1. ККРУ, обеспечивающих произвольность психических процессов (внимание, память, мышление, восприятие)
2. ККРУ, обеспечивающих коррекцию недостатков деятельности анализаторов (зрение, слух, тактильные ощущения)
3. ККРУ, обеспечивающих коррекцию устной и письменной речи (артикуляция, мимика, просодика)
4. ККРУ, обеспечивающих коррекцию общей и мелкой моторики (физкультминутки, динамические паузы)

Применение на уроках коррекционно-развивающих упражнений направлено, на:

- 1)Повышения уровня развития, концентрации, объема, переключения и устойчивости внимания.
- 2)Повышения уровня развития логического мышления.
- 3)Развитие наглядно-образного и логического мышления.
- 4)Развитие речи.
- 5)Развитие приемов учебной деятельности.
- 6)Развитие личностно-мотивационной сферы.
- 7)Развитие восприятия и ориентировки в пространстве.

В процессе применения на уроках коррекционно-развивающих упражнений совершенствуются психические процессы ученика, происходит развитие познавательного процесса, в результате чего закладывается фундамент успешной учебной деятельности.

В рабочей программе определены система уроков, дидактическая модель обучения, педагогические средства, с помощью которых планируется формирование и освоение знаний и соответствующих умений и навыков. Тематическое планирование построено таким образом, чтобы были ясны представления о системе взаимодействия творчества с жизнью. При раскрытии темы урока предусматривается широкое привлечение жизненного опыта детей, примеров окружающей действительности. Работа на основе наблюдения и эстетического переживания окружающей реальности является важным условием освоения детьми программного материала.

Многообразие видов деятельности и форм работы с учениками стимулирует их интерес к предмету, изучению искусства и является необходимым условием формирования личности ребенка.

Тематическим планом предусматривается широкое использование наглядных пособий, материалов и инструментария информационно-технологической и методической поддержки.

Обучение технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. В соответствии с учебным планом образовательного учреждения курсу технологии основной школы предшествует курс технологии начальной школы. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей школы, обязательный минимум содержания основных образовательных программ, изучается в рамках: «Технология. Обслуживающий труд». Базовыми направлениями являются разделы «Создание изделий из поделочных материалов», «Кулинария».

В связи с физическими особенностями обучающихся и малым количеством детей в классах урок технологии у мальчиков и девочек проходят вместе. В 6-8 классе по учебному плану предусмотрено 2 урока в неделю. Общее количество часов 68 часов в год. В 9-10 классе - 1 урок в неделю. В год - 34 часа.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить технический кругозор учащихся, но и каждому из них раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что оказывает благотворное влияние на дальнейшее обучение.

При освоении курса «Технология» в школе учащиеся овладевают безопасными приемами работы с инструментами, электробытовыми приборами, а также специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии, обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, ведения домашнего хозяйства.

В процессе изучения программного материала осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, навыки бесконфликтного делового общения.

Изучение технологии направлено на достижение следующих целей:

- освоение технологических знаний;
- овладение обще трудовыми и специальными умениями, необходимыми для ведения домашнего хозяйства, безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, ответственности за результат своей деятельности;
- получение опыта применения полученных знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Обучающихся необходимо обучать безопасным приемам труда с инструментами и оборудованием. Их следует периодически инструктировать по правилам О.Т., кабинеты и мастерские должны иметь соответствующий наглядно-инструкционный материал. Важно обращать внимание обучающихся на экологические аспекты их трудовой деятельности. Акценты могут быть сделаны на уменьшение отходов производства, их утилизацию или вторичное использование, экономию сырья, энергии, труда. С позиции формирования у обучающихся гражданских качеств личности особое внимание следует обратить на формирование у них умений давать оценку социальной значимости процесса и результатов труда. Эта программа поможет детям обрести уверенность в себе, в достижении и выполнении поставленных задач. Овладения навыками рукоделия и навыками декоративно-прикладного искусства поможет детям в дальнейшем выбрать профессию и социализироваться в обществе.

В ГКОУ УР «Школа № 101» обучаются дети с нарушениями опорно-двигательного аппарата (НОДА) и ДЦП. Эти обучающиеся являются инвалидами детства, имея ограниченность двигательной функции, а также нарушения психических процессов (памяти, мышления, воображения), пространственных представлений. Все вышеперечисленное сказывается на понимании и усвоении обучающимися программного материала.

Программа составлена в соответствии с требованиями Концепции нового учебного - методического комплекса по технологии.

Особенности образовательной деятельности и коррекционная работа:

1. Программа составлена и адаптирована для детей с ДЦП и НОДА.
2. Некоторый программный материал, который представлен в практической форме заменен на теорию.

Большая часть обучающихся имеет средний уровень мышления. Необходима дополнительная, разъяснительная работа по предмету. Поэтому, требуются задания на закрепление и отработку практических умений и навыков.

У обучающихся выражены нарушения пространственных представлений, речи. Кроме того, данная категория обучающихся обладает кратковременной памятью, слабой ориентировкой в пространстве, повышенной утомляемостью, испытывают трудности переключения внимания. У некоторых детей имеются нарушения слуха, зрения, речи.

Для профилактики нарушения внимания и работоспособности необходимо:

- дозированная интеллектуальная нагрузка;
- сочетание различных видов деятельности;
- динамические (физкультминутки) и релаксационные паузы.

Такие дети дезадаптированы в пространстве, поэтому процессы познания окружающего мира, качество знаний и представлений о нем у них значительно снижены.

Образовательная область «Технология» призвана познакомить обучающихся с основными технологическими процессами современного производства материальных и духовных ценностей и обеспечить их подготовку, необходимую для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

подавляющее большинство детей с ДЦП находятся на низком уровне трудовой деятельности. Дети с непроизвольными навязчивыми движениями, хаотически манипулируют инструментами. Они часто не могут сложить лист бумаги пополам, правильно расположить детали аппликации, работать с линейкой и карандашом. Для формирования предметно-практической деятельности, важное значение имеет согласованность движений руки и глаза. Несформированность зрительно-моторной координации может проявляться при овладении трудовыми и учебными навыками. При выполнении заданий по словесной инструкции учащиеся обычно не могут разместить предметы в соответствии с инструкцией. Дети испытывают трудности при вырезании мелких деталей и наклеивании их. Больные с гиперкинезом (непроизвольные насильственные движения, обусловленные переменным тонусом мышц), не могут по контуру вырезать деталь даже большого размера и нанести правильно клей, так чтобы не испачкать изделие. Эти недостатки должны преодолеваются в процессе коррекционной работы. Трудности формирования трудовой способности у детей с церебральным параличом обусловлены такими причинами, как нарушение моторики, зрительно-моторной координации и нарушении сенсорной сферы, в неумении производить точные согласованные движения, контролировать их силу и скорость.

ГКОУ УР «Школа № 101» при реализации ООП основного общего образования использует электронные средства обучения на уроках при соблюдении установленных СП 2.4.3648-20 требований: -общая продолжительность использования электронных средств обучения на уроке п.2.10.2 для интерактивной доски - для детей старше 10 лет – 30 минут. Продолжительность непрерывного использования экрана для учеников: 6-10 классы – 15 минут. С целью профилактики нарушений зрения обязательно проводится гимнастика для глаз при использовании электронных средств обучения – на уроке и перемене, а также при использовании книжных учебных изданий – во время перемен при участии педагога (пп.2.10.2, 2.10.3)

Одновременное использование детьми на занятиях более двух различных ЭСО (интерактивная доска и персональный компьютер, интерактивная доска и планшет) не допускается. Для образовательных целей мобильные средства связи не используются.

Организация рабочих мест пользователей персональных ЭСО должна обеспечивать зрительную дистанцию до экрана не менее 50 см. Использование планшетов предполагает их размещения на столе под углом наклона 30°.

При организации урочной деятельности на уроке СОО соблюдаются нормы СанПин (таблица 6.6. СанПин 1.2.3685-21): количество видов учебной деятельности составляет для 6-12-х – 5-7 видов, а продолжительность от 7 до 10 минут. Домашние задания, как правило, не задаются. В отдельных случаях ученикам можно поручить собрать те или иные сведения во время экскурсий с родителями .

2.Планируемые результаты освоения.

В процессе обучения технологии, учащиеся познакомятся со следующими общетрудовыми понятиями:

- переноса контурных и контрольных линий и точек, правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделия, правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачкой;
- выявлять и устранять дефекты, выбирать посильную необходимую работу, аргументировано защищать свой выбор, делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия;

-пользоваться необходимой литературой, конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы;

-оценивать выполненную работу и защищать В процессе обучения технологии, учащиеся познакомятся со следующими общетрудовыми понятиями:

- потребности, предметы потребления, потребительская стоимость продукта труда, материальное изделие или нематериальная услуга, дизайн, проект, конструкция;

- устройство, сборка, управление и обслуживание доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, машин, механизмов);

- механизация труда и автоматизация производства; технологическая культура производства; научная организация труда; средства и методы обеспечения применения безопасных приемов труда; технологическая дисциплина; этика общения;

- информационные технологии в производстве и сфере услуг; перспективные технологии;

- функциональные стоимостные характеристики предметов труда и технологий; себестоимость продукции; экономия сырья, энергии, труда; производительность труда;

- экологические последствия производственной деятельности; безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов.

В процессе обучения технологии, учащиеся овладеют навыками:

- подготовки и организации трудовой деятельности на рабочем месте;

- соблюдения культуры труда;

- организации рабочего места;

- созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

- чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров в технологии и продукте труда, выбора способа моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- основным методам и средствам преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;

- распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов; умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека, умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений.

В результате обучения учащиеся 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 и 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 ученик 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.

Обучающиеся научатся:

- правилам поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте, узнают о полезных и вредных микроорганизмах, источниках и путях заражения инфекционными заболеваниями;
- готовить пресное тесто, способу его приготовления, рецептуру начинок, украшать десертные блюда, правилам подачи к столу и поведению за десертным столом;
- особенностям приготовления сладких заготовок, условию и срокам хранения;
- видам переплетений, свойствам тканей, устройству качавшегося челнока, принципу получения двухниточного машинного стежка, простой и зигзагообразной строчки;
- правилам снятия мерок, и последовательности построения основы чертежа.
- особенностям моделирования, применять правила построения и подготовки выкройки к раскрою, использовать способы переноса контрольных и контурных линий и точек;
- правилам ТБ при ВТО, правилам проведения примерки;
- требованиям предъявляемым к интерьеру детской и прихожей;
- правилам ТБ работы с электроприборами.

Обучающиеся получают возможность научиться :

- применять знания на деле при приготовлении из пресного теста, выполнять украшение десертных блюд;
- уметь читать схемы вязания крючком, уметь набирать петли крючком, вязать плотно по разным схемам;
- регулировать швейную машину, устранение неполадок, замена игл;
- делать эскизы, применять правила снятия мерок и последовательность основы чертежа, плечевого изделия;
- использовать правильно способы её.

Учащиеся 6-10 класса при освоении программы достигают конкретных личностных, метапредметных, предметных результатов.

Личностные результаты:

- 1) проявление познавательных интересов и творческой активности в предметной технологической деятельности;
- 2) готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- 3) развитие трудолюбия ответственности за качество своей деятельности;
- 4) овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- 5) бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- 6) проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты:

- 1) алгоритмизированное планирование познавательного-трудовой деятельности;
- 2) диагностика результатов познавательного-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- 3) проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия;
- 4) самостоятельная организация и выполнение творческих работ, связанных с умением придавать оригинальность своему изделию;
- 5) самостоятельная организация и выполнение творческих работ по созданию блюд из овощей, изделий декоративно-прикладного искусства, по сервировке стола;
- 6) аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- 7) выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;
- 8) согласование и координация совместной познавательного-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- 9) проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия;
- 10) оценивание своей познавательного-трудовой деятельности с точки зрения принятых в обществе требований и принципов;
- 11) обоснование путей и средств устранения ошибок в выполняемой работе;
- 12) соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- 13) соблюдение безопасных приемов познавательного-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической документации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- 5) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 5) планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- 6) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 7) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 8) приготовление кулинарных блюд из овощей, круп и других продуктов с учетом требований здорового образа жизни;
- 9) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 10) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 11) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

12) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

13) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

14) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления.

В мотивационной сфере:

1) осознание ответственности за качество результатов труда;

2) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов.

В эстетической сфере:

1) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (вышивка, шитье и др.)

2) моделирование художественного оформления объекта труда;

3) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

4) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

5) применение художественного проектирования в оформлении интерьера;

6) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

7) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

3) способность бесконфликтного общения в коллективе;

4) способность прийти на помощь товарищу;

5) способность к коллективному решению творческих задач.

В физиолого-психологической сфере:

1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

3) развитие глазомера;

4) развитие вкуса, обоняния, осязания.

Оценивание планируемых результатов.

При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

полностью усвоил учебный материал;

умеет изложить учебный материал своими словами;

самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;

правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

в основном усвоил учебный материал;

допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;

подтверждает ответ конкретными примерами;

правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

не усвоил существенную часть учебного материала;

допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;

затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

почти не усвоил учебный материал;

не может изложить учебный материал своими словами;

не может подтвердить ответ конкретными примерами;

не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

При выполнении творческих работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

творчески планирует выполнение работы;

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

Оценка «4» ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;
самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;
не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;
не может использовать знаний программного материала;
допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

При выполнении тестов

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

3. Содержание учебного предмета:

6 КЛАСС

Раздел «Кулинария» - 17 часов

Ученик научится:

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

Ученик получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Ученик научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Творческий проект.

Ученик научится:

- подготавливать материалы и инструменты к работе, подбирать необходимые продукты, пользоваться инструментами и приспособлениями, эскизами и заготовками, оформлять готовое блюдо, сервировать праздничный стол, осуществлять поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета, оформлять документацию к проекту, подготавливать презентацию к защите проекта;
- выбирать наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулировать определений понятий;
- соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдать нормы и правила безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Ученик получит возможность научиться;

- определять адекватные имеющимся организационным и материально-техническим условиям способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельно организовывать и выполнять различные творческие работы по созданию изделий, продуктов потребления;
- моделировать технические объекты и технологические процессы;
- выявлять потребности, проектировать и создавать продукты, имеющие потребительскую стоимость;
- диагностировать результаты познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

1.Кулинария -17 часов.

Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах. Рациональное размещение оборудования кухни. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Понятие домашнего хозяйства. Этапы проекта. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Приготовление горячих блюд. Кулинарная обработка овощей. Приготовление холодных блюд. Оформление блюд и правила подачи их к столу. Кулинарная обработка овощей. Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов. Разработка учебного проекта по кулинарии.

2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов-51 час.

Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов. Правила О.Т. Применять эти правила во время работы. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Виды фартуков. Читать чертеж. Измерение параметров фигуры человека. Понятие мерок. Снимать мерки. Конструирование одежды. Моделирование простейших видов швейных изделий. Что такое моделирование. Рассказать о моделировании. Обработка заготовок с учетом видов и свойств материалов. Организация рабочего места. Что такое эскиз. Нарисовать эскиз. Соединение деталей в изделия с использованием приспособлений. Правила обработки. Использовать разные инструменты для обработки. Художественное оформление и отделка изделий. Виды соединений. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Виды вышивания. Художественное оформление и отделка изделий. Безопасные приемы работы. Способы обработки изделия. Свойства дополнительного материала, ленточки. Работа с инструментами, (дырокол, шило)

7 КЛАСС

Раздел «Кулинария» 18 часов

Ученик научится:

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

Ученик получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел 2 «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» 50час

Ученик научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Ученик научится:

- Выбирать и использовать современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью.
- Удалять пятна с одежды.
- Ремонтировать и отделывать одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Ученик получит возможность научиться

- Самостоятельно производить выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.
- Делать влажную уборку дома с применением современных и безопасных моющих средств.

Кулинария 18 часов

Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах. Планирование рационального питания. Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление горячих блюд. Организация рабочего места. Виды кисломолочных продуктов. Приготовление изделий из кисломолочных продуктов. Приготовление хлебобулочных и кондитерских изделий. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Кулинарная обработка морепродуктов

Знать: правила О.Т. Уметь: соблюдать правила во время работы, уметь оказывать первую помощь Знать: какие минеральные вещества входят в продукты. Знать: технологию приготовления горячих блюд. Уметь: работать в группах. Знать: рецепт. Уметь: работать по технологической карте. Знать: правила сервировки. Уметь: сервировать стол. Знать: питательную ценность молока и молочных продуктов

Материаловедение 6 часов

Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов. Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий. Обработка заготовок с учетом видов и свойств материалов. Организация рабочего места. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей

Знать: правила О.Т. Уметь: применять эти правила во время работы. Знать: свойства натуральных волокон. Уметь: определять лицевую и изнаночную сторону тканей

Машиноведение 6 часов

Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. Обработка заготовок с учетом видов и свойств материалов. Организация рабочего места. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Знать: историю швейной машины. Знать: как регулировать машину. Знать: как ухаживать за швейной машиной

Конструирование и моделирование юбок 8 часов

Разметка заготовки для изделия на основе графической документации с применением контрольно-измерительных материалов.

Соединение деталей в изделии с использованием приспособлений. Художественное оформление и отделка изделий. Организация рабочего места. Обработка деталей ручными инструментами. Разметка заготовки для изделия на основе графической документации с применением контрольно-измерительных инструментов. Разметка заготовки для изделия с применением инструментов. Нет такого Знать: историю одежды. Знать: порядок выполнения чертежа

Уметь: работать с инструментами для черчения. Иметь представление о конструировании, выполнении чертежа

Технология изготовления юбок 14 часов

Разметка заготовки для изделия на основе графической документации с применением контрольно-измерительных инструментов. Обработка заготовок с учетом видов и свойств материалов

Организация рабочего места. Соединение деталей в изделии с использованием приспособлений. Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных швов. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов.

Рукоделие 10 часов

Обработка заготовок с учетом видов и свойств материалов. Организация рабочего места. Художественное оформление и отделка изделий. Соединение деталей в изделии с использованием приспособлений. Изготовление изделий декоративно-прикладного назначения с использованием различных технологий обработки материалов.

Знать: свойства выбранного материала. что такое лоскутное шитье. Знать: какие материалы используются в оформлении. Уметь: работать с дополнительным материалом.

Технология ведения дома 6 часов

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные стили в оформлении жилых помещений. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды. Знать: Виды уборки. Знать: правила хранения обуви. Уметь: подготавливать обувь к хранению. Знать: способы ухода за одеждой

8 КЛАСС

Раздел «Кулинария» 18 часов

Ученик научится:

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

Ученик получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» 50 часов

Ученик научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны изделия;
- выполнять машинные швы: стачные (двойной, настроенной с открытым срезом) и краевые, обрабатывать притачной пояс;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы;

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.
- 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;

Раздел «Электротехника»

Ученик научится:

- Соблюдать правила техники безопасности.
- Экономить электрическую энергию
- Разбираться в схемах подключения коллекторных двигателей к источнику тока.

Ученик получит возможность научиться

- Чертить простейшие схемы осветительных приборов, электрических цепей.
- Производить их ремонт
- оказывать первую помощь при поражении электрическим током.
- 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;

Кулинария 18 часов.

Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах. Профилактика пищевых отравлений. Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов. Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление кондитерских изделий

Машиноведение 6 часов

Соблюдение правил безопасного труда при работе на машине. Технология соединения деталей в швейных изделиях. Современные материалы, текстильное и швейное оборудование.

Конструирование и моделирование 18 часов

Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Организация рабочего места для выполнения графических работ. Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов. Моделирование простейших видов швейных изделий. Современные направления моды в одежде. Измерение параметров фигуры человека. Моделирование простейших видов швейных изделий.

Технология изготовления швейных изделий 8 часов

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов. Технология соединения деталей в швейных изделиях. Соединение деталей в изделии с использованием приспособлений. Художественное оформление и отделка изделий. Чтение чертежей, схем, технологических карт. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей.

Рукоделие 12 часов

Визуальный и инструментальный контроль качества деталей Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов. Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Современные материалы

Электротехника 6 часов

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Виды источников и потребителей электрической энергии.

9 КЛАСС

Раздел «Кулинария» 10 часов

Ученик научится:

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

Ученик получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» 24 часа

Ученик научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны изделия;
- выполнять машинные швы: стачные (двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые, обрабатывать притачной пояс;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы;

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.
- 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;

Раздел «Технология ведения дома»

Ученик научится:

- Выбирать и использовать в оформлении интерьера комнатные растения, изучив их влияние на микроклимат помещения.
- Подбирать на основе рекламной продукции современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.

Ученик получит возможность научиться

- Самостоятельно производить выбор стиля, и средств в оформлении интерьера.
- изготавливать декоративные изделия для оформления.
- 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;

Раздел «Электротехнические работы»

Ученик научится:

- Соблюдать правила техники безопасности.
- Экономить электрическую энергию
- Разбираться в схемах подключения коллекторных двигателей к источнику тока.

Ученик получит возможность научиться

- Чертить простейшие схемы осветительных приборов, электрических цепей.
- Производить их ремонт
- оказывать первую помощь при поражении электрическим током.
- 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;

Раздел «Творческие проекты»

Ученик научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить
- оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Ученик получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
-

Кулинария 10 часов

Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление горячих напитков. Сервировка стола. Правила поведения за столом

Рукоделие 8 часов

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании Изготовление изделий декоративно-прикладного назначения с использованием различных технологий инструментов. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов.

Материаловедение 2 часа

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов.

Технология ведения дома 10 часов

Использование растений для оформления жилых помещений. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Правила потребителя и их защита. Ориентация на рынке товаров и услуг: выбор способа совершения покупки. Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Выбор и использование современных средств ухода за обувью.

Электротехнические работы в быту 4 часа

10 КЛАСС

Раздел «Кулинария» 10 часов

Ученик научится:

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

Ученик получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» 24 часа

Ученик научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны изделия;
- выполнять машинные швы: стачные (двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые, обрабатывать притачной пояс;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые отгачки, обрабатывать срезы;

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.
- 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;

Ученик научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить
- оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Ученик получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
-

Кулинария 10 часов

Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Виды питания. Калорийность пищи. Приготовление горячих блюд. Традиционные национальные(региональные) блюда. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Домашняя заготовка пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов

Конструирование и моделирование 9 часов

Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Моделирование простейших видов швейных изделий.

Технология изготовления швейных изделий 6 часов

Организация рабочего места. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Проведение примерки. Выполнение ручных швов. Современные материалы. Технология соединения деталей в швейных изделиях. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов

Рукоделие. Фелтинг-Художественный войлок 3 часа

Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Художественное оформление и отделка изделий.

Профессиональное самоопределение 6 часов

Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Учет качеств личности при выборе профессии. Региональный рынок

труда и образовательных услуг. Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования.

4. Тематическое планирование 6 класс (68 часов)

№ урока	№ Урока в Разделе	Название темы урока	Количество работ в разделе
1 Кулинария 17 часов.			
1	1	Инструктаж по О.Т.	
2	2	Вводное занятие. Организационные вопросы	
3	3	Экономика и бережливость в домашнем хозяйстве.	
4	4	Что такое проектная деятельность.	Творческая работа№1
5	5	Санитария и гигиена	
6	6	Интерьер кухни и столовой	
7	7	Оборудования кухни.	
8	8	Оборудования кухни	Творческая работа№2
9	9	Приготовление блюд из яиц	
10	10	Приготовление вареных яиц	
11	11	Приготовление блюд из сырых овощей	
12	12	Салат «Здоровье»	
13	13	Приготовление горячих бутербродов	Творческая работа№3
14	14	Приготовление гренок	
15	15	Блюда из вареных овощей	
16	16	Приготовление салата	
17	17	Заготовка продуктов	Творческая работа№4
2Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 51час.			
Конструирование и моделирование 15часов.			
18	1	Инструктаж по О.Т. При работе с острым и режущим инструментом	
19	2	Чтение чертежа фартука	
20	3	Симметрия на чертежах фартука	
21	4	Линии и срезы на чертеже фартука	
22	5	Мерки для построения чертежа	
23	6	Снятие мерок	
24	7	Построение основы чертежа фартука	
25	8	Моделирование фартука	Творческая работа№5
26	9	Моделирование фартука	
27	10	Эскизы рабочего и нарядного	

		фартука	
28	11	Эскизы рабочего и нарядного фартука	
29	12	Создание новой модели фартука	
30	13	Проект «Создание новой модели фартука»	
31	14	Проект «Создание новой модели фартука»	Проект
32	15	Изготовление выкройки фартука	
Технология изготовления фартука 22 часа			
33	1	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука	
34	2	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука	
35	3	Подготовка деталей кроя к обработке	
36	4	Подготовка деталей кроя к обработке	Творческая работа №6
37	5	Обработка бретелей и деталей пояса фартука	
38	6	Обработка бретелей и деталей пояса фартука	
39	7	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука.	
40	8	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука.	
41	9	Обработка нагрудника	
42	10	Обработка нагрудника	
43	11	Обработка накладного кармана	Творческая работа №7
44	12	Обработка накладного кармана	
45	13	Соединение его с нижней частью фартука	
46	14	Соединение его с нижней частью фартука	
47	15	Обработка нижнего среза фартука	
48	16	Обработка нижнего среза фартука	
49	17	Обработка бокового среза фартука	
50	18	Обработка бокового среза фартука	
51	19	Контроль качества готового изделия	
52	20	Контроль качества готового изделия	
53	21	Расчет затрат на изготовление швейного изделия	Творческая работа №8
54	22	Расчет затрат на изготовление швейного изделия	
Рукоделие 14 часов			
55	1	Вышивание	

56	2	Вышивание	
57	3	Вышивание	
58	4	Вышивание	
59	5	Обработка краев изделия	
60	6	Обработка краев изделия	
61	7	Выполнение вышивки простыми швами	
62	8	Выполнение вышивки простыми швами	Творческая работа №9
63	9	Цвет. Композиция на основе контрастов.	
64	10	Цвет. Композиция на основе контрастов.	
65	11	Узелковый батик	
66	12	Узелковый батик	
67	13	Игольница «солнышко»	
68	14	Игольница «солнышко»	Итоговый тест
68	ИТОГО		

Тематическое планирование 7 класс (68 часов)

№ урока	№ урока по разделу	Название темы урока	Количество работ в разделе
I	Кулинария 18 часов		
1	1	Инструктаж по О.Т.	
2	2	Физиология питания	
3	3	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий	
4	4	Приготовление макарон с сыром	Творческая работа №1
5	5	Молоко. Блюда из молока.	
6	6	Приготовление молочной каши.	
7	7	Кисломолочные продукты и блюда из них	
8	8	Приготовление сырников	
9	9	Технология приготовления печенья «творожные рогалики»	
10	10	Приготовление печенья «рогалики из творога»	Творческая работа №2
11	11	Приготовление печенья «рогалики из творога»	
12	12	Рыба. Блюда из рыбы	

13	13	Приготовление супа из рыбной консервы	Творческая работа №3
14	14	Рыба. Блюда из рыбы	
15	15	Приготовление «рыба с овощами»	
16	16	Морепродукты. Рыбные консервы.	
17	17	Приготовление салата из морской капусты	
18	18	Сервировка стола .	
II Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 50 часов			
Материаловедение 6 часов			
19	1	Инструктаж по О.Т. При работе с острым и режущим инструментом	
20	2	Ткани на основе натуральных волокон животного происхождения и их свойства	
21	3	Ткацкие переплетения	
22	4	Ткацкие переплетения	Творческая работа №4
23	5	Прокладочные и клеевые материалы	
24	6	Прокладочные и клеевые материалы	
Машиноведение 6 часов			
25	1	История швейной машины	
26	2	История швейной машины	
27	3	Регулятор швейной машины	
28	4	Регулятор швейной машины	
29	5	Уход за швейной машиной	
30	6	Уход за швейной машиной	
Конструирование и моделирование юбок 8 часов			
31	1	Из истории одежды	
32	2	Из истории одежды	
33	3	Конструирование юбок	Творческая работа №5
34	4	Конструирование юбок	
35	5	Построение чертежа и моделирование клиньевой юбки	
36	6	Построение чертежа и моделирование клиньевой юбки	Творческая работа №6
37	7	Построение чертежа и моделирование прямой юбки	
38	8	Построение чертежа и моделирование прямой юбки	
Технология изготовления юбок 14 часов			
39	1	Подготовка ткани к раскрою	
40	2	Раскладка выкройки и раскрой изделия	Творческая работа №7

41	3	Раскладка выкройки и раскрой изделия	
42	4	Подготовка деталей кроя к обработке	
43	5	Первая примерка	
44	6	Дефекты кроя	
45	7	Обработка выточек и складок	
46	8	Соединение деталей юбки и обработка срезов	
47	9	Соединение деталей юбки и обработка срезов	
48	10	Обработка застежки	
49	11	Обработка верхнего среза юбки	Творческая работа №8
50	12	Обработка верхнего среза юбки	
51	13	Обработка низа юбки	
52	14	Окончательная отделка изделия	
Рукоделие 10 часов			
53	1	Лоскутное шитье	
54	2	Лоскутное шитье	
55	3	Чудеса из лоскутов	Творческая работа №9
56	4	Роспись тканей	
57	5	Орнамент	
58	6	Украшения одежды	
59	7	Украшения одежды	
60	8	Изделия из бисера	
61	9	Вышивка	
62	10	Вышивка	
Технология ведения дома 6 часов			
63	1	Уборка жилища по-научному	
64	2	Уборка жилища по-научному	
65	3	Уход за одеждой и обувью. Хранение вещей. Выведение пятен.	
66	4	Уход за одеждой и обувью. Хранение вещей. Выведение пятен.	
67	5	Ремонт одежды. Аппликация . Декоративные заплаты.	Итоговый тест
68	6	Ремонт одежды. Аппликация . Декоративные заплаты.	Творческая работа №10
68	ИТОГО	68 часов	

№ урока	№ урока по разделу	Название темы урока	Количество работ в разделе
I КУЛИНАРИЯ 18 ЧАСОВ			
1	1	Инструктаж по О.Т. Правила санитарии и гигиены	
2	2	Физиология питания	
3	3	Приготовление обеда в походных условиях	Творческая работа №1.
4	4	Приготовление обеда в походных условиях	
5	5	Заготовка продуктов	
6	6	Заготовка продуктов	
7	7	Понятие о микроорганизмах	
8	8	Понятие о микроорганизмах	
9	9	Виды теста	
10	10	Виды теста	
11	11	Приготовление яблочного суфле	
12	12	Приготовление яблочного суфле	
13	13	Приготовление песочного печенья	
14	14	Приготовление песочного печенья	
15	15	Приготовление блинчиков	
16	16	Приготовление блинчиков	Творческая работа №2
17	17	Приготовление палочек с сыром из слоеного теста	
18	18	Приготовление палочек с сыром из слоеного теста	
II Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 50 часов			
Машиноведение 6 часов			
19	1	Инструктаж по О.Т. При работе на машине.	
20	2	Общие сведения о соединении деталей в изделии	
21	3	Образование челночного стежка	
22	4	Образование челночного стежка	
23	5	Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий	
24	6	Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий	

Конструирование и моделирование 18 часов			
25	1	Конструирование и моделирование плечевого изделия	
26	2	Конструирование и моделирование плечевого изделия	
27	3	Снятие мерок	Творческая работа №3
28	4	Снятие мерок	
29	5	Построение чертежа	
30	6	Построение чертежа	
31	7	Моделирование плечевого изделия	
32	8	Моделирование плечевого изделия	
33	9	Построение чертежа воротника	
34	10	Построение чертежа воротника	Творческая работа №4
35	11	История брюк	
36	12	История брюк	
37	13	Снятие мерок для построения чертежа основы брюк	
38	14	Снятие мерок для построения чертежа основы брюк	
39	15	Построение чертежа основы брюк	
40	16	Построение чертежа основы брюк	
41	17	Моделирование брюк	Творческая работа №5
42	18	Моделирование брюк	
Технология изготовления швейных изделий 8 часов			
43	1	Изготовление блузки с цельнокраеным рукавом	
44	2	Изготовление блузки с цельнокраеным рукавом	
45	3	Технология обработки застежки	
46	4	Технология обработки застежки	
47	5	Изготовление шорт	Творческая работа №6
48	6	Изготовление шорт	
49	7	Изготовление шорт на притачном поясе	
50	8	Изготовление шорт на притачном поясе	
Рукоделие 12 часов			

51	1	Инструктаж по О.Т.	
52	2	Вязание крючком	Творческая работа №7
53	3	Вязание крючком	
54	4	Вязание крючком	
55	5	Вязание крючком	
56	6	Вязание крючком	
57	7	Макраме	Творческая работа №8
58	8	Макраме	
59	9	Макраме	
60	10	Макраме	
61	11	Макраме	
62	12	Макраме	
Электротехника 6 часов			
63	1	Эксплуатация бытовых электротехнических приборов	
64	2	Эксплуатация бытовых электротехнических приборов	
65	3	Электроосветительные приборы	
66	4	Электроосветительные приборы	
67	5	Электронагревательные приборы	
68	6	Электронагревательные приборы	Итоговый тест
ИТОГО 68 часов			

Тематическое планирование 9 класс (34 часа)

№ урока	№ урока по разделу	Название темы урока	Количество работ в разделе
Кулинария 10 часов			
1	1	Инструктаж по О.Т. На уроках кулинарии. Пожарная безопасность	
2	2	Санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов	
3	3	Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши	

4	4	Приготовление холодных десертов	
5	5	Приготовление киселя из клюквы	
6	6	Сервировка десертного стола и правила этикета	
7	7	Приготовление горячих сладких блюд	
8	8	Консервирование плодов и ягод	Творческая работа №1
9	9	Приготовление варенья из яблок	
10	10	Приготовление повидла из слив	
II Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 24 часа			
Рукоделие 8 часов			
11	1	Инструктаж по О.Т.	
12	2	Лоскутное шитье	Творческая работа №2
13	3	Чудеса из лоскутов	
14	4	Роспись тканей	
15	5	Орнамент	
16	6	Украшение одежды	
17	7	Изделия из бисера	
18	8	Вышивка	Творческая работа №3
Материаловедение 2 часа			
19	1	Химические волокна	
20	2	Свойства волокон	
Технология ведения дома 10 часов			
21	1	Оформление интерьера комнатными растениями	
22	2	Выбор комнатных растений	
23	3	Уход за растениями	Творческая работа №4
24	4	Семейное хозяйство	
25	5	Бюджет семьи (планирование расходов)	

26	6	Потребительский кредит	
27	7	Как правильно распорядиться свободными средствами	
28	8	Семейное дело	
29	9	Ремонт помещений	
30	10	Уход за одеждой и обувью	Творческая работа №5
Электротехнические работы в быту 4 часа			
31	1	Бытовые электрические обогреватели	
32	2	Электродвигатели	
33	3	Источник света	
34	4	Устройства воспроизведения и преобразования информации	
ИТОГО 34 ЧАСА			

Тематическое планирование 10 класс (34 часа)

№ урока	№ урока по разделу	Название темы урока	Количество работ в разделе
I		Кулинария	10 часов
1	1	Инструктаж по О.Т. На уроках кулинарии. Пожарная безопасность	
2	2	Физиология питания	
3	3	Расчет калорийности блюд	
4	4	Блюда национальной кухни	
5	5	Суп-пюре из кабачка	
6	6	Блюда из картофеля	
7	7	Блюда из птицы	
8	8	Сервировка стола к обеду	Творческая работа №1.
9	9	Консервирование плодов ягод	
10	10	Упаковка пищевых продуктов	
II		Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	24 часа
		Конструирование и моделирование	9 часов
11	1	Инструктаж по О.Т.	
12	2	История костюма	Творческая работа №2
13	3	Конструирование плечевого изделия с втачным рукавом	

14	4	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом	
15	5	Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом	
16	6	Построение чертежа основы одношовного рукава	Творческая работа №3
17	7	Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом	
18	8	Моделирование втачного одношовного рукава	
19	9	«Моделирование блузки»	
Технология изготовления швейных изделий 6 часов			
20	1	Технология изготовления блузки с втачными рукавами	Творческая работа №4
21	2	Раскладка выкройки блузки на ткань	
22	3	Раскрой блузки и подготовка деталей кроя	
23	4	Подготовка блузки к примерке	
24	5	Сметывание вытачек	
25	6	Проведение примерки блузки	
Рукоделие. Фелтинг-Художественный войлок 3 часа			
26	1	История валяния	
27	2	Выполнение работ в технике фелтинг	Творческая работа №5
28	3	Оформление интерьера детской комнаты	
Профессиональное самоопределение 6 часов			
29	1	Основы выбора профессии	Творческая работа №6
30	2	Классификация профессий	
31	3	Требования к качествам личности при выборе профессии	
32	4	Определение темперамента	
33	5	Профессиональная пригодность	
34	6	Составление жизненного и профессионального планов	
34	ИТОГО 34 часа		

5. Литература для учителя:

- О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая
учебник Технология Обслуживающий Труд 6-8 класс: Дрофа 2018
- Технология 6-8 рабочие программы : Дрофа 2016
Под редакцией О.А.Кожиной
- О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая
Методическое пособие Технология Обслуживающий труд 6-8 класс: Дрофа 2014
- Рабочие тетради по технологии 6-8 класс : Дрофа 2016
Под редакцией О.А.Кожиной

Литература для учащихся:

- О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая
учебник Технология Обслуживающий Труд 6-8 класс: Дрофа 2018

Интернет ресурсы:

<http://center.fio.ru/som>

<http://www.eor-np>

<http://www.eor.it.ru>

<http://www.openclass.ru/user>

<http://www/it-n.ru>

<http://eidos.ru>

<http://www.botic.ru>

<http://www.cnso.ru/tehn>

<http://files.school-collection.edu.ru>

<http://trud.rkc-74.ru>

<http://tehnologia.59442>

<http://www.domovodstvo.fatal.ru>

- 1.Технология. Обслуживающий труд :6-8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (Н.В.Синицина,О.В.Табурчак,О.А.Кожина и др.); под ред. В.Д. Симоненко. –М.:Вентана – Граф,2011.
- 2.Боттон Николь. Мягкие игрушки своими руками. /Пер. с фр. В.А.Мукосеевой. – М.: ООО «Мир книги», 2007. – 96с.
- 3.Стильные штучки для вашего дома. – М.: АСТ-Пресс Книга, 2006. – 120с.
- 4.Фомина Ю.А. Интерьер к торжеству. Украшаем дом к приему гостей и делаем подарки. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64с.
- 5.Чибрикова О.В. Прикольные подарки к любому празднику. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64с
- 6.Махмутова Х.И. Предметы интерьера в технике батик и аппликация. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64.
- 7.Лучшие техники для любителей вышивки /Под ред. Анны Скотт; пер. с англ. А. Шевченко – М.: «Альбом», 2006. – 159с.
- 8.Кришталева В. С. «Вязание узоров крючком» Москва 2007.
- 9.Терешкович Т.А. «Школа вязания» Минск «Полымя»2010.

6. Приложение.

Спецификация контрольных измерительных материалов

для проведения промежуточной аттестации по технологии в 6 классе

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

Тест состоит из 3 частей:

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

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

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

Таблица 1. Распределение заданий по частям работы и уровням сложности

Часть работы	Номера заданий	Тип заданий	Уровень сложности	Максимальный балл	Примерное время выполнения заданий обучающимися
Часть	1	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1

<i>A</i>	2	<i>С выбором 1 ответа</i>	<i>Базовый (Б)</i>	1	1
	3	<i>С выбором 1 ответа</i>	<i>Базовый (Б)</i>	1	2
	4	<i>С выбором 1 ответа</i>	<i>Базовый (Б)</i>	1	2
	5	<i>С выбором 1 ответа</i>	<i>Базовый (Б)</i>	1	1
	6	<i>С выбором 1 ответа</i>	<i>Базовый (Б)</i>	1	2
	7	<i>С выбором 1 ответа</i>	<i>Базовый (Б)</i>	1	1
	8	<i>С выбором 1 ответа</i>	<i>Базовый (Б)</i>	1	1
	<i>Часть В</i>	9	<i>С выбором несколько правильных ответов</i>	<i>Повышенный (П)</i>	2
10		<i>С выбором несколько правильных ответов</i>	<i>Повышенный (П)</i>	2	2
11		<i>С выбором несколько правильных ответов</i>	<i>Повышенный (П)</i>	2	2
12		<i>С выбором несколько правильных ответов</i>	<i>Повышенный (П)</i>	2	3
<i>Часть С</i>	13	<i>С кратким ответом</i>	<i>Высокий (В)</i>	2	6
	14	<i>С кратким ответом</i>	<i>Высокий (В)</i>	2	10
	15	<i>Укажите последовательность</i>	<i>Высокий (В)</i>	4	13
<i>Итого:</i>				24	45

1. Продолжительность выполнения работы

На выполнение всей работы отводится 40 минут.

1. Система оценивания выполнения отдельных заданий и работы в целом

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

Все задания части В оцениваются в 2 балла.

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

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

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

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

Таблица 2. Шкала перевода баллов в пятибалльную шкалу

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

Контрольный итоговый тест по технологии 6 класс

Часть А.

Выберите 1 правильный ответ:

1. Минеральное вещество, которое укрепляет кости человека:

- А) магний
- Б) кальций
- В) железо

2. Рожки и звездочки относятся:

- А) к трубчатым макаронным изделиям
- Б) к крупам
- В) к видам лапши
- Г) к видам вермишели

3. Из какой зерновой культуры получают манную крупу:

- А) пшеница
- Б) ячмень
- В) просо
- Г) рис

4. Столовые приборы раскладывают в такой последовательности:

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

5. Волокна растительного и животного происхождения относятся к волокнам:

- А) искусственным
- Б) натуральным
- В) синтетическим

6. Рычаг обратного хода в швейной машине предназначен:

- А) для закрепления строчки в конце шва
- Б) для выполнения зигзагообразной строчки
- В) для выполнения декоративной строчки

7. Мерка Ст снимается:

- А) горизонтально вокруг талии, по самому узкому месту туловища
- Б) от седьмого шейного позвонка до талии
- В) по правой стороне фигуры до желаемой длины

8. Моделирование – это:

- А) построение чертежа швейного изделия в натуральную величину
- Б) соединение двух деталей между собой стежками временного назначения
- В) создание различных фасонов швейного изделия на основе базовой выкройки

Часть В.

Выберите несколько правильных ответов:

9. По консистенции каши бывают:

- А) рассыпчатые
- Б) вязкие
- В) густые
- Г) жидкие

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

- А) халат
- Б) юбку
- В) ночную сорочку
- Г) сарафан
- Д) тунику

11. Для обработки срезов изделия используют:

- А) окантовочный шов
- Б) шов в вподгибку с закрытым срезом
- В) шов вподгибку с открытым срезом
- Г) запошивочный шов

12. Основные качества интерьера:

- А) функциональные
- Б) декоративные
- В) гигиенические
- Г) эстетические

Часть С.

Вставьте пропущенные слова:

13. При приготовлении блинов используют следующие ингредиенты

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

Ответ: _____

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

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

Ключи к заданиям контрольный итоговый тест по технологии 6 класс

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

**Спецификация контрольных измерительных материалов
для проведения промежуточной аттестации по технологии в 7 классе**

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

Тест состоит из 3 частей:

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

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

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

Таблица 1. Распределение заданий по частям работы и уровням сложности

Часть работы	Номера заданий	Тип заданий	Уровень сложности	Максимальный балл	Примерное время выполнения заданий обучающимися
Часть А	1	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	2	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	2
	3	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	2
	4	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	2
	5	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	6	С выбором несколько правильных ответов	Базовый (Б)	1	2
	7	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	8	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
Часть В	9	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	2
	10	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	2
	11	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	2
	12	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	3
Часть С	13	С кратким ответом	Высокий (В)	2	5

С	14	На соответствие	Высокий (В)	2	10
	15	Укажите последовательность	Высокий (В)	4	13
Итого:				24	45

1. Продолжительность выполнения работы

На выполнение всей работы отводится 40 минут.

1. Система оценивания выполнения отдельных заданий и работы в целом

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

Все задания части В оцениваются в 2 балла.

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

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

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

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

Таблица 2. Шкала перевода баллов в пятибалльную шкалу

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

Контрольный итоговый тест по технологии 7 класс

Часть А

Выберите правильный ответ:

1. Варить овощи для салатов и винегретов следует:

А – очищенными;

Б – неочищенными;

В – нарезанными крупными кусками;

2. Больше всего витамина С содержат:

А – укроп;

Б – картофель;

В – лимон;

Выберите НЕ правильный ответ:

3. Из творога можно приготовить:

А – вареники;

Б – сырники;

В – рагу;

Г – запеканку;

4. Рекомендации по мытью окон:

А - мыть окна лучше в солнечный день

Б – использовать льняные салфетки и из микрофибры

В – мыть со спец.средствами

5. Кисло - молочные продукты:

А – ряженка;

Б – кетчуп;

В – сметана;

Выберите все правильные ответы:

6. Молочные супы можно готовить, используя продукты:

А – макаронные изделия;

Б - мясо;

В – крупы;

Г – рыба;

Д – домашняя лапша;

Выберите правильный ответ:

7. Длина стежка зависит от:

- А – толщины ткани;
- Б – сминаемости ткани;
- В – усадки ткани;

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

- А – вышивкой;
- Б – аппликацией;

Часть В

Выберите несколько правильных ответов:

9. В бытовой швейной машине применяются приводы:

- А – электрический;
- Б – гидравлический;
- В – ручной;
- Г – ножной;

10. При заправке нижней нити используется:

- А – шпульный колпачок;
- Б – маховое колесо;
- В – регулятор натяжения нижней нити;
- Г – шпулька;

11. К гигиеническим свойствам ткани относятся:

- А – прочность;
- Б – теплозащитность;
- В – воздухопроницаемость

Г – сминаемость;

12. К стежкам временного назначения относятся:

А – сметочные;

Б – копировальные;

В – ручные стачные;

Г – обметочные;

Часть С

Вставьте пропущенные слова:

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

свойства ткани.

Технологические свойства тканей - это _____

14. Установите соответствие:

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

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

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

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

Спецификация контрольных измерительных материалов

для проведения промежуточной аттестации по технологии в 8 классе

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

Тест состоит из 3 частей:

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

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

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

Таблица 1. Распределение заданий по частям работы и уровням сложности

Часть работы	Номера заданий	Тип заданий	Уровень сложности	Максимальный балл	Примерное время выполнения заданий обучающимися
Часть А	1	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	2	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	3	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	2
	4	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1

	5	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	6	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	2
	7	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	8	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
Часть В	9	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	3
	10	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	2
	11	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	2
	12	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	4
Часть С	13	С кратким ответом	Высокий (В)	2	5
	14	На соответствие	Высокий (В)	2	10
	15	Укажите последовательность	Высокий (В)	4	13
Итого:				24	45

1. Продолжительность выполнения работы

На выполнение всей работы отводится 40 минут.

1. Система оценивания выполнения отдельных заданий и работы в целом

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

Все задания части В оцениваются в 2 балла.

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

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

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

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

Таблица 2. Шкала перевода баллов в пятибалльную шкалу

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

Контрольный итоговый тест по технологии 8 класс

Часть А

Выберите правильный ответ:

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

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

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

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

2. Какие из этих групп расходов семейного бюджета являются основными

А- постоянные и переменные

Б- постоянные

В- временные

Г- все виды групп расходов

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

А- Закон «О защите прав производителей».

Б- Закон «О защите прав покупателей».

В- Закон «О защите прав потребителей».

4. Инженерные коммуникации в доме это:

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

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

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

5. Что такое предпринимательство (бизнес)

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

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

В- наиболее эффективный способ пополнения семейного бюджета

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

А- индивидуальное предприятие

Б- товарищество

В- акционерное общество

Г- все вышеперечисленные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.

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

А- с 16 лет, не получая согласия родителей.

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

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

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

А- выбрать профессию, которая востребована на рынке труда

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

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

Часть В

Выберите несколько правильных ответов:

9. Что можно отнести к способам сбережения денежных средств семьи

А- приобретение валюты

Б- вклады в банки

В- покупка эксклюзивных вещей

Г- деньги, взятые в долг

Д- покупка недвижимости

10. Рациональные потребности семьи

А- потребность в одежде

Б- потребность в курении

В- потребность в жилье

Г- потребность в еде

11. Экономические функции семьи

А- финансовая деятельность

Б- общение членов семьи между собой и передача информации

В- ведение домашнего хозяйства

Г- накопление семейного имущества

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

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

Б- дать пострадавшему воды

В- сделать пострадавшему искусственное дыхание

Г- попытаться поднять пострадавшего на ноги

Д- сделать пострадавшему массаж сердца

Часть С

Вставьте пропущенное слово:

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

14. Установите соответствие:

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

Выберите правильную последовательность:

15. В какой последовательности нужно планировать и совершать покупки

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

Ключи к заданиям контрольный итоговый тест по технологии 8 класс

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

1. Б	12- В, Д	
1. Б		
1. Г		
1. В		
1. В		