

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №13 пгт.Дружинино**

РАССМОТРЕНО
на Педагогическом
совете

Протокол № 1 от 30.08.2023



Приказ № 2-од от 01.09.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Технология 5-7 классы
(девочки)

2023

Пояснительная записка

Рабочая программа по Технологии 5-7 классы разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального Закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. « Об образовании в Российской Федерации»;
- ФГОС ООО (приказ Министерства образования и науки РФ № 1897 от 17.12.2010 г., с изменениями;
- Примерной Образовательной программы основного общего образования, одобренной Министерством образования и науки РФ от 08.04.2015 г.№ 1\15;
- Санитарно-эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях и санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2821 -10 (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010 г. № 189 с изменениями №3, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 24 ноября 2015 г. № 81;
- Приказа Министерства образования и науки РФ « Об утверждении федеральных перечней учебников , рекомендованных к использованию по реализации имеющих аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования на 2020-2021 уч.год»;
- основной образовательной программой основного общего образования МКОУ СОШ № 13 п.г.т. Дружинино;
- Учебного плана МКОУ СОШ № 13 п.г.т..Дружинино на 2023-2024 уч.год;
- Положения « О рабочей программе педагога МКОУ СОШ № 13 п.г.т.Дружинино»

1. Роль учебного предмета «Технология»

Программа по предмету направлена на формирование личностных, метапредметных и предметных результатов освоения технологии, а также на формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций в следующих направлениях:

- использование учебных умений, связанных со способами организации учебной деятельности, доступных учащимся 5-7-х классов и способствующих самостоятельному изучению технологии;
- развитие специальных учебных умений, таких как; работа с ручными инструментами, работа на швейной машине;
- умение участвовать в проектной деятельности межпредметного характера.

2. Общая характеристика учебного предмета

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, информации, объектов природной среды.

Данная программа является комбинированной и изучается по трем направлениям:

- Индустриальные технологии,
- Технологии ведения дома

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением обучающимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования, выполнение школьниками творческих и проектных работ.

Независимо от вида изучаемых технологий, содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- Технологическая культура производства,
- Культура и эстетика труда,
- Получение, обработка, хранение и использование технологической информации,
- Основы черчения, графики, дизайна,
- Знакомство с миром профессий,
- Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека,
- Творческая и проектная деятельность

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения, лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практической работы, обучающиеся должны освоить необходимый минимум теоретического материала.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность обучающихся. Приоритетными методами являются упражнения, практические работы.

Программой предусмотрено построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности с начала учебного года. При организации творческой, проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи

- с алгеброй и геометрией при проведении расчетных операций и графических построений;
- с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов и пищевых продуктов;
- с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий;
- с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов

В результате изучения технологии обучающиеся *ознакомятся* :

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
- экологическими требованиями к технологиям;

- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, машин);
- предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- методами обеспечения безопасности труда, технологической дисциплиной, культурой труда;
- информационными технологиями в сфере услуг;

овладеют:

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;
- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;

3.Описание места учебного предмета в учебном плане

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологии, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Базисный учебный план образовательного учреждения МКОУ СОШ №13 п.г.т.Дружинино на этапе основного общего образования включает 210 часов для обязательного изучения образовательной области «Технология».

В том числе

- в 5-м классе – 68 часов из расчета 2 часа в неделю
- в 6-м классе – 68 часов из расчета 2 часа в неделю
- в 7-м классе – 68 часов из расчета 2 часа в неделю

С учетом общих требований ФГОС ООО второго поколения, изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;

- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование способности придавать экологической направленности любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

4. Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения школьники *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 показателями;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого раздела, получают возможность

ознакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами и назначением бытовой техники, применяемо для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов на окружающую среду и здоровье человека;
- 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, выполнения работ или получения продукта;
- выбирать сырьё, 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 приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;

- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получению продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:

- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
- выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;

5. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения технологии

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология»:

- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации;
- воспитание трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций обучающихся.

Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология»:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов
- по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология»
в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о сущности культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

в трудовой сфере:

- планирование процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере :

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

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

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере :

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований, при многократном повторении движений в процессе выполнения работ;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

6. Содержание тем учебного предмета

5 класс

Вводный урок. Инструктаж по ТБ

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема: Интерьер жилого дома

Теоретические сведения: Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная.

Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Лабораторно-практическая работа: Разработка плана размещения оборудования на кухне.

Раздел «Электротехника»

Тема: Бытовые электроприборы

Теоретические сведения: Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой

печи (СВЧ).

Лабораторно-практическая работа: Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение принципа действия и правил эксплуатации бытового холодильника и микроволновой печи.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема: Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Теоретические сведения: Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.

Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон.

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием.

Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда.

Лабораторно-практические и практические работы. Организация рабочего места для столярных работ.

Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия. Определение пород древесины. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов.

Выполнение рациональных и безопасных приёмов работы ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении.

Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.

Использование ручных инструментов и приспособлений с соблюдением правил безопасной работы.

Тема: Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов

Теоретические сведения. Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.

Правила безопасной работы.

Лабораторно-практические и практические работы. Оборудование рабочего места для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов.

Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планирование слесарных работ. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.

Правка, резание, зачистка и гибка металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.

Тема: Технологии художественно-прикладной обработки материалов

Теоретические сведения. Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для

выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение подготовительных работ для выпиливание лобзиком фигуры. Разработка и нанесение рисунка на изделие. Зачистка изделия.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема: Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

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

Тема: Конструирование швейных изделий

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

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

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема: Швейная машина

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема: Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану,

Тема: Художественные ремесла

Теоретические сведения. Лоскутное шитье (пэчворк), история возникновения. Отделка швейных изделий техникой лоскутного шитья. Материалы и оборудование для лоскутного шитья. Подготовка ткани к работе. Технология выполнения изделий в технике пэчворк. Использование компьютера в создании эскиза лоскутного одеяла.

Лабораторно-практические и практические работы:

Создание схемы лоскутного одеяла, коврика. Выполнение образцов лоскутного шитья.

Раздел Кулинария

Тема: Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Профессия повар.

Тема: Здоровое питание

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Тема: Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе.

Практические работы. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью.

Тема: Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей.

Правила измельчения овощей, наиболее распространенные виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема: Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд.

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

Тема: Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

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

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема: Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы:

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов»

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Наряд для завтрака на траве», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

6 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема: Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

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

Тема: Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия фитодизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема: Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Теоретические сведения. Заготовка древесины. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение влияние на качество изделий.

Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.

Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты.

Тема: Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов

Теоретические сведения. Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение устройства и подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины.

Тема: Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов

Теоретические сведения. Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.

Правила безопасной работы с металлами.

Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты.

Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опилование, зачистка.

Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с видами и свойствами металлического проката. Рубка металлических заготовок зубилом. Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема: Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Производство текстильных материалов из химических волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

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

Тема: Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Изготовление выкройки подушки для стула. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.

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

Снятие мерок для построения чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

Тема: Моделирование одежды

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Профессия художник по костюму.,

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки изделия к раскрою.

Тема: Швейная машина

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы.

Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток.

Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

Тема: Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — завязок.

Профессия технолог-конструктор. Технология пошива подушки для стула: раскрой, обтачивание, набивка, выстёгивание, обработка и притачивание завязок.

Лабораторно-практические и практические работы. Технология пошива подушки для стула. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Окончательная обработка изделия.

Тема: Художественные ремёсла

Теоретические сведения. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.

Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу.

Раздел Кулинария

Тема: Блюда из круп и макаронных изделий

Теоретические сведения. Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд.

Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп или Макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества. Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Расчёт расхода круп и макаронных изделий.

Тема Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

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

Исследование пищевой фольги.

Использование различных приёмов при обработке рыбы.

Тема Блюда из мяса и птицы

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.

Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу. Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.

Лабораторно-практические работы. Приготовление блюда из мяса или птицы.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема Первые блюда

Теоретические сведения. Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические работы. Приготовление супа.

Приготовление окрошки.

Тема Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола

Теоретические сведения. Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности.

Лабораторно-практические работы. Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария»

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Наряд для семейного обеда», «Диванная подушка», «Подушка для стула», «Вязаные домашние тапочки», Приготовление воскресного обеда» и др.

7 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Профессия электрик.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

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

Тема «Гигиена жилища»

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

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

Раздел «Электротехника»

Тема «Бытовые электроприборы»

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной

бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария»

Тема «Блюда из молока и молочных продуктов»

Теоретические сведения. Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.

Тема «Мучные изделия»

Теоретические сведения. Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление тонких блинчиков. Исследование качества муки. Анализ домашней выпечки.

Тема «Сладкие блюда»

Теоретические сведения: Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд. Приготовление желе.

Тема «Сервировка сладкого стола»

Теоретические сведения. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Сервировка сладкого стола. Составление букета из конфет и печенья.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема «Свойства текстильных материалов»

Теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

Тема «Конструирование швейных изделий»

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

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

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема «Моделирование одежды»

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с СД-

диска или из Интернета.

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

Тема «Швейная машина»

Теоретические сведения. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза бейкой.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивания потайным швом, обмётывания петли, пришивания пуговицы, окантовывания среза бейкой с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема «Технология изготовления швейных изделий»

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Технология обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Тема «Художественные ремёсла»

Теоретические сведения. Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы подготовки ткани и ниток к вышивке. Приёмы закрепления нитки на ткани. Технология выполнения прямых, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов»

Теоретические сведения. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.

Заточка лезвия режущего инструмента.

Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.

Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.

Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка конструкторской и технологической документации на изделие с применением компьютера.

Определение отклонений и допусков размеров отверстия и вала.

Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов»

Теоретические сведения. Классификация и термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей. Профессии, связанные с термической обработкой материалов.

Лабораторно-практические и практические работы. Распознавание видов металлов и сплавов. Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей.

Тема «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов»

Теоретические сведения. Токарно-винторезные станки и их назначение. Принцип работы станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ.

Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке.

Информация о токарных станках с ЧПУ.

Нарезание резьбы. Правила безопасной работы при нарезании резьбы.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка.

Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»

Теоретические сведения. Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.

Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге. Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевод рисунка и выполнение декоративно-прикладной обработки древесины. Выбор и исследование материалов и заготовок с учётом декоративных и технологических свойств.

Создание декоративно-прикладного изделия из металла.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные

части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Декоративная рамка для фотографий», «Кухонная доска», «Аксессуар для летнего отдыха», «Приготовление сладкого стола» и др.

Поурочно-тематическое планирование

Класс – 5

№ п/п	№ урока	Темы и разделы	Кол- во часов
	1,2	Вводный урок. Инструктаж по ТБ	2
1		Технология домашнего хозяйства	6
	3,4	Интерьер кухни, столовой	
2		Электротехника	
	5,6	Бытовые электроприборы	
	7,8	<u>Творческий проект «Планирование кухни-столовой»</u>	
3		Кулинария	14
	9	Санитария и гигиена на кухне	
	10	Физиология питания	
	11,12	Бутерброды , горячие напитки	
	13,14	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	
	15-18	Блюда из овощей и фруктов	
	19,20	Блюда из яиц	
	21,22	<u>Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»</u>	
4		Создание изделий из текстильных материалов	30
		<i>Свойства материалов из волокон растительного происхождения</i>	4
	23,24	Волокна растительного происхождения	
	25,26	Текстильные материалы и их свойства	
		<i>Конструирование швейных изделий</i>	4
	27	Инструменты и приспособления для изготовления выкройки	
	28	Снятие мерок для построения чертежа фартука	
	30,31	Изготовление выкройки фартука	
		<i>Технология изготовления швейных изделий</i>	6
	32,33	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия	
	34,35	Инструменты и приспособления для	

		ручных работ	
	36,37	Выполнение ручных стежков	
		<i>Швейная машина</i>	16
	38,39	Подготовка швейной машины к работе	
	40,41	Приемы работы на швейной машине	
	42,43	Выполнение машинных швов	
	44,45	Обработка боковых срезов фартука	
	46,47	Обработка пояса-кулиски	
	48,49	Обработка нижнего среза	
	50,51	Обработка пояса-завязки	
	52,53	<u>Творческий проект «Наряд для завтрака»</u>	
		Художественные ремесла	16
5	54	Декоративно-прикладное искусство	
	55	Основы композиции и законы восприятия прикладного искусства	
	56	Орнамент	
	57	Лоскутное шитье	
	58-68	<u>Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой»</u>	

Поурочно-тематическое планирование

Класс – 6

№ п/п	№ урока	Темы и разделы	Кол- во часов
	1	Вводный урок. Инструктаж по ТБ	1
1		Технологии домашнего хозяйства.	9
	2	Планировка жилого дома	
	3,4	Комнатные растения в интерьере	
	5,6	Разновидности комнатных растений	
	9,10	<u>Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома»</u>	
2		Кулинария	16
	11-14	Блюда из рыбных и нерыбных продуктов моря	
	15-18	Блюда из мяса	
	19,20	Блюда из птицы	
	21,22	Заправочные супы	
	23,24	Этикет. Сервировка стола к обеду	
	25,26	<u>Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»</u>	
3		Создание изделий из текстильных материалов	30
	27,28	Текстильные материалы из химических волокон	
	29,30	Изучение свойств текстильных	

		материалов из химволокон	
	31,32	Конструирование плечевой одежды. Снятие мерок	
	33,34	Построение чертежа основы плечевого изделия	
	35,36	Моделирование плечевой одежды	
	37,38	Раскрой плечевой одежды	
	39,40	Изготовление образцов ручных швов.	
	41,42	Работа на швейной машине	
	43,44	Изготовление образцов машинных швов	
	45,46	Подготовка и проведение примерки изделия	
	47,48	Технология обработки основных швов	
	49,50	Технология обработки срезов подкройной обтачкой	
	51,52	Технология обработки боковых срезов	
	53,54	Обработка нижнего среза. Отделка изделия	
	55,56	<i>Творческий проект «Наряд для семейного обеда»</i>	
4		Художественные ремесла	12
	57,58	Материалы и инструменты для вязания крючком	
	59,60	Вязание полотна	
	61,62	Вязание по кругу	
	63,64	Плотное вязание по кругу	
	65,66	Материалы и инструменты для вязания спицами	
	67,68	Выполнение образцов	
		ИТОГО	68

Поурочно-тематическое планирование по технологии

Класс – 7

№ п/п	№ урока	Темы и разделы	Кол- во часов
1	1	Вводное занятие	1
		Интерьер жилого дома	5
	2	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	
	3	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки	

	4	<u>Творческий проект «Умный дом»</u>	
	5,6		
2	7,8 9,10 11,12 13,14 15,16 17,18 19,20 21,22	«Кулинария» Блюда из молока и кисломолочных продуктов Изделия из жидкого теста Виды теста и выпечки Технология приготовления изделий из пресного теста Технология приготовления изделий из песочного теста Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Сервировка сладкого стола .Праздничный этикет <u>Творческий проект «Праздничный сладкий стол»</u>	16
3	23 24 25,26 27,28 29,30 31,32 33,34 35,36 37,38 39-42	«Создание изделий из текстильных материалов» Натуральные волокна животного происхождения Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств Конструирование поясной одежды .Снятие мерок Построение чертежа швейного изделия Моделирование швейного изделия Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета. Раскрой поясного изделия и дублирование детали пояса.	32

	43,44	Технология ручных работ.	
	45,46	Конструкция машинных швов,	
	47,48	технологическая последовательность выполнения швов	
	49,50	Подготовка деталей кроя к обработке	
	51,52	Подготовка к примерке	
	53,54	Обработка изделия после примерки	
		Обработка застежки поясного изделия	
		Обработка пояса и верхнего среза поясного изделия	
		Обработка нижнего среза изделия	
		<i>Творческий проект</i> «Праздничный наряд»	
4		«Художественные ремесла»	14
	55	Ручная роспись тканей	
	56	Ручные стежки и швы на их основе.	
	57	Вышивание по свободному контуру	
	58	Вышивание счетными швами	
	59	Атласная и штриховая гладь	
	60	Швы французский узелок и рококо	
	61-68	Вышивание лентами	
		ИТОГО	68

Календарно-тематический план

Класс: 5класс

условные обозначения, используемые в таблице: курсивом выделены темы, интегрированные с программой «Формула правильного питания»

КУ – комбинированный урок

ФНУ- урок формирования новых умений

КК – урок контроля и коррекции ЗУ

ИНЗ – урок изучения новых знаний

ПП– урок практического применения ЗУ

ПР – практическая работа

ОСИ – урок обобщения и систематизации изученного **ЗСТ** – здоровьесберегающая технология

ЛР – лабораторная работа

Регулятивные УУД: • принятие учебной цели; • выбор способов деятельности; • планирование организации контроля труда; • организация рабочего места; • выполнение правил гигиены учебного труда.				Познавательные УУД: • сравнение; • анализ; • систематизация; • мыслительный эксперимент; • практическая работа; • усвоение информации с помощью компьютера; • работа со справочной литературой; • работа с дополнительной литературой				Коммуникативные УУД: • умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. • умение выделять главное из прочитанного; • слушать и слышать собеседника, учителя; • задавать вопросы на понимание, обобщение				Личностные УУД: • самопознание; • самооценка; • личная ответственность; • адекватное реагирование на трудности			
№ п/п	раздел, учебная тема	кол- во часо	дата		освоение предметных знаний (базовые понятия)	вид деятельности обучающихся	оборудование урока	педагогическая технолог	тип урока						
			план	факт											
<u>1. Технологии творческой и созидательной деятельности (вводная часть) – 2 часа</u>															
	Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения	2			Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда.	- Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте; - Ознакомление с понятиями «проект», «основные компоненты проекта», «этапы проектирования»	к/п «Творческий проект»	ЗСТ проектного обучения	ИНЗ проектного обучения						

	проектов.				Краткая формулировка задачи проекта. Постановка проблемы. Звездочка обдумывания. Этапы проектной деятельности.			ИКТ	
<u>2. Технологии домашнего хозяйства и электротехника – 6 часов</u>									
запуск 1-го проекта «Планирование кухни-столовой»									
	Интерьер жилого дома. Бытовые электроприборы на кухне.	2			Создание интерьера кухни с учетом санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Выполнение эскиза кухни-столовой - Ознакомление с историей СВЧ-печи - Поиск информации в Интернете об уходе за холодильником - Соблюдение правил ТБ		ЗСТ ИКТ	КУ ЛР
<u>3. Кулинария – 14 часов</u>									
запуск 2-го проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»									
	Санитария и гигиена. Здоровое питание. <i>Здоровье – это здорово</i>	2			Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах, микроорганизм, инфекция, пищевые отравления.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о значении понятия «гигиена», о витаминах, содержащихся в овощах и фруктах - Соблюдение правил ТБ	Т-1; Т-5; к/п «Физиология питания»	ЗСТ ИКТ	ИНЗ
	Бутерброды и горячие напитки <i>Режим питания. Энергия пищи.</i>	2			Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Приготовление бутербродов, горячих напитков - Поиск информации в Интернете о пользе напитка из цикория	Т-17; Т-31; Т-19; ИК 5-1; ИК 5-2 к/п	ЗСТ ИКТ	ИНЗ

				Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе.	- Определение свежести яиц - Приготовление блюда из яиц - Соблюдение правил ТБ	«Бутерброды» к/п «Блюда из яиц»		
	<i>Продукты разные нужны, блюда разные важны.</i> Блюда из овощей и фруктов. <i>Где и как мы едим.</i>	2		Виды овощей. Содержание в них питательных веществ и витаминов. Методы определения качества овощей. Назначение и виды первичной и тепловой обработок овощей. Первичная и тепловая обработки овощей, салат, заправка	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Приготовление салата из сырых овощей, блюд из вареных овощей - Поиск информации в Интернете о заболеваниях цинга и куриная слепота, причинах их возникновения и мерах профилактики - Соблюдение правил ТБ	Т-15; КЗ 5-1 к/п «Овощи», «Овощи и блюда из них»	ЗСТ развивающего обучения	КУ
	Блюда из яиц	2		Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Особенности кулинарного использования яиц.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Определение свежести яиц - Соблюдение правил ТБ	к/п «Блюда из яиц»	ЗСТ развивающего обучения	КУ ЛПР
	<i>Ты – покупатель.</i> Сервировка стола к завтраку	2		Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о калорийности продуктов - Складывание столовых салфеток - Выполнение сервировки стола к завтраку - Соблюдение правил ТБ	Т-9; Т-11; КК 5-4; ДМ 5-1; памятка к/п «Сервировка стола к завтраку»	ЗСТ ИКТ развивающего обучения	КУ ЛПР
	Творческий мини-	2		Проблемная ситуация. Цель и	- составление проектной документа		Техноло	

	проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» <i>Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».</i>				задачи проекта. Исследование. Самооценка. Умение работать с тестовым проверочным материалом	ции; - планирование проектной деятельности - Работа с тестовым материалом		гия про ектного обучения технологии тестового контроля	ОСИ КК
<u>4. Создание изделий из текстильных материалов – 30 часов</u>									
запуск 3-го проекта возможные темы: «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака»									
	Свойства текстильных материалов.	2			Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Определение долевой нити в ткани - Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. - Проведение сравнительного анализа прочности окраски ткани - Изучение свойств тканей из хлопка и льна - Соблюдение правил ТБ	коллекция волокон, образцы переплетений, КЗ 5-2 к/п «Растительные волокна» «Материаловедение»	ИКТ развивающего обучения	урок-исследование ЛПР

					прядильного производства, ткач.				
	Конструирование швейных изделий	2			Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Определение размеров швейного изделия - Снятие мерок и изготовление выкройки - Подготовка выкройки изделия к раскрою. - Поиск информации в Интернете об истории фартука-передника, юбки - Соблюдение правил ТБ	Т-26; ИК 6-3; ИК 6-4 к/п «Конструирование фартука»	ЗСТ	ФНУ ПР
	Швейная машина	2			Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; -. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. - Соблюдение правил ТБ	Т-18; Т-32; Т-А; Т-В; к/презент-я «Машиноведение»;	ИКТ развивающего обучения	КУ ЛПР
	Раскрой швейного изделия Швейные ручные работы	2			Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Подготовка ткани к раскрою, - Настил ткани, - Раскладка выкроек, - Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы, - Выкраивание деталей швейного изделия - Выполнение прямого стежка, - Перенос линий выкройки на детали кроя, - Изготовление образцов ручных	Т-8; памятка настенные транспортиры «Терминология»; набор образцов с ручными операциями П-1; П-2;	ЗСТ ИКТ	ФНУ ПР

				Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).	работ - Соблюдение правил ТБ			
	Основные операции при машинной обработке изделия. Машинные швы	2		Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука,	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Изготовление образцов машинных работ: обметывание, стачивание, застрачивание - Поиск информации в Интернете о значении старинного слова «тачать» - Выполнение стачных швов вразутюжку и взаутюжку - Выполнение краевых швов вподгибку с открытым и закрытым срезами - Соблюдение правил ТБ	настенные транспоранты «Терминология»; набор образцов с машинными операциями образцы машинных швов	ЗСТ развивающего обучения	ФНУ ЛПР

					юбки. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке). Профессии закройщик, портной.				
2	Влажно – тепловая обработка ткани. Обработка нижней части фартука.	2			Терминология влажно-тепловых работ. Декатировать, отутюжить, разутюжить, приутюжить, заутюжить. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Проведение ВТО: приутюжить, разутюжить, заутюжить - Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом - Соблюдение правил ТБ	настенные транспортант «Терминология» КК 6-9; Т-14; Т-44; ИК 6-5; КЗ 6-3	ЗСТ	ФНУ ПР
	Изготовления и оформление карманов <i>Мониторинг качества знаний за 1 полугодие</i>	2			Изготовления и оформление карманов	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Изготовления и оформление карманов - Соблюдение правил ТБ - работа с тестовым материалом	П-1; П-2; КЗ 5-10	ИКТ ЗСТ технология тестового контроля	ФНУ ПР развивающего контроля
	Соединение карманов с нижней частью фартука. Обработка пояса.	2			Соединение карманов с нижней частью фартука. Обработка пояса.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Соединение карманов с нижней частью фартука. - Обработка пояса. - Соблюдение правил ТБ	Т-14	ЗСТ	ФНУ ПР
	ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	2			ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - ООИ. ВТИ изделия. - Проведение контроля и оценки качества готового изделия.	КК 6-13; КЗ 6-3	ЗСТ	ФНУ ПР

						- Соблюдение правил ТБ			
запуск 4-го проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»									
	Декоративно-прикладное искусство. Лоскутное шитье	2				- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ	Т-14;		КУ ПР
	Раскрой элементов. Соединение деталей изделия.	2			Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Лоскутная мозаика	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Изготовление шаблонов; - Выкраивание деталей; - Соединение деталей кроя - Соблюдение правил ТБ	П-3; Т-10; КК 5-13; ИК 5-12; образцы	ЗСТ	ФНУ ПР
	Сборка изделия.	2			Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ	Т-10; КК 5-11 ИК 5-12; образцы	ЗСТ	ФНУ ПР
	Декоративная и окончательная отделки изделий. Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных материалов»	2			Декоративная и окончательная отделки изделий. Оконтовочная полоса	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Выполнение стежки, аппликации - Соблюдение правил ТБ - работа с тестовым материалом	ИК 5-11; КЗ 5-3; КЗ 5-7	ЗСТ технология тестового контроля	ПР развивающего контроля
5. <u>Художественные ремесла– 16 часов</u>									
Итого:		68 часов							

Календарно-тематический план

Класс: 6класс

условные обозначения, используемые в таблице: курсивом выделены темы, интегрированные с программой «Формула правильного питания»

КУ – комбинированный урок

ФНУ- урок формирования новых умений

КК – урок контроля и коррекции ЗУ

ИНЗ – урок изучения новых знаний

ПП– урок практического применения ЗУ

ПР – практическая работа

ОСИ – урок обобщения и систематизации изученного **ЗСТ** – здоровьесберегающая технология

ЛР – лабораторная работа

к/п – компьютерная презентация

Регулятивные УУД: - принятие учебной цели; - выбор способов деятельности; - планирование организации контроля труда; - организация рабочего места; - выполнение правил гигиены учебного труда.			Познавательные УУД: - сравнение; - анализ; - систематизация; - мыслительный эксперимент; - практическая работа; - усвоение информации с помощью компьютера; - работа со справочной литературой; - работа с дополнительной литературой			Коммуникативные УУД: - умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. - умение выделять главное из прочитанного; - слушать и слышать собеседника, учителя; - задавать вопросы на понимание, обобщение			Личностные УУД: - самопознание; - самооценка; - личная ответственность; - адекватное реагирование на трудности		
№ п/п	раздел, учебная тема	кол- во часов	дата		освоение предметных знаний (базовые понятия)	вид деятельности обучающихся	Оборудование урока	педагогическая технология	тип урока		
			план	факт							
1. Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 1час											
	Проектная деятельность в 6 классе. <i>Входной мониторинг</i>	2			Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе.	- Ознакомление с содержанием проектной деятельности в 6-м классе - Работа с тестовым материалом	к/п «Творческий проект»	ЗСТ; Проектного обучения ИКТ	КУ		

					Вводный инструктаж по охране труда.			технологии тестового контроля	
2. Технологии домашнего хозяйства– 9 часа									
запуск 1-го проекта «Растения в интерьере жилого дома»									
	Интерьер жилого дома.	2			Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ	к/п «Интерьер жилого дома»	ЗСТ ИКТ	КУ ЛР
	Комнатные растения в интерьере. Творческий мини-проект «Растения в интерьере жилого дома».	2			Культура жилища. Микроклимат в доме. Комнатное цветоводство. Эстетические принципы дизайна. Использование в интерьере декоративных изделий.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск в Интернете сведений о технологии выращивания растений без почвы	к/п «Комнатное цветоводство»	ЗСТ ИКТ	КУ
3. Кулинария – 16 часов									
запуск 2-го проекта «Приготовление воскресного семейного обеда»									
	Блюда из круп и макаронных изделий. <i>Ты готовишь себе и друзьям.</i>	2			Пищевая ценность круп и макаронных изделий. Требования к качеству. Первичная и тепловая обработки. Правила хранения	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о загрязнении мирового океана - Соблюдение правил ТБ		ЗСТ ИКТ	КУ
	Блюда из рыбы и нерыбных	2			Виды тепловой обработки рыбы. Пищевая ценность морепродуктов.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и	Т-25; к/п «Рыба	ЗСТ ИКТ	КУ

	продуктов моря. <i>Кухни разных народов.</i>				Требования к качеству морепродуктов	понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о рыбоводстве, струганине и блюдах, приготавливаемых из морепродуктов	нерыбных продуктов моря»		
	Блюда из мяса и птицы. <i>Кулинарная история. Необычное кулинарное путешествие.</i>	2			Виды мяса и мясных продуктов. Субпродукты. Признаки доброкачественного мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка птицы к тепловой обработке. Технология разделки птицы. Тепловая обработка птицы	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о приготовлении блюда «цыпленок табака» - Соблюдение правил ТБ		ЗСТ ИКТ развивающего обучения	КУ
	Первые блюда. <i>Как питались на Руси и в России</i>	2			Технология приготовления бульона. Классификация супов.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ		ЗСТ; развивающего обучения	КУ
	Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола.	2			Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом. Сервировка, салфетка, этикет	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ		ЗСТ ИКТ развивающего обучения	КУ
	Творческий мини-проект «Приготовление воскресного семейного обеда» <i>Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».</i>	2			Проблемная ситуация. Цель и задачи проекта. Исследование. Самооценка. Умение работать с тестовым проверочным материалом	- составление проектной документации - планирование проектной деятельности - Работа с тестовым материалом		Технология проектного обучения	ОСИ

4. Создание изделий из текстильных материалов – 30 часов									
запуск 3-го проекта возможные темы: «Создание изделий из текстильных материалов»									
<i>Элементы материаловедения</i>									
	Свойства текстильных материалов из химических волокон.	2			Производство химических волокон Ассортимент искусственных и синтетических тканей. Свойства тканей, которые следует учитывать при изготовлении изделий и уходе за ними	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - работа с образцами ткани и коллекциями волокон - нахождение отличий лицевой стороны и дефектов ткани,	коллекция волокон, образцы переплетений к/п «Материаловедение»	ИКТ развивающего обучения	КУ
<i>Конструирование швейных изделий и моделирование</i>									
	Конструирование швейных изделий.	2			Изготовление выкройки подушки для стула. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - определение размерных характеристик фигуры человека; - снятие мерок с фигуры человека; - изготовление выкройки подушки для стула		ИКТ развивающего обучения	КУ
	Моделирование швейных изделий	2			Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Профессия художник по костюму.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - моделирование швейного изделия; - подготовка выкройки к раскрою		ИКТ развивающего обучения	КУ
<i>Бытовая швейная машина</i>									
	Бытовая швейная машина.	2			Регулятор натяжения верхней нити, регулятор длины стежка. Подбор ниток и игл. Устранение неполадок в работе машины, связанных с регулировкой натяжения верхней и нижней нитей. ТБ при выполнении работ	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - подбор иглы и нитки в зависимости от вида ткани. - регулировка качества машинной строчки,	к/п «Регуляторы швейной машины»	развивающего обучения	ФНУ ЛР

						- соблюдение правил ТБ			
Технология изготовления швейного изделия									
	Раскрой элементов подушки для стула.	2			Создание эскиза лоскутного изделия. Виды лоскутных панно. Отличия шаблона и выкройки. Припуски на обработку деталей кроя. ВТО материала. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Раскладка и разметка. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити.	- Участие в беседе по теме; - Создание эскиза лоскутного изделия; - Изготовление шаблонов и выкроек - Соблюдение правил ТБ		ЗСТ	ПР
	Обработка деталей кроя. Мониторинг качества знаний за 1 полугодие	2			Обработка деталей кроя. Уплотнительные и дублирующие материалы. Самооценка. Умение работать с тестовым проверочным материалом	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций; - Соблюдение правил ТБ - Работа с тестовым материалом		ЗСТ Технология тестового контроля	ПР ОСИ
	Изготовление подушки для стула	4			Сборка деталей кроя.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций; - Соблюдение правил ТБ		ЗСТ	ПР
	ДОИ и ООИ	2			Оформительские работы. Декоративная отделка готового изделия. ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций; - Соблюдение правил ТБ		ЗСТ	ПР
Художественные ремесла – 14 часов									
	Вязание крючком	2			Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель,	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций; - Соблюдение правил ТБ	к/п «Вязание крючком»	ЗСТ ИКТ	КУ ПР

					закрепление вязания.				
	Вязание по кругу	2			Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	- Усвоение основных операций; - Соблюдение правил ТБ	к/п «Вязание крючком по кругу»	ЗСТ ИКТ	ПР
	Вязание прихватки крючком.	2			Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу.	- Усвоение основных операций; - Соблюдение правил ТБ	к/п «Вязание прихватки крючком»	ЗСТ	ПР
Итого:		68 часов							

Календарно-тематический план

Класс: 7класс

условные обозначения, используемые в таблице:

КУ – комбинированный урок
ЗУ

ИНЗ – урок изучения новых знаний

ОСИ – урок обобщения и систематизации изученного

к/п– компьютерная слайдовая презентация

ФНУ- урок формирования новых умений

ПП– урок практического применения ЗУ

ЗСТ – здоровьесберегающая технология

КК – урок контроля и коррекции

ПР – практическая работа

ЛР – лабораторная работа

Регулятивные УУД: • принятие учебной цели; • выбор способов деятельности; • планирование организации контроля труда; • организация рабочего места; • выполнение правил гигиены учебного труда.				Познавательные УУД: • сравнение; • анализ; • систематизация; • мыслительный эксперимент; • практическая работа; • усвоение информации с помощью компьютера; • работа со справочной литературой; • работа с дополнительной литературой				Коммуникативные УУД: • умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. • умение выделять главное из прочитанного; • слушать и слышать собеседника, учителя; • задавать вопросы на понимание, обобщение				Личностные УУД: • самопознание; • самооценка; • личная ответственность; • адекватное реагирование на трудности			
№ п/п	раздел, учебная тема	кол-во часов	дата		освоение предметных знаний (базовые понятия)	вид деятельности обучающихся	Оборудование урока	педагогическая технология	тип урока						
			план	факт											
<u>1. Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 1 час</u>															
	Проектная деятельность в 7 классе. Этапы выполнения проекта.	2			Цель и задачи проектног деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Ознакомление с содержанием проектной деятельности в 6-м классе	к/п «Творческий проект»	ЗСТ; Проектного обучения ИКТ	КУ						

					Вводный инструктаж по охране труда.				
<u>2. технологии домашнего хозяйства – 5 часов</u>									
	Освещение жилого дома. Предметы искусства и коллекции в интерьере <i>Входной мониторинг</i>	2			Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные. Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Профессия электрик. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома» - Работа с тестовым материалом	к/п «Светильники в интерьере жилого дома»	ИКТ технология тестового контроля	ИНЗ КК
	Гигиена жилища. Бытовые электроприборы	2			Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. - Подбор моющих средств для уборки помещения. - Соблюдение правил ТБ	к/п «Бытовые электроприборы»	ИКТ ЗСТ развивающего обучения	ИНЗ

					для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.				
<u>3. Кулинария – 16 часов</u>									
	Блюда из молока и молочных продуктов. Сладкие блюда	2			Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд. Сахар и его роль в кулинарии и питании. Свежие, сушеные, замороженные и консервированные ягоды и фрукты. Желируемые и нежелируемые сладкие блюда. Виды десертов.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Сравнительный анализ коровьего и козьего молока	к/п «Блюда из молока и молочных продуктов «Сладкие блюда»	ИКТ ЗСТ развивающего обучения	ИНЗ
	Мучные блюда	2			Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки мучных изделий.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Исследование качества муки. - Анализ домашней выпечки. - Соблюдение правил ТБ	Т-33; ИК 7-2; ИК 7-3 КК 7-2; к/п «Изделия из бисквитного и песочного теста»	ИКТ ЗСТ развивающего обучения	ИНЗ
	Сервировка сладкого стола	2			Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме;	к/п «Сервировка	ИКТ развивающего	ФНУ

				изделий и сладких блюд.	- Сервировка сладкого стола. - Составление букета из конфет - Соблюдение правил ТБ	сладкого стола» «Букеты из конфет»	обучения	
	Творческий мини-проект «Сервировка сладкого стола» <i>Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария»</i>	2		Проблемная ситуация. Цель и задачи проекта. Исследование. Самооценка. Умение работать с тестовым проверочным материалом	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Планирование творческой деятельности - Работа с тестовым материалом		технология проектного обучения технология тестового контроля	ПП КК
4 Создание изделий из текстильных материалов- 32 часа								
	Натуральные волокна животного происхождения	2		Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.	к/п «Натуральные волокна животного происхождения»	ИКТ развивающего обучения	ИНЗ
	Поясная одежда. Конструирование юбки	2		Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину - Соблюдение правил ТБ	к/п «Конструирование юбки»	ИКТ развивающего обучения	ФНУ ЛПР
	Моделирование юбок	2		Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Моделирование юбки.	к/п «Моделирование юбки»	ИКТ развивающего обучения	ФНУ ЛПР

				Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод	- Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. - Подготовка выкройки к раскрою. - Соблюдение правил ТБ			
	Приспособления к швейной машине	2		Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза бейкой.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Изготовление образцов косой бейки - обмётывание петли, пришивание пуговицы - Соблюдение правил ТБ		ЗСТ развивающего обучения	ЛПР
	Раскрой поясной одежды	2		Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой корсажем.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - раскладка выкроек поясного изделия на ткани и раскрой - дублирование детали пояса клеевой прокладкой - Соблюдение правил ТБ		ЗСТ развивающего обучения	ФНУ ПР
	Подготовка изделия к примерке	2		Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками (подшивание). Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом. Притачивание застёжки-молнии. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Изготовление образцов ручных и машинных работ. - Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. - Обработка складок. - Подготовка и проведение примерки поясного изделия - Соблюдение правил ТБ		ЗСТ развивающего обучения	ФНУ ПР
	Технология обработки изделия	2		Устранение дефектов после примерки. Технология обработки	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и		развивающего	ФНУ ПР

	после примерки				поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.	понятий по теме; - Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза - Выполнение прорезной петли, пришивание пуговицы - Соблюдение правил ТБ		обучения	
	ООИ и ВТО юбки <i>Мониторинг качества знаний за 1 полугодие</i>	2			Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия. Умение работать с тестовым проверочным материалом	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка - Соблюдение правил ТБ - Работа с тестовым материалом		технология тестового контроля	ПП КК
	Художественные ремёсла. Отделка швейного изделия вышивкой крестом и лентами	2			Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивания крестом и атласными лентами	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ	к/п «Вышивка крестом» «Вышивка лентами»	ИКТ развивающего обучения	ИНЗ
	Подготовка изделия к вышиванию крестом	2			Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. Приёмы закрепления нитки на ткани. Технология выполнения прямых, петельных, крестообразных и косых ручных стежков	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Приёмы закрепления нитки на ткани, выполнение ручных стежков - Соблюдение правил ТБ	к/п «Вышивка крестом»	ИКТ ЗСТ	ПР
	Вышивание изделия крестом	2			Технология выполнение шва «крест» по диагонали, сверху-вниз	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных приемов работы по теме; - выполнение вышивки крестом - Соблюдение правил ТБ		ЗСТ	ПР
	Подготовка изделия к вышиванию атласными	2			Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы,	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме;	к/п «Вышивка лентами»	ИКТ ЗСТ	ПР

	лентами				используемые в вышивке лентами.	- Приёмы закрепления ленты в игле - Соблюдение правил ТБ			
	Вышивание изделия атласными лентами	2			Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных приемов работы по теме; - выполнение вышивки атласными лентами - оформление готовой работы - Соблюдение правил ТБ		ЗСТ	ПП
	Творческий мини-проект «Маленькие шедевры» <i>Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных материалов»</i>	2			Проблемная ситуация. Цель и задачи проекта. Исследование. Самооценка. Умение работать с тестовым проверочным материалом	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Планирование творческой деятельности - Работа с тестовым материалом		технология проектного обучения технология тестового контроля	ПП КК
5. Художественные ремесла – 16 часов									
	Аналитический этап выполнения проекта	2			Анализ проектного материала. Самооценка	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных приемов работы по теме		технология проектного обучения	ПП
	Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта	2			Расчет стоимости изделия. Экологическое обоснование. Реклама. Выполнение творческого проекта.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных приемов работы по теме;		технология проектного обучения	ПП
Итого:		68 часов							

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ УЧАЩИХСЯ ПО ТЕХНОЛОГИИ

ПРИМЕРНЫЕ НОРМЫ ОЦЕНОК ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ УЧАЩИХСЯ ПО УСТНОМУ ОПРОСУ

Оценка «5» ставится, если учащийся:

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

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его
- изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить его своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

ПРИМЕРНЫЕ НОРМЫ ОЦЕНОК ВЫПОЛНЕНИЯ УЧАЩИМИСЯ ГРАФИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ И ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Отметка «5» ставится, если учащийся:

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

Отметка «4» ставится, если учащийся:

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

Отметка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
- затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знания программного материала;
- допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;
- не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «1» ставится, если учащийся:

- не может спланировать выполнение работы;
- не может использовать знания программного материала;

- отказывается выполнять задание.

ПРОВЕРКА И ОЦЕНКА ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ УЧАЩИХСЯ

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

ОЦЕНИВАНИЕ ТЕСТА УЧАЩИХСЯ ПРОИЗВОДИТСЯ ПО СЛЕДУЮЩЕЙ СИСТЕМЕ:

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

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

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 726242342903868691666490759959119263676517201122

Владелец Кисарина Ольга Сергеевна

Действителен с 11.09.2023 по 10.09.2024