

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Иркутска средняя
общеобразовательная школа №76

Рассмотрено
руководитель ТЛ учителей
прикладного искусства
Н /Бочкарева Н.Ю./

Протокол № 1
«30» авг 2019г.

Согласовано

Заместитель директора по УВР
А.В. /Жбанова А.В./

«03» сентя 2019г.



Директор школы
Г. К. Мархаева Н.М.
Приказ № 119/12-сг
от «04» сентя 2019г.

Календарно-тематическое планирование

Учителя технологии и изобразительного искусства:
Бочкаревой Натальи Юрьевны

На 2019/2020 учебный год

По предметам: технология

ИЗО

2019г

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа разработана на основе требований к результатам освоению основной образовательной программы основного общего образования.

Составлена для обучающихся 5-8 классов на основе следующих документов:

- Программа основного общего образования «Технология» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2015г. Авторы программы: И.А.Сасова, М.Б.Павлова, М.И.Гуревич.

Данная рабочая программа ориентирована на использование следующих учебников, учебных и учебно-методических пособий:

- 1.И.А. Сасова, М.Б. Павлова, М.И. Гуревич учебник «Технология. »5-8кл. - М. Издательский центр «Вента-Граф» 2014г.
- М.Б. Павлова, А.Ю. Шатурина, И.А. Сасова «Тетрадь творческих работ. »5-7кл. - М. Издательский центр «Вента-Граф» 2014г.

Цели:

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

овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи учебного предмета «Технология»

В процессе преподавания предмета «Технология» должны быть решены следующие задачи:

- формирование у обучающихся политехнических знаний и экологической культуры;
- привитие обучающимся элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства;
- ознакомление обучающихся с основами современного производства и сферы услуг;
- развитие у обучающихся самостоятельности способности решать творческие и изобретательские задачи;
- обеспечение обучающимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнение профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- воспитание у обучающихся трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- использование обучающимися в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы школьников.

В концепции модернизации российского образования, Программе профессионального самоопределения обучающихся говорится, что одной из важнейших задач воспитания является «формирование у школьников способности к успешной социализации в обществе и активной адаптации на рынке труда».

Составной частью социализации обучающихся является профориентация и профессиональное самоопределение. Школьники рассматривают разнообразие мира профессий, классифицируют их, объясняют обоснованность выбора профессии. Происходит знакомство с правилами выбора профессии, с основными этапами профессионального становления человека, виртуальное знакомство с людьми-носителями профессии. Осуществляется помощь обучающимся в формулировке конкретных личностных задач самоопределения и в сфере профессиональной жизнедеятельности в соответствии с личностными потребностями.

Место предмета «Технология» в учебном плане

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности.

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 238 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5 и 7 классах — 68 ч из расчёта 2 ч в неделю; в 8 классах — 34 ч из расчёта 1 ч в неделю. Дополнительное время для обучения технологии в 7 классе выделено за счёт резерва времени в базисном учебном плане.

Базовыми для программы являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Художественные ремесла», «Технологии ведения дома».

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии изучается в рамках одного из трех направлений: «Технологии ведения дома».

В процессе обучения технологии учащиеся: познакомятся:

- с предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг;
- с рекламой, ценой, налогом;
- с понятием об организации труда, техникой безопасности, культурой труда, технологической дисциплиной;
- этикой общения на производстве.

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдение культуры труда;
- навыками организации рабочего места;

Основные разделы программы «Технологии исследовательской деятельности» и «Современное производство и профессиональное образование». Их содержание определяется соответствующими технологическими направлениями (индустриальные технологии, технологии ведения дома и сельскохозяйственные технологии).

Каждый компонент рабочей программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих и проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительской стоимости).

Основным дидактическим средством обучения технологии в 6 классе является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетным методом является метод проектов.

Планируемые результаты обучения технология

Раздел «Технология в жизни человека и общества»

Выпускник научится:

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятие «технология»;
- формулировать цели и задачи технологии;
- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
- выявлять влияние технологии на естественный мир.

Выпускник получит возможность научиться:

- выявлять потребности людей и способы их удовлетворения;
- различать строительные, транспортные, коммуникативные, информационные и другие технологии;
- выявлять современные инновационные технологии для решения не только производственных, но и житейских задач, использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Выпускник научится:

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления в моде;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий,
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;
- выбирать модель с учетом особенностей фигуры;
- проводить примерку изделий
- изучить устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения;
- находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для изготовления изделий из подделочных материалов с использованием швейных машин, оборудованием и приспособлений;

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- использовать различные виды оборудования современной кухни;
- выявлять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияние на здоровье человека;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;

определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
составлять меню завтрака, обеда и ужина;
выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд, заготавливать на зиму овощи и фрукты;
оказывать первую помощь при пищевых продуктах, полуфабрикатах и готовых блюд, заготавливать на зиму овощи и фрукты;
оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

Выпускник получит возможность научиться:

анализировать «пищевую пирамиду»
повышать качество приготовленных продуктов;
сокращать время и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
заготавливать и консервировать продукты впрок в домашних условиях; готовить национальные блюда;
составлять индивидуальный режим питания;
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни для приготовления и повышения качества блюд, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов, консервирования и заготовке пищевых продуктов в домашних условиях, соблюдения правил этикета за столом, приготовления блюд по готовым продуктам, включая, блюда национальной кухни, сервировки стола и оформления готовых блюд;

Раздел «Технология домашнего хозяйства»

Выпускник научится:

выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей;
использовать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;
применять санитарно-гигиенические средства;
понимать условные обозначения, определяющие правила эксплуатации изделий, условия стирки, глажения и химической стирки;
анализировать бюджет семьи, рационально планировать расходы на основе актуальных потребностей семьи.

Выпускник получит возможность научиться:

Давать характеристику основных функциональных зон и инженерных коммуникаций в жилых помещениях;
Определять назначение и экономическую эффективность основных видов современной бытовой техники;
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применение бытовых санитарно-гигиенических средств.

Раздел «Художественные ремесла»

Выпускник научится:

определять региональный стиль декоративно-прикладных изделий по репродукциям и коллекциям;
выявлять назначение различных художественно-прикладных изделий, виды традиционных народных промыслов;
выполнять образцы узоров;
подбирать пряжу для вязания разных изделий;
выполнять традиционную и современную вышивку;
использовать компьютер и материалы сети Интернет для составления композиций художественно-прикладных изделий

Выпускник получит возможность научиться:

вышивать пасмой, шнуром, бисером, бусинками, стеклярусом;
изготавливать куклы для кукольного театра;
выполнять аппликации;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выполнения различных видов художественного оформления изделий; использования лоскутов ткани для создания изделий (лоскутная техника).

Раздел «Электротехника»

Выпускник научится:

пользоваться бытовыми электроприборами;
определять преимущества и недостатки ламп накаливания и энергосберегающих ламп;
выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;

Выпускник получит возможность научиться

Определять элементы управления (выключатель, виды переключателей)
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для учета расхода и экономии электрической энергии; экологического применения электроприборов, экономии электрической энергии в быту.

Раздел «Современное производство и профессиональное образование»

Выпускник научится:

обосновывать роль предпринимательства в рыночной экономике; проводить оценку риска;
оценивать ситуацию на рынке труда по массовым для региона профессиям;
искать информацию в различных источниках о возможностях получения профессионального образования;
искать информацию о путях трудоустройства;

Выпускник получит возможность научиться

анализировать структуру профессионального разделения труда;
понимать факторы, влияющие на оплату труда;
учитывать необходимость требований качества личности при выборе профессии;
составлять собственное резюме для трудоустройства;
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства;

В результате обучения по курсу «Технология» с использованием метода проектов дополнительно к основным требованиям обучающиеся получают возможность научиться: определять потребности людей;
выявлять какие знания, умения навыки необходимо иметь для изготовления конкретного изделия, удовлетворяющего определенную потребность;
планировать и реализовать творческий проект;
кратко формулировать задачу своей деятельности;
отбирать и использовать информацию для своего проекта;
определять перечень критериев, которым должно соответствовать разрабатываемое изделие;
оценивать изделие на основе выбранных критериев, наличия времени, оборудования, материалов, уровня знаний и умений, необходимых для реализации выбранной идеи;
планировать изготовление изделий и изготавливать их;
определять затраты на изготовление изделия, оценивать его качество, включая влияние на окружающую среду;
формулировать и отстаивать свою точку зрения при защите проекта;
использовать элементы маркетинга для продвижения своего товара, разрабатывать рекламу своего изделия.

Тематический план

Разделы темы и программы	Количество часов по классам				
	5	6	7	8	Всего

1	2	3	4	5	6
1.Технология в жизни человека и общества	2	2	2	2	8
2.Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность	6	4	4	4	18
2.1. Основные компоненты проекта	2	1	—	—	6
2.2.Этапы проектной деятельности	2	1	2	2	8
2.3.Способы представления результатов проектирования	2	2	2	2	8
3. Технология домашнего хозяйства	4	3	4	16	27
3.1. Технология ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью	2	1	—	—	4
3.2. Эстетика и экология жилища	2	2	—	—	6
3.3. Семейная экономика. Бюджет семьи	—	—	4	—	4
3.4. Технологии ремонтно-отделочных работ	—	—	—	8	8
3.5. Технологии ремонта деталей систем водоснабжения и канализации	—	—	—	8	8
4. Кулинария	24	18	18	—	60
4.1. Интерьер кухни	2	—	—	—	2
4.2. Физиология и гигиена питания	2	2	—	—	4
4.3. Технология обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд	16	14	16	—	44
4.4. Сервировка стола и правила поведения за столом	4	2	2	—	6
5. Создание изделий из текстильных материалов	24	28	28	—	80
5.1. Свойства текстильных материалов	2	2	-	—	4
5.2. Графика и черчение	2	2	1	—	5
5.3. Швейная машина.	4	3	-	—	8
5.4. Конструирование и моделирование швейных изделий	8	5	10	—	8
5.5. Технология изготовления швейных изделий	8	16	14	—	27
6. Художественные ремёсла	8	12	10	—	20
6.1. Декоративно-прикладное искусство	2	—	—	—	2
6.2. Основы композиции и цветовое решение	—	2	—	—	1

6.3. Лоскутное шитьё	6	—	—	—	4
6.4. Вязанье крючком и спицами	—	—	10	—	6
6.5. Технология вышивания	—	10	—	—	5
7. Электротехника	2	1	2	4	9
7.1. Источники, приёмники и проводники электрического тока	—	—	—	2	2
7.2. Электротехнические работы в жилых помещениях	—	1	2	—	4
7.3. Бытовые электроприборы	2	—	—	2	4
8. Современное производство и профессиональное образование	—	—	—	8	8
8.1. Основы предпринимательства	—	—	—	2	2
8.2. Сферы современного производства и их составляющие	—	—	—	2	2
8.3. Пути получения профессионального образования	—	—	—	4	4
ИТОГО	68	68	68	34	204

Содержание учебного предмета.

Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества.

5 класс.

Нерукотворный и рукотворный мир. Важнейшие человеческие потребности: пища, безопасность и сохранение здоровья, образование, общение, проявление и реализация интересов. Источники удовлетворения потребностей. Виды человеческой деятельности, направленные на удовлетворение потребностей. Технология как вид деятельности. Влияние технологии на общество, а общество на технологию. Влияние технологии на окружающий естественный мир и создание искусственного мира. Связь технологии с ремеслом и народно – прикладным творчеством.

6 класс.

Технология как процесс, направленный на получение качественного конечного результата с наименьшими затратами всех видов ресурсов. Технология в решение всех житейских проблем. Трудосберегающие, энергосберегающие, экологосберегающие технологии.

Потребности людей и способы их удовлетворения. Современные информационные устройства. Компьютеры. Интернет.

7 класс.

Понятие «современные наукоёмкие технологии», Связь наукоёмких технологий с потребностями людей. Поиск информации в сети интернет и в других средствах массовой информации.

Современные условия для обработки текстильных и поделочных материалов. Художественная обработка материалов. Планируемые проекты. Проектирование и изготовление различных полезных изделий.

8 класс.

Понятие «инновационные технологии». Использование современных инновационных технологий для решения производственных и житейских задач. Системы водоснабжения и канализации. Их экологическое значение. Роль воды в жизни человека. Проекты, связанные с простейшим ремонтом в жилых помещениях, ведением домашнего хозяйства, ремонтом системы водоснабжения и канализации. Правила безопасности при выполнении работ.

Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность.

Тема 2.1 . Основные компоненты проекта.

5 класс

Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ человеческих потребностей и их технологических решений в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются.

Краткая формулировка задач. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя.

Набор первоначальных идей. Изображение их в виде эскизов. Планирование и изготовление изделия. Разработка простейших технологических карт. Изготовление изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником. Презентация проекта.

6 класс.

Основные компоненты проекта: Изучение потребностей, исследование, проработка идей, экологическая оценка, экономическая оценка.

Формы фиксации хода и результатов работы над проектом. Использование компьютера при выполнении проектов.

Тема 2.2. Этапы проектной деятельности.

5 класс.

Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими. Определение его преимуществ и недостатков. Оценка знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований выполнения качественного продукта.

6 класс.

Этапы проектной деятельности: поисковый этап, конструкторский этап, технологический этап, заключительный этап.

7 класс

Конструкторская и технологическая документация на проектирование и изготовление изделия. Графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отображения и планирования изготовления изделия и результатов исследования.

8 класс.

Взаимосвязь всех этапов проектной деятельности. Основные и дополнительные компоненты проекта. Проведение исследования. Связь дизайна и технологии. Дизайн – анализ изделия. Дизайн – подход при выполнении работ. Техника изображения проекта. Пожелание конечного потребителя. Функциональное назначение изделия, допустимые пределы стоимости, экологичность производства изделия и его эксплуатация.

Тема 2.3. Способы предоставления результата выполнения проекта.

5 класс.

Записи в рабочей тетради – тетради творческих работ, рисунки, эскизы, чертежи. Выставка проектных работ. Устные сообщения школьников. Приглашение учителей из других школ. Демонстрации реальных изделий, изготовленных обучающимися.

6 класс.

Запись в тетрадь хода результата проектной деятельности Предоставление текста, набранного на компьютере. Использование компьютера для создания диаграмм и презентаций проектов. Демонстрация реальных изделий, технических чертежей к ним технологических карт, рисунков, эскизов. Предоставление продукта проектной деятельности. Компьютерная презентация проекта.

7 класс.

Записи в тетрадь, чертежи, рисунки, технологические карты. Отзывы друзей, учителей, родителей на проект. Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. Рекомендации по использованию полученного продукта труда.

8 класс.

Способы презентации проекта. Предоставление продуктов проектной деятельности в виде веб – сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, игры, фирмы, макеты, модели, чертежи и д.р.

Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства.

Тема 3.1. Технология ухода за жилым помещением, одеждой и обувью.

5 класс.

Предоставление о необходимости соответствия одежды и обуви времени года. Поддержание чистоты одежды и обуви. Правила и средства ухода за одеждой и обувью. Условные обозначения, определяющие условия стирки, глажения и химической чистки. Ремонт одежды как условие удлинения срока её носки. Пришивание пуговиц, крючков, молний. Обязанности членов семьи в поддержании порядка в жилых помещениях. Интерьер кухни.

6 класс.

Первоначальные понятия о ведении домашнего хозяйства. Виды уборки жилых помещений. Санитарно - гигиенические средства для уборки помещения. Правила безопасного пользования чистящими средствами и дезинфицирующими средствами. Экологические аспекты применения современных химических средств в быту. Санитарные условия в жилых помещениях. Освещение.

Профессии в сфере обслуживания и сервиса.

Тема 3.2. Этика и экология жилища.

5 класс.

Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима. Освещение жилых помещений. Стилиевые и цветовые решения в интерьере. Цветоведение. Расстановка мебели. Современная бытовая техника и правила пользования ею. Санитарные условия в жилом помещении.

6 класс.

Стилиевые и цветовые решения в интерьере. Стил как совокупность характерных признаков художественного оформления предметной среды.

Цветоведение. Расстановка мебели. Интерьер жилого помещения.

Определение потребностей в создании предметов для эстетического оформления жилых помещений. Дизайн – анализ изделий. Определение потребностей в необходимых материалах для создания предметов, украшающих интерьер жилых помещений. Анализ полученных знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выработка критериев, которым должно удовлетворять изделие. Разработка различных идей изготовления изделия для убранства жилого помещения. Выбор лучшей идеи и её проработка. Отделка изделия. Планирование последовательности выполнения работ. Самооценка обучающимися и оценка потребителями изделия.

Экология жилища. Оценка и регулирования микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере.

Современные системы фильтрации воды. Современная бытовая техника и правила пользования ею.

Тема 3.3. Семейная экономика. Бюджет семьи.

7 класс.

Ознакомление с различными аспектами домашнего хозяйства, включая исследование по доходам и расходам семьи. Бюджет, доход, расход, баланс, ресурсы, потребительская корзина, прожиточный минимум. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Технология построения семейного бюджета. Рациональное отношение к семейным ресурсам. Построение в ручную и на компьютере графика и диаграмм бюджета семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершение покупки. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки.

Способы защиты прав потребителей.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики.

Тема 3.4. Технологии ремонтно-отделочных работ.

8класс.

Ремонтно-отделочные работы по обновлению и совершенствованию интерьера жилых помещений. Дизайнер как профессиональный работник интерьера квартиры. Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы, инструменты, оборудование. Совместная работа обучающихся и родителей при ремонтно-отделочных работ.

Малярные работы: окрашивание деревянных, металлических, бетонных и других поверхностях. Материалы для малярных работ: масляные краски, водоэмульсионные краски, лаки, эмали. Инструменты для малярных работ. Правила безопасной работы.

Материалы и инструменты для обоевых работ. Виды обоев. Технология обоевых работ. Инструменты и приспособления для обоевых работ.

Ремонт окон и дверей, их утепление.

Экологические проблемы, связанные с проведением ремонтно-отделочных работ. Правила безопасной работы.

Профессия художник – дизайнер, маляр; профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ.

Тема 3.5. Технологии ремонта деталей систем водоснабжения и канализации.

8 класс.

Простейшее сантехническое оборудование в доме. Общие сведения о системах водоснабжения и канализации. Основные элементы систем водоснабжения и канализации: санитарно – техническая арматура, водопроводные и канализационные трубы, шланги, соединительные детали, счётчики холодной и горячей воды, фильтры, раковины, ванны, душевые кабины, вентили, краны, смесители, сливной бачок. Системы горячего и холодного водоснабжения, канализация в доме. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Устройство водопроводных кранов и смесителей. Причины подтекания воды в водопроводных кранов и смесителей. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей. Инструменты и приспособления. Профессии, связанные с выполнением санитарно – технических работ.

Раздел 4. Кулинария.

Тема 4.1. Интерьер кухни.

5 класс.

Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ней. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы в кухне. Планирование кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов для отделки кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК.

Тема 4.2. Физиология и гигиена питания.

5 класс

Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества. Способы хранения продуктов питания.

Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ. Пищевые отравления. Правила позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

6 класс.

Общие сведения о гигиене питания. Питательные вещества. Полноценное питание, Рекомендуемое суточное потребление белков, жиров, и углеводов для детей и подростков. Понятие о микро - организмах.

Санитарно – гигиенические требования при приготовлении пищи. Соблюдение санитарных правил. Правила мытья посуды различными способами, применение моющих и дезинфицирующих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и пищевых отравлениях.

Тема 4.3. Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд.

5 класс.

Выбор меню воскресного завтрака. Проектирование и изготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, яиц.

Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых продуктов и условия их хранения.

Блюда из яиц. Значение яиц в питание человека. Способы определения доброкачественности яиц.

Салаты. Понятие о пищевых ценностях овощей. Санитарно - гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Влияние способа обработки на пищевую ценность продукта.

Горячие напитки. Инвентарь и посуда для приготовления чая, кофе, какао. Требования предъявляемые к горячим напиткам. Оказание первой помощи при ожогах. Сервировка стола. Соблюдение правил этикета за столом.

6 класс.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питание человека. Способы определения качества молока. Условия хранения молока и кисломолочных продуктов. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных продуктов.

Виды круп и макаронных изделий . Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Жидкости, используемые для приготовления каши. Правила приготовления каши и макаронных изделий.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержания в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественной рыбы и правила хранения. Механическая и тепловая обработка рыбы. Требования к качеству готовых блюд. Маркировка консервов.

Разработка меню ужина для семьи. Профессия повар.

7 класс.

Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов. Организация труда. Полуфабрикаты. Способы хранения пищевых продуктов.

Закуски. Их приготовление и украшение. Физиологическое назначение холодных закусок . Виды холодных закусок.

Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питание. Сроки хранения мяса. Механизм обработки мяса. Инвентарь и оборудование , применяемые при механической и тепловой обработки. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Схема разделки курицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Значение супов в рационе питания. Десерт как завершение обеда. Виды десертов.

Раздел 5. Свойства изделий из текстильных материалов.

Тема 5.1. Свойства текстильных материалов.

5 класс.

Классификация текстильных волокон. Способы их получения. Виды тканей и их свойства. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов и волокон растительного происхождения. Ручные стежки и строчки при работе с тканями. Профессии оператор текстильного производства и ткач.

6 класс.

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Вид нетканых материалов и химических волокон. Профессия оператор на производстве химических волокон.

Тема 5.2. Графика, черчение.

5 класс.

Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб. Чертёж как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертёжных инструментов. Линии чертежа.

6 класс.

Понятие о чертеже и выкройки швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Эскизы и чертежи плечевых изделий. Технологическая карта для изготовления плечевых изделий. Копирование готовой выкройки. Основные правила оформления чертежей.

7 класс.

Основные правила оформления чертежа, технических рисунков, эскизов. Анализ формы предмета по чертежу. Схемы, технические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц.

Чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копирование готовой выкройки. Рисунки, эскизы и чертежи поясного швейного изделия.

Тема 5.3. Швейная машина.

5 класс

Швейные машины с ручным и электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой нитки. Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине.

6 класс.

Устройство швейной машинной иглы. Виды машинных игл. Установка машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой машинной иглы, её поломка. Замена машинной иглы. Дефекты машиной строчки. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Приспособления к швейной машине. Обмётывание петель и пришивание пуговиц с помощью швейной машины. Уход за швейной машиной.

Тема 5.4. Конструирование и моделирование швейных изделий.

5 класс.

Понятие о чертеже и выкройки швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек передника, фартука – сарафана. Понятие о моделировании швейных изделий. Художественное и техническое моделирование. Производство швейного изделия.

6 класс.

Понятие о плечевом швейном изделии. Одежда с цельнокроеным и втачным рукавом. Определения размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевого изделия. Понятие о моделировании. Приёмы изготовления выкроек. Подготовка к ткани к раскрою. Моделирование формы выреза горловины изделия, плечевого изделия с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды. Приём изготовления выкроек дополнительных деталей изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму, модельер – конструктор, художник – модельер.

7 класс.

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок, брюк. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки или брюк. Составление технологических карт. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия и пакета готовых выкроек, журнала мод. Профессия художник по костюму и текстилю.

Тема 5.5. Технологии изготовления швейных изделий.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткань с учётом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Выкраивания деталей выкройки. Понятие о стежке, строчки, шве. Инструменты и приспособления для ручных и машинных работ. Ручные и машинные швы. Изготовление швейного изделия. Оборудование для влажно – тепловой обработки. Основные

операции влажно – тепловой обработки. Подготовка и примерка изделия. Устранение дефектов после примерки. Профессия закройщик и портной.

Раздел 6. Художественные ремёсла.

5 класс.

Декоративно – прикладное искусство, его виды и многообразие. Местные художественные промыслы. Способы украшения одежды. Изготовление сувениров. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах. Назначение декоративно – прикладных изделий. Лоскутное шитьё, как вид рукоделия. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлением современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка ткани к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выполнения элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов. Аппликация и стёжка в лоскутном шитье. Обработка срезов лоскутного изделия.

6 класс.

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Стилизация реальных форм. Варианты орнаментов и цветовые сочетания.

Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток. Перевод рисунка на ткань. Правила безопасной работы при вышивании. Санитарно – гигиенические условия для вышивания. Техника вышивания. Вышивка бисером, бусами и стеклярусом. Преимущества использования пялец при вышивании.

7 класс.

Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Организация рабочего места для вязания. Расчёт количества петель для изделия. Условные обозначения при вязании крючком. Вязание полотна. Вязание по кругу.

Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком.

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Раздел 7. Электротехника.

Тема 7.1. Источники, приёмники и проводники электрического тока.

8 класс.

Источники, приёмники и проводники электрического тока. Предоставления об элементарных устройствах, выполняющих задачу по преобразованию энергии и передаче её от предшествующего элемента к последующему. Влияние электротехнических и электронных приборов и устройств на здоровье человека. Пути экономики электроэнергии. Элементы автоматических и бытовых электротехнических устройств. Датчики в системе автоматического контроля. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатации и обслуживанием электротехнических установок.

7 класс.

Предоставление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего элемента к последующему. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика учёта потреблённой электроэнергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при электромонтажных работ.

Тема 7.3. Бытовые электроприборы.

5 класс.

Электроосветительные и электронагревательных приборов их безопасная эксплуатация. Бытовые светильники. Различные виды ламп. Технические характеристики ламп накаливания. Электробыто-

вые приборы. Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения об СВЧ – печах и о правилах их эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Цифровые приборы. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

8 класс.

Бытовые электроосветительные приборы. Электронагревательные приборы, предназначенные для обогрева помещения. Пути экономии электроэнергии в быту.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общие сведения об устройстве и правилах эксплуатации СВЧ – печи, бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Профессии, связанные с обслуживанием и ремонтом бытовых электроприборов.

Раздел 8. Современное производство и профессиональное образование.

8 класс

Понятие рынка как системы отношений добровольного обмена между покупателем и продавцом. Понятие о предпринимательстве. Роль предпринимательства в рыночной экономике. Основные сферы предпринимательской деятельности. Физические и юридические лица. Правовое обеспечение предпринимательства. Государственная поддержка предпринимательства.

Понятие о менеджменте и маркетинге в предпринимательстве. Этика и психология предпринимательства. Основные риски в предпринимательстве. Реклама. Имидж и фирменный стиль.

Ознакомление с различными видами предприятия, предусмотренными Гражданским кодексом Российской Федерации. Классификация предприятий по формам собственности. Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Хозяйствующие товарищества и общества. Некоммерческие организации. Порядок оформления предприятия. Бизнес – план, основные источники информации для его составления. Производственный план.

Производительность труда и способы её повышения. Себестоимость продукции. Материальные затраты. Оплата труда. Налоги. Отчисления на социальные нужды. Прочие затраты. Приоритетные направления развития производства в конкретной местности. Понятия о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Ознакомление со сферами профессиональной деятельности человека: «Человек – человек», «человек – технология», «человек – природа», «человек – законная система», «человек – художественный образ». Проектирование профессионального плана и его коррекция с учётом интересов, склонностей, способностей обучающихся, требований, предъявляемых профессией к человеку, и состояние рынка труда. Здоровье и выбор пути профессионального образования.

Календарно - тематическое планирование
Технология 5А, В, Г классы

№ урока	Дата проведения	Содержание (раздел, тема)	Количество часов	Примечание
I. Технологии в жизни человека и общества (2ч.)				
1-2	1-я неделя	1.ВведениеВводный инструктаж	1	Знакомство с содержанием программы. Инструктаж по правилам безопасных приемов труда.
		2.Технологии в жизни человека и общества	1	Отличать продукты природного мира от рукотворного. Приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию. Выявлять влияние технологии на естественный мир
II. Основы проектирования (6ч.)				
3-4	2-я неделя	1.Основные компоненты проекта	2	Обосновывать основные компоненты проекта. Проводить исследования потребностей людей (опрос, интервью).
5-6	3-я неделя	2.Этапы проектной деятельности	2	Проводить сбор информации для выполнения проекта. Разрабатывать критерии для оценки проектируемого изделия
7-8	4-я неделя	3. Способы представления результатов проектирования	2	Представление необходимой документации проекта. Должны уметь защитить свой проект.

III. Создание изделий из текстильных материалов (24ч.)

9-10	5-я неделя	1.Свойства текстильных материалов	1	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения и искусственных волокон.
		1.1. Практическая работа: «Исследование свойств текстильных материалов»	1	Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Знакомиться с профессиями оператор текстильного производства и ткач
11-12	6-я неделя	3. Ручные швы. ВТО. Т.Б. при работе.	1	Изготавливать образцы ручных работ и основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания, временное соединение деталей, временное закрепление подготовленного кроя. Знать оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Соблюдать технику безопасности при выполнении влажно-тепловых работ. Выполнять основные операции при влажно-тепловой обработке ткани
		3.1.Практическая работа «Выполнение ручных» швов	1	
13	7-я неделя	4.Назначение и устройство швейных машин.	1	Изучать устройство бытовой швейной машины с ручным и электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе

14	7-я неделя.	5.Машинные швы. Т.Б. при работе.	1	Знать классификация машинных швов.Выполнять машинные швы. Соблюдать правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий.
15-16	8-я неделя.	5.1.Практическая работа«Выполнение машинных швов»	2	
17-18	9-я неделя.	6. Конструирование швейных изделий	2	Снимать мерки с фигуры человекаи записывать результаты измерений. Строить чертёж швейного изделия в масштабе. Копировать готовую выкройку. Находить информацию об истории швейных изделий
19-20	10-я неделя.	7.Моделирование швейных изделий	2	Знать особенности построения выкроек передника, фартука-сарафана, топа, сумки-мешка. Определять размеры швейного изделия.
21-22	11-я неделя.	8.Практическая работа «Изготовление выкройки фартука»	2	Знать понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Применять инструменты и приспособления для изготовления выкройки
23-24	12-я неделя.	9.Раскрой фартука	2	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Учитывать припуски на швы. Выкраивать детали швейного изделия.
25-30	13-15-я неделя.	10. Обработка деталей и изготовление фартука	6	Выполнять изготовление швейного изделия.Подготовка деталей кроя к сметыванию. Обработка карманов. Соединение карманов с фартуком.

				Обработка боковых и нижних срезов фартука. Обработка бретелей и пояса. Окончательная отделка фартука. Соблюдать правила ТБ.
31-32	16-я неделя	11. Проект по теме «Разработка и изготовление фартука»	2	Оформлять проект. Оценивать полученные результаты
IV. Художественные ремёсла (8ч)				
33-34	17-я неделя.	1. Декоративно-прикладное искусство	2	Определять региональный стиль декоративно-прикладных изделий по репродукциям и коллекциям. Выявлять назначение различных художественно-прикладных изделий. Использовать компьютер и материалы Интернета для составления композиций художественно-прикладных изделий
35-40	18-20-я неделя.	2. Лоскутное шитьё Проект «Прихватка»	6	Находить информацию об истории лоскутного шитья и о его современном применении в создании изделий. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья
V. Кулинария (24ч.)				
41-42	21-я неделя.	1. Интерьер кухни.	2	Находить и представлять информацию об устройстве кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК
43-44	22-я неделя.	2. Физиология и гигиена питания	2	Находить информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных веществ и микроэлементов. Составлять индивиду-

				альный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды
45-46	23-я неделя.	3. Технология обработки пищевых продуктов	2	
47-48	24-я неделя.	3.1. Бутерброды. Горячие напитки	2	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Находить информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Знакомиться с профессией повар
49-50	25-я неделя.	3.2. Практическая работа. «Приготовление бутербродов с чаем».	2	
51-52	26-я неделя	3.4. Блюда из яиц	2	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить информацию о способах хранения яиц без холодильника
53-54	27-я неделя	3.5. Практическая работа. «Приготовление блюд из яиц».	2	
55-56	28-я неделя	3.8. Блюда из овощей и фруктов.	2	Определять доброкачественность овощей. Выполнять кулинарную обработку овощей. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Составлять технологические карты для приготовления блюд. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологическим картам. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Находить информацию об овощах, применяемых в
57-58	29-я неделя	3.9. Практическая работа «Приготовление салата»	2	

				кулинарии
59-60	30-я неделя	3.10. Приготовление завтрака. Составление меню.	2	Составлять меню завтрака с учётом пожеланий и состояния здоровья членов семьи. Определять количество и стоимость продуктов, необходимых для воскресного завтрака семьи. Приготавливать блюда для завтрака. Оценивать полученные результаты
61-62	31-я неделя	3.12.Проект «Приготовление завтрака»	2	
63-64	32-я неделя	4. Сервировка стола и правила поведения за столом	2	Подбирать столовое бельё, столовые приборы и посуду для сервировки стола к завтраку. Выполнять сервировку стола к завтраку.
VI. Технология ведения домашнего хозяйства.(4ч.)				
65-66	33-я неделя.	1. Уход за жилыми помещениями, одеждой и обувью.	2	Обязанности членов семьи в поддержании порядка в жилых помещениях. Обязанности школьника по поддержанию порядка и культуры дома. Интерьер жилых помещений. Интерьер кухни.
67-68	34-я неделя.	2. Эстетика и экология жилища.	2	Понимать символы, обозначающие способы ухода за текстильными изделиями. Проводить мелкий ремонт одежды. Осваивать технологические операции по удалению пятен с одежды. Соблюдать правила безопасного труда

Календарно - тематическое планирование
Технология 6А класс

№ урока	Дата проведения	Содержание (раздел, тема)	Количество часов	Примечание
I. Технологии в жизни человека и обществ (2ч.)				
1	1-я неделя	1. ВведениеВводный инструктаж	1	Ознакомиться с содержанием курса предмета технология, ТБ при работе в мастерской.
2	1-я неделя	2.Технология в жизни человека и общества.	1	Приводить примеры технологических процессов. Использовать сеть Интернет для выявления роли технологии в жизни человека. Находить

				материал по использованию трудосберегающих, энергосберегающих, экологосберегающих технологий
II. Основы проектирования (4ч.)				
3-4	2-я неделя	1.Основные компоненты проекта	2	Определять основные компоненты проекта. Определять потребности людей в изделии, запланированном в проекте. Выявлять аналоги. Вырабатывать идеи выполнения проекта. Определять трудности в реализации проекта.
5-6	3-я неделя	2.Способы представления результатов проектирования	2	Разрабатывать план представления результатов проектной деятельности. Обосновывать тему и цель проекта. Представлять ход исследования. Использовать компьютер для презентации проекта
III. Технологии создания изделий из текстильных материалов (28ч.)				
7-8	4-я неделя	1.Свойства текстильных материалов <u>Практическая работа</u> «Определение сырьевого состава материалов»	2	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из искусственных и синтетических волокон. Определять различия тканей из природных и химических волокон.
9-10	5-я неделя	2.Графика, черчение	2	Выбирать способы графического отображения объекта или процесса. Выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки. Составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей
11-12	6-я неделя	3.Технология выполнения ручных операций	2	Изготавливать образцы ручных работ и основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания, временное соединение деталей, временное закрепление подготовленного кроя.
13	7-я неделя	4.Устройство швейной машинной иглы.	1	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Овладевать приёмами безопасной работы на швейной машине
14	7-я неделя	5.Установка машинной иглы.	1	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машин-

				ной иглы. Овладеть приёмами безопасной работы на швейной машине
15	8-я неделя	7.Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток.	1	Определять вид дефекта строчки по её внешнему виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки.
16	8-я неделя	8..Технология выполнения машинных работ <u>Практическая работа</u> «Машинные швы»	1	Знать классификация машинных швов. Выполнять машинные швы. Соблюдать правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий.
17	9-я неделя	6.Понятие о плечевом швейном изделии	1	Знать понятие о плечевом швейном изделии. Одежда с цельнокроеным и втачным рукавом. Определять размеры фигуры человека .
18-20	9, 10-я неделя	7.Построение чертежа основы плечевого изделия	3	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж основы плечевого изделия. Выполнять эскиз проектного изделия.
21-22	11-я неделя	8.Моделирование плечевой одежды <u>Практическая работа</u> «Изготовление выкройки»	2	Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки проектного изделия. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства.
23	12-я неделя	11.Типовая последовательность изготовления плечевого изделия	1	Выполнять основные операции при машинной обработке изделия. Выполнять изготовление швейного изделия.
24	12-я неделя	12.Последовательность подготовки ткани к раскрою.	1	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.
25	13-я неделя	13.Правила раскладки выкроек.	1	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.
26	13-я неделя	14.Способы переноса линий выкройки на детали кроя	1	Выкраивать детали швейного изделия. Проводить влажно-тепловую обработку.
27-29	14-15-я неделя	15.Изготовление швейного изделия.	3	Выполнять основные операции при машинной обработке изделия. Выполнять изготовление швейного изделия.
30	15-я неделя	16.Подготовка и проведение примерки плечевой одежды.	1	Выполнять подготовку изделия к примерке.
31	16-я неделя	17.Устранение дефектов после примерки.	1	Устранять дефекты после примерки.
32	16-я неделя	18.Придание окончательной формы изделию	1	Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия. Овладеть безопасными приёмами труда
33-34	17-я неделя	19.Проект « Разработка и	2	Оформлять проект. Оценивать

		создание плечевого изделия»		полученные результаты
IV. Технологии художественных ремесел. (12ч.)				
35	18-я неделя	1.Основы композиции и цветовое решение	1	Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно.
36	18-я неделя	2.История развития вышивки	1	Находить информацию по истории вышивания.
37	19-я неделя	3.Технология отделки швейного изделия вышивкой	1	Изготавливать изделия с вышивкой.
38	19-я неделя	4.Перевод рисунка на ткань.	1	Научиться переводить рисунок вышивки на ткань
39-40	20-я неделя	5.Техника вышивания	2	Осваивать швы, используемые при вышивании. Выполнять швы на образцах. Соблюдать правила безопасной работы с иглой и утюгом
41-42	21-я неделя	6.Вышивка пасмой или шнуром.	2	Выполнять вышивку пасмой или шнуром
43-44	22-я неделя	7.Вышивка бисером.	2	Выполнять вышивку бисером, бусами и стеклярусом.
45-46	23-я неделя	8.Практическая работа «Вышивка картины»	2	Вышить картину в любой техники вышивки.
V. Технологии кулинарии (18ч.)				
47-48	24-я неделя	1.Физиология и гигиена питания	2	Находить в СМИ и сети Интернет информацию о различных способах питания, их особенностях и недостатках. Составлять схему суточного потребления белков, жиров и углеводов для подростков 11–13 лет
49-50	25-я неделя	2.Блюда из молока Блюда из кисломолочных продуктов	2	Определять качество молока. Соблюдать условия хранения молока и кисломолочных продуктов. Определять качество кисломолочных продуктов.
51-52	26-я неделя	<u>3.Практическая работа</u> «Приготовление блюда из молока»	2	Планировать последовательность технологических операций при приготовлении блюд из молока.
53	27-я неделя	4.Блюда из круп	1	Подбирать посуду для приготовления каш. Планировать последовательность приготовления каш. Выполнять требования, предъявляемые к приготовлению блюд из

				круп
54	27-я неделя	5.Блюда из макаронных изделий.	1	Подбирать посуду для приготовления макаронных изделий. Планировать последовательность приготовления макаронных изделий. Выполнять требования, предъявляемые к приготовлению блюд из круп и макаронных изделий
55-56	28-я неделя	6.Практическая работа «Приготовление каши»	2	Планировать последовательность технологических операций при приготовлении блюд из круп.
57-58	29-я неделя	7.Блюда из рыбы. Блюда из нерыбных продуктов	2	Определять свежесть рыбы. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.
59-60	30-я неделя	8.Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы»	2	Планировать последовательность технологических операций при приготовлении рыбных блюд. Осваивать безопасные приёмы труда. Определять срок годности рыбных консервов. Находить и применять информацию о блюдах из рыбы и рыбных продуктах
61	31-я неделя	9.Сервировка стола	1	Готовить ужин для всей семьи. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда
62	31-я неделя	10. Правила поведения за столом	1	Находить в СМИ и сети Интернет информацию о приготовлении и подаче блюд, правилах пользования столовыми приборами при употреблении разнообразной пищи
63-64	32-я неделя	11.Проект по теме: "Здоровый ужин для всей семьи".	2	Выполнять проект "Здоровый ужин для всей семьи"
VI. Технология ведения домашнего хозяйства.(4ч.)				

65	33-я неделя	1. Технологии ухода за жилыми помещениями	1	Выполнять различные виды уборки жилых помещений. Рационально использовать санитарно-гигиенические средства для уборки помещений. Соблюдать правила безопасной работы при использовании чистящих и дезинфицирующих средств Изучить основные технологии по уходу за жилыми помещениями.
66	33-я неделя	2. Эстетика и экология жилища	1	Находить и представлять информацию по эстетике и экологии жилища. Изучить обычаи и традиции, правила поведения в семье и в обществе.
67	34-я неделя	3. Освещение жилого помещения. Элементы электротехники	1	Виды современных электрических ламп. Правила безопасного пользования электрическими приборами
68	34-я неделя	4. Проект "Оформление детской комнаты"	1	Выполнять эскизы интерьера детской комнаты

Календарно - тематическое планирование
Технология 7В, Г классы

№ уро-ка	Дата прове-дения	Содержание (раздел, тема)	Коли-чество часов	Примечание
I. Технологии в жизни человека и обществ (2ч.)				
1	1-я неделя	1. Введение. Вводный инструктаж	1	Ознакомиться с содержанием курса предмета технология, ТБ при работе в мастерской.
2	1-я неделя.	I.Технология в жизни человека и общества	1	Находить в сети Интернет и других СМИ примеры использования наукоёмких и инновационных технологий. Определять продукты труда, созданные по современным наукоёмким и инновационным технологиям
II. Основы проектирования.(4ч.)				
3-4	2-я неделя	1. Этапы проектной деятельности	2	Составлять план практической реализации проекта. Изготавливать изделие по проекту. Представлять свой продукт труда конкретным пользователям для оценки
5-6	3-я неделя	2.Способы представления результатов проекта	2	Определять затраты времени, материалов и других средств для выполнения проекта.

				Оценивать экономическую стоимость материалов и других ресурсов. Определять примерную стоимость продукта труда. Выполнять чертежи, технологические карты по теме проекта.
III. Технологии создания изделий из текстильных материалов (28ч.)				
7-8	4-я неделя	1. Виды поясной одежды.	2	Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды. Выполнять эскиз проектного изделия.
9-10	5-я неделя	2.Свойства текстильных материалов. Ткани из химических волокон.	2	
11-12	6-я неделя	3. Графика, черчение	2	Проводить анализ изделия по чертежу. Читать схемы, технологические карты, комплексные чертежи несложных изделий. Строить чертёж швейного изделия в заданном масштабе
13-14	7-я неделя	4. Приёмы моделирования поясной одежды.	2	Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу; юбки со складками. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою
15-18	8-9-я неделя	<u>5.Практическая работа</u> « Изготовление выкройки юбки»	4	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки, брюк.
19-20	10-я неделя	6. Раскрой ткани и подготовка деталей кроя к обработке	2	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия.

21-22	11 -я неделя	7. Технологическая последовательность изготовления юбки	2	Осуществлять обработку и соединение деталей кроя поясного изделия. Знать технологическую последовательность изготовления юбки или брюк. Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя.
23-26	12-13-я неделя	8. Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия.	4	Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы с ножницами, булавами, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Обрабатывать средний шов с застёжкой-молнией на проектном изделии.
27-30	14-15 -я неделя	9.Изготовление поясного изделия	4	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку. Устранять дефекты после примерки.
31-32	16-я неделя	10.Окончательная ВТО изделия	2	Выполнять приёмы влажно-тепловой обработки. Знать правила безопасного труда.
33-34	17-я неделя	11.Проект: «Разработка и изготовление поясного изделия»	2	Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Оценка изделия потребителем
VI. Технологии художественных ремесел. (10 ч.)				
35-36	18-я неделя	1. История вязания крючком и спицами	2	Знать краткие сведения из истории вязания. Подбирать материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Организация рабочего ме-

				ста.
37-38	19-я неделя	2.Основные виды петель при вязании крючком.	2	Вязать образцы крючком. Создавать схемы для вязания с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий
39-40	20-я неделя	3.Практическая работа «Вязание полотна»	2	Находить информацию о вязании крючком. Подбирать крючки и нитки для вязания. Выполнение образца вязание по кругу и вязание полотна
41-42	21-я неделя	4.Технология выполнения простых петель спицами	2	Выполнять вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Вязать образцы спицами. Создавать схемы для вязания с помощью компьютера
43-44	22-я неделя	5.Практическая работа «Вязание цветных узоров»	2	Находить информацию о вязании спицами. Подбирать спицы и нитки для вязания. Выполнение цветных узоров.
V. Кулинария (18ч.)				
45-48	23-24-я неделя	1. Холодные закуски	4	Овладевать навыками нарезки овощей и других продуктов для холодных закусок. Осваивать способы украшения холодных закусок. Находить информацию о различных холодных закусках и их влиянии на пищеварение
49-52	25-26-я неделя	3.Блюда из мяса и птицы	4	Определять доброкачественность мяса и мясных продуктов. Подбирать оборудование, инструменты и приспособления для механической обработки мяса. Планировать последовательность выполнения технологических опе-

				раций по приготовлению мясных блюд. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса.
53-56	27-28-я неделя	4. Супы	4	Определять качество продуктов для приготовления супов. Готовить бульон. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Читать и составлять технологическую документацию
57-58	29-я неделя	5.Десерты	2	Готовить и оформлять десерт. Выбирать оптимальные продукты для десерта. Осваивать приёмы приготовления разных видов десерта и подачи их к столу
59-60	30-я неделя	6.Проект: «Приготовление обеда»	2	Соблюдать последовательность при механической обработке продуктов. Экономить время при подготовке различных блюд. Соблюдать способы хранения пищевых продуктов
61-62	31-я неделя	Сервировка стола к обеду	2	Подбирать столовое бельё, столовые приборы и посуду для сервировки стола к обеду. Выполнять сервировку стола.
VI. Технологии домашнего хозяйства (4ч.)				
63	32-я неделя	1. Семейная экономика	1	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи
64	32-я неделя	2.Бюджет семьи	1	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов се-

				мы. Анализировать потребности членов семьи
65	33-я неделя	3.Технология построения семейного бюджета	1	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи
66	33-я неделя	4.Проект: «Составление семейного бюджета»	1	Анализировать качество и потребительские свойства товара. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность для увеличения доходов семьи
VII. Электротехника. (2ч.)				
67-68	34-я неделя	1. Электротехнические работы в жилых помещениях	2	Составлять простейшие схемы электропроводки в жилых помещениях. Определять затраты электроэнергии и её стоимость по показаниям электросчётчика. Соблюдать правила безопасного труда при электротехнических работах

Календарно - тематическое планирование Технология 8А, Б, В классы

№ урока	Дата проведения	Содержание (раздел, тема)	Количество часов	Примечание
1-2	1,2-я неделя	I. Технологии в жизни человека и общества (2ч)	2	Подготовить сообщения о современных технологиях и инновациях
II. Основы проектирования (4ч.)				
3-4	3,4-я неделя.	1. Этапы проектной деятельности	2	Читать, учить определения со стр. 5-14
5-6	5,6-я неделя.	2. Основные и дополнительные компоненты проекта	2	Проводить презентацию проекта с использованием изобразительных средств и средств массовых коммуникаций
III. Технология ведения домашнего хозяйства(16ч.)				
7-14	7,8-я неделя	1. Технологии ремонтно-отделочных работ	2	Подбирать информацию о материалах для ремонтноотделочных работ по каталогам, образцам в Интернете. Разрабатывать эскизы оформления стен декоративными элементами стр. 32-38
9-10	9,10-я неделя	2. Малярные работы	2	Организовывать рабочее место. Подбирать инструменты и материалы для малярных работ. Находить информацию о материалах по каталогам, образцам, в Интернете. Выполнять правила безопасной работы
11-12	11-12-я неделя	3. Обойные работы	2	Разрабатывать эскизы оформления стен. Организовывать рабочее место. Подбирать обои. Использовать Интернет, каталоги для выбора обоев. Выполнять

				упражнения по наклеиванию образцов обоев (на лабораторном стенде). Выполнять совместно с членами семьи обойные работы. Соблюдать правила безопасной работы
13-14	13-14-я неделя	4.Ремонт окон и дверей	2	Организовывать рабочее место. Распределять работу в коллективе. Утеплять окна перед наступлением холодов. Реализовывать создание благоприятных условий в жилых помещениях
15-16	15-16-я неделя	5.Технологии ремонта деталей систем водоснабжения и канализации	2	Определять состояние систем водоснабжения и канализации дома и в школе. Знакомиться с сантехническими инструментами и осваивать приёмы пользования ими. Снимать показания счётчиков горячей и холодной воды
17-22	17,22-я неделя	6.Замена и ремонт смесителя	6	Изготавливать резиновые шайбы и прокладки к вентилям и кранам. Осуществлять разборку и сборку кранов и смесителей (на лабораторном стенде). Очищать аэратор смесителя. Тренироваться в выполнении технологических операций. Выполнять проекты: замена смесителя, ремонт смесителя
IV. Электротехника (4ч.)				
23-24	23,24-я неделя	1. Источники, приёмники и проводники электрического тока.	2	Использовать правила пользования бытовыми электроприборами. Учитывать назначение раз-

				личных осветительных электроприборов. Соблюдать правила безопасной работы при пользовании бытовой электро-техникой
25-26	25,26-я неделя	2.Бытовые электроприборы	2	Пользоваться электронагревательными приборами (электроплитой, водонагревателями, СВЧ-печью и др.). Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке в квартире. Экономить электроэнергию в быту. Исследовать характеристики источников света. Подбирать электрооборудование с учетом гигиенических и функциональных требований. Соблюдать правила безопасной эксплуатации электроприборов
V. Современное производство и профессиональное образование (8ч.)				
27-28	27,28-я неделя	1.Основы предпринимательства	2	Объяснять роль предпринимательства в рыночной экономике. Обосновывать актуальность организации конкретной предпринимательской деятельности. Проводить оценку риска. Составлять план маркетинга. Разрабатывать и реализовывать проект, связанный с предпринимательской деятельностью

29-30	29,30-я неделя	2.Сферы современного производства	2	Различать виды предприятий и классифицировать их по формам собственности. Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Рассчитывать себестоимость продукта труда
31-32	31,32-я неделя	3.Ознакомление со сферами профессиональной деятельности	2	Выявлять качества личности, способствующие успеху в профессиональной деятельности. Разрабатывать примерную индивидуальную траекторию последующего профессионального образования
33-34	33,34-я неделя	4.Пути получения профессионального образования	2	Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Оценивать ситуацию на рынке труда по массовым для региона профессиям. Искать информацию в различных источниках, включая сеть Интернет, о возможностях получения профессионального образования.

Система контроля и оценивания учебных достижений обучающихся

требования	вид контроля	форма контроля
личностные	предварительный	выставки начальной школы
	текущий	устный опрос, наблюдение, практические работы
	периодическая проверка ЗУ по разделу	самостоятельные работы
	итоговый	выставка работ, презентации проек-

		тов
метапредметные	предварительный	входная диагностика
	текущий	наблюдение, тестирование, творческие работы
	итоговый	мониторинг
предметные в сфере		
а) познавательной	текущий	тест с многозначным выбором ответа, наблюдение
	итоговый	мониторинг
б) мотивационной	текущий	устный опрос
	итоговый	письменный опрос
в) трудовой деятельности	текущий	самоконтроль, практические работы, мини-проекты, взаимопроверка, инструкционные карты, самооценочная карта контроля
	итоговый	тестирование, готовое изделие
г) физиолого-психологической деятельности	текущий	наблюдение, устный опрос, рефлексия
д) эстетической	текущий	наблюдение, творческие работы, самооценка по критериям
е) коммуникативной	текущий	наблюдение
	итоговый	защита проекта, мониторинг

Критерии оценки качества знаний учащихся

При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

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

Оценка «4» ставится, если учащийся:

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

Оценка «3» ставится, если учащийся:

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

Оценка «2» ставится, если учащийся:

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

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

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

Оценка «4» ставится, если учащийся:

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

Оценка «3» ставится, если учащийся:

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

Оценка «2» ставится, если учащийся:

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

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- не может спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- отказывается выполнять задания.

При выполнении творческих и проектных работ

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

		положения конкретными примерами	Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	гие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок в современным требованиям.	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.
<i>Практическая направленность</i>	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиально-	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотрен-	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по

		го значения.	ногов проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	назначению.
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
<i>Качество проектно-го изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

При выполнении тестов.

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

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

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

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

УМК

№ п/п	вид средства обучения	наименование средства обучения / учебного пособия
1	Книгопечатная продукция	УМК: 1. Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2015 год (стандарты второго поколения); 2. Программа основного общего образования «Технология.» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2014г. Автор программы: И.А.Сасова. 3. И.А. Сасова, М.Б. Павлова, М.И. Гуревич учебник «Технология»5-8 кл. - М. Издательский центр «Вента-Граф» 2014г. 4. М.Б. Павлова, А.Ю. Шатурина, И.А. Сасова «Тетрадь творческих работ»5-7кл- М. Издательский центр «Вента-Граф» 2014г. 5. Методические рекомендации по оборудованию мастерской 6. М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева. «Формула

		правильного питания», методическое пособие для педагога. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2008 год
2	Печатные пособия	Стенды и плакаты по т.б. Таблицы: – Правила по технике безопасности при работе на кухне – Сервировка стола – Обработка рыбы – Техника безопасности при работе ручными инструментами – Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами – Ручные стежки и строчки Памятки - Приготовление салатов из овощей - Правила поведения за столом
3	Компьютерные и коммуникативные средства	Интернет-ресурсы: 1. http://center.fio.ru/som 2. http://www.eor-np 3. http://www.eor.it.ru 4. http://www.openclass.ru/user 5. http://www.it-n.ru 6. http://eidos.ru 7. http://www.botic.ru 8. http://www.cnso.ru/tehn 9. http://files.school-collection.edu.ru 10. http://trud.rkc-74.ru 11. http://tehnologia.59442 12. http://www.domovodstvo.fatal.ru 13. http://tehnologiya.narod.ru 14. http://new.teacher.fio.ru
4	Технические средства обучения	ПК
5	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование	Набор ручных инструментов и приспособлений Виды швов, вышивок, орнаментов Комплект оборудования и приспособлений для ВТО
6	Натуральные объекты	Коллекции текстильных волокон Коллекции текстильных материалов Аптечка первой мед. Помощи Игрушки и развивающие игры Набор круп Макеты, шаблоны: М 5-1 – Шаблоны посуды для сервировки стола
8	Оборудование кабинета (мастерской)	Парты ученические Стулья ученические Стол учительский Стол демонстрационный Гладильная доска Стенды с выставкой ученических работ Аудиторная доска

