

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия №1»

Приложение
к Основной образовательной программе
Основного общего образования

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
«ТЕХНОЛОГИЯ»**

6-8 классы

**составлена на основе требований к результатам освоения основной
образовательной программы основного общего образования**

Кафедра эстетических и
гуманитарных наук

г. Усолье-Сибирское

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по направлению «Технология. Технологии ведения дома» в 6-8 классах составлена на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения и нормативных документов:

- Фундаментальное ядро содержания общего образования / Российской акад. наук, Рос. Акад. образования; под ред. В.В. Козлова, А.М. Кондакова. – 4-е изд., дораб. – М.: Просвещение. 2014. -79с.- (Стандарты второго поколения).
- Технология: программа: 5 - 8 классы / А. Т. Тищенко, Н. В. Синеца. – М.: Вентана – Граф, 2016. – 144 с.
- Рабочая программа по технологии (Технология ведения дома). 6 класс / Сост. О.Н. Логвинова. – 2-е изд. – М.: ВАКО, 2016. – 48 с. – (Рабочие программы)
- Рабочая программа по технологии (Технология ведения дома). 7 класс / Сост. О.Н. Логвинова. – М.: ВАКО, 2016. – 48 с. – (Рабочие программы)

Структура документа

Программа включает четыре раздела: пояснительную записку; основное содержание по разделам курса, требования к уровню подготовки выпускников; тематический план.

Основные цели и задачи изучения учебного предмета «Технология»

Цели обучения:

- Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.
- Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности.
- Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда.
- Владение необходимыми в повседневной жизни базовыми безопасными приёмами пользования распространёнными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей, видами бытовой техники.
- Владение распространёнными общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продукта труда.
- Развитие у обучающихся познавательных интересов, 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.
- Воспитание гражданских и патриотических качеств личности на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере.
- Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Задачи обучения:

- Ознакомление обучающихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей.
- Развитие в процессе предметно-практической деятельности психических функций: зрительно-пространственного восприятия, воссоздающего и творческого воображения, разных видов мышления, речи, воли, чувств.
- Духовно-нравственное развитие в процессе формирования понимания материальной культуры как продукта преобразовательной деятельности предшествующих поколений и людей разных профессий в современном мире.
- Формирование внутренней позиции обучающегося, мотивации успеха, способности к творческому самовыражению, интереса к предметно-преобразовательной деятельности, ценностного отношения к труду, родной природе, своему здоровью.
- Развитие ручной умелости в процессе решения конструкторских, художественно-конструкторских и технологических задач.
- Ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовления продукции.
- Развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.
- Подготовка выпускников к профессиональному самоопределению и социальной адаптации.
- Освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

Место предмета «Технологии» в базисном учебном плане

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования 238 учебных часов для обязательного изучения каждого направления образовательной предметной области «Технология. Технологии видения дома». В том числе: в 6,7 классах по 68 часов, из расчета 2 часа в неделю; в 8 классе – 34 часа, из расчета 1 час в неделю.

При проведении учебных занятий по технологии в 6-8 классах осуществляется деление классов на подгруппы в МБОУ «Гимназия №1» при наполняемости 25 и более человек в классе.

Способы организации деятельности обучающихся

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность обучающихся. Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связано с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого раздела. Вместе с тем, методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

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

В результате обучения учащиеся **овладеют:**

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими 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 направления, 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, применяемой для повышения производительности домашнего труда;

- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;

- находить необходимую информацию в различных источниках;

- применять конструкторскую и технологическую документацию;

- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, 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

получения 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:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
- 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 электро-безопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

При изучении предмета «Технологии. Технологии ведения дома» в образовательном учреждении обеспечивается достижение **личностных, предметных и метапредметных результатов освоения содержания курса по технологии:**

Личностные результаты

6 класс

У учащегося будут сформированы:

- осознанное, уважительное и доброжелательное отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира
- готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания
- осознание своей этнической принадлежности, знание культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества
- самостоятельность и личная ответственность за свои поступки
- установки на безопасный и здоровый образ жизни
- эмоционально-нравственная отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей

Учащийся получит возможность для формирования:

- морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора
- российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России
- коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной,

общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности

- овладения установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда
- эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера
- мотивов учебной деятельности и личностного смысла учения
- основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления

7 класс

У учащегося будут сформированы:

- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации
- значимость предмета технологии как возможной области будущей практической деятельности
- осознанное, уважительное и доброжелательное отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира
- готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства
- осознание своей этнической принадлежности, знание культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества
- ценности здорового и безопасного образа жизни
- овладения установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда

Учащийся получит возможность для формирования:

- планирования образовательной и профессиональной карьеры
- морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора
- российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России
- основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления
- коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности
- эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера
- технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности
- мотивов учебной деятельности и личностного смысла учения
- ценностной ориентации в сфере созидательного труда и материального производств, значении труда в жизни человека
- использования приобретенных знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни

8 класс

У учащегося будут сформированы:

- способность ориентироваться в информации по продолжению образования
- самостоятельность и личная ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах
- положительные качества личности: дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели
- целостное мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира
- осознанное, уважительное и доброжелательное отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности
- готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания
- осознание своей этнической принадлежности, знание культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества
- ценности здорового и безопасного образа жизни
- осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи

Учащийся получит возможность для формирования:

- овладения установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда
- осознанного выбора и построения дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде
- понимания причины успешности, способность к самооценки
- технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности
- морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора
- российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России
- коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности
- эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера

Метапредметные результаты

Регулятивные

6 класс

Учащийся научится:

- определять способы решения учебной или трудовой задачи на основе имеющихся организационных и материально-технических условий
- находить способы решения проблем творческого и поискового характера
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ

Учащийся получит возможность научиться:

- вносить коррективы в действие на основе оценки и учета характера сделанных ошибок
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий
- выбирать средства реализации замысла
- планированию и регуляции своей деятельности

7 класс

Учащийся научится:

- определять способы решения учебной или трудовой задачи на основе имеющихся организационных и материально-технических условий
- планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом
- планировать этапы выполнения работ
- выявлять и формулировать проблему

Учащийся получит возможность научиться:

- самостоятельной организации различных творческих работ по созданию объектов труда
- находить различные решения для проектирования и создания объектов труда
- определять наиболее эффективные способы достижения результата
- планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации

8 класс

Учащийся научится:

- планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий
- осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач
- ставить и формулировать для себя новые задачи в учебной и познавательной деятельности
- находить новые решения для проектирования и создания объектов труда
- выявлять и формулировать проблему

Учащийся получит возможность научиться:

- самостоятельно определять цели своего обучения
- самостоятельно планировать пути достижения целей
- осуществлять выбор различных источников информации для решения поставленных задач
- разрабатывать варианты решения проблемы
- понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха
- планировать профессиональную карьеру

Коммуникативные

6 класс

Учащийся научится:

- организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и учащимися
- работать индивидуально и в группе, учитывать позицию других людей
- излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения
- осуществлять деловое сотрудничество и взаимопомощь (сначала под руководством учителя, затем самостоятельно)

Учащийся получит возможность научиться:

- находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов
- формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение
- признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою
- комментировать и оценивать достижения других учащихся
- представлять результаты выполненного проекта

7 класс

Учащийся научится:

- осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей
- формулировать собственное мнение
- организовывать совместную работу в паре или группе
- осуществлять деловое сотрудничество и взаимопомощь (сначала под руководством учителя, затем самостоятельно)

Учащийся получит возможность научиться:

- владению устной и письменной речью, монологической речью
- согласованию и координации совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками
- сотрудничеству в поиске и сборе информации
- представлять результаты выполненного проекта

8 класс

Учащийся научится:

- участвовать в коллективном обсуждении творческих работ
- владеть способами позитивного взаимодействия с учащимися в группах
- умению с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации

Учащийся получит возможность научиться:

- управлять поведением других учащихся - контроль, коррекция, оценка действий
- аргументировано излагать учащимся свои предложения и пожелания, а также проявлять заинтересованное отношение к деятельности других учащихся и результатам их работы
- выслушивать мнения и идеи других учащихся, учитывать их при организации собственной деятельности и совместной работы
- представлять результаты выполненного проекта

Познавательные

6 класс

Учащийся научится:

- отбирать нужные сведения, находить их в дополнительных источниках информации и поисковых системах
- отражать в устной или письменной форме результаты своей деятельности
- проектированию и созданию объектов, имеющих потребительную ценность
- объективно оценивать свой вклад в общую познавательно-трудовую деятельность в решении общих задач коллектива
- осуществлять анализ объектов труда с выделением существенных и несущественных признаков

Учащийся получит возможность научиться:

- развивать компетенции в области использования информационно-коммуникационных технологий
- применять и преобразовывать знаки, символы, схемы для решения учебных и познавательных задач
- самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации
- диагностировать результаты познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям
- определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, делать выводы
- ориентироваться в потоке информации, которую учащийся получает в ходе обучения

7 класс

Учащийся научится:

- навыкам активного пользования различными источниками информации и поисковыми системами
- подбирать аргументы, формулировать выводов по обоснованию техникотехнологического и организационного решения
- отражению в устной или письменной форме результатов своей деятельности
- проектированию и созданию объектов, имеющих потребительную ценность
- объективно оценивать свой вклад в общую познавательно-трудовую деятельность в решении общих задач коллектива
- осуществлять анализ объектов труда с выделением существенных и несущественных признаков
- контролировать и оценивать процесс и итоги своей деятельности

Учащийся получит возможность научиться:

- развивать компетенции в области использования информационно-коммуникационных технологий
- применять и преобразовывать знаки, символы, схемы для решения учебных и познавательных задач
- самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации
- выстраивать логическое рассуждение, умозаключение
- инновационному подходу к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса
- диагностировать результаты познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям
- определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, устанавливать причинно-следственные связи

8 класс

Учащийся научится:

- навыкам активного пользования различными источниками информации и поисковыми системами
- умению экологически мыслить
- подбирать аргументы, формулировать выводов по обоснованию техникотехнологического и организационного решения
- отражать в устной или письменной форме результаты своей деятельности
- проектированию и созданию объектов, имеющих потребительную ценность
- объективно оценивать свой вклад в общую познавательную-трудовую деятельность в решении общих задач коллектива
- выбирать наиболее результативные методы решения задач с учетом конкретных условий
- осуществлять анализ объектов труда с выделением существенных и несущественных признаков

Учащийся получит возможность научиться:

- развивать компетенции в области использования информационно-коммуникационных технологий
- применять и преобразовывать знаки, символы, схемы для решения учебных и познавательных задач
- выстраивать логическое рассуждение, умозаключение
- применять экологическое мышление в познавательной, социальной практике и профессиональной ориентации
- инновационному подходу к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса
- диагностировать результаты познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям
- определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, устанавливать причинно-следственные связи
- контролировать и оценивать процесс и итоги своей деятельности
- формулировать проблемы и самостоятельно выбирать способы решения задач познавательного и творческого характер

Предметные результаты

6 класс

Учащийся научится:

- рационально использовать учебную и дополнительную технологическую информацию для проектирования и создания объектов труд.
- распознавать виды, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах
- владению средствами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации
- планировать технологический процесс и процесс труда
- подбирать материал, инструменты, оборудование с учетом характера объекта труда, технологического процесса и материально-энергетических ресурсов
- выполнять технологические операции с соблюдением установленных технических условий
- соблюдать нормы и правила безопасности труда, пожарной безопасности, правила санитарии и гигиены, трудовую и технологическую дисциплину
- вести расчет себестоимости объекта труда
- оценивать свои способности и готовность к труду в предметной области

«технология»

- публичной презентации и защите проекта
- составлять рацион питания на основе физиологии питания
- практическому приготовлению несложных блюд из молока и молочных продуктов, рыбы, бобовых и макаронных изделий
- выполнять отделку изделий вышивкой «крест»
- распознавать виды тканей из волокон животного происхождения
- строить чертежи простых швейных изделий (юбка прямая, коническая, клиньевидная) по выбору
- подготавливать швейную машину к работе
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий
- проводить влажно-тепловую обработку

Учащийся получит возможность научиться:

- определению технологических свойств сырья, материалов и областей их применения
- подбирать и применять инструменты и оборудование в технологических процессах с учетом областей их применения
- распознавать виды, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах
- дизайнерскому проектированию объекта труда
- составлению технологической карты для выполнения технологической операции при изготовлении определенного узла или изготовления объекта труда в целом
- контролировать промежуточные и конечные результаты труда в соответствии с установленными техническими условиями
- документировать результаты проектной деятельности
- экономии и бережливости в расходовании времени, материалов в процессе трудовой деятельности, примерному экономическому обоснованию возможной прибыли при изготовлении объектов труда
- необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций во время работы с ручными инструментами и на швейной машине
- основам физиологии питания
- технологии приготовления блюд из птицы
- исследованию свойств тканей из волокон животного происхождения
- выполнению несложного моделирования швейных изделий
- художественному оформлению швейных изделий
- методам учебно-исследовательской и проектной деятельности, решению творческих задач, моделированию, конструированию и эстетическому оформлению изделий

7 класс

Учащийся научится:

- владению средствами графического представления технической, технологической информации, отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов
- планировать технологический процесс и процесс труда
- подбирать материал, инструменты, оборудование с учетом характера объекта труда, технологического процесса и материально-энергетических ресурсов
- выполнять технологические операции с соблюдением установленных технических условий
- соблюдать нормы и правила безопасности труда, пожарной безопасности, правила

- санитарии и гигиены, трудовую и технологическую дисциплину
- оценивать свои способности и готовность к труду в предметной области «технология»
 - сочетать образное и логическое мышление в процессе проектной деятельности
 - публичной презентации и защите проекта
 - практическому приготовлению блюд из мяса и мясных полуфабрикатов
 - практическому приготовлению блинов, оладий, блинчиков.
 - способам заготовки продуктов впрок
 - выполнять отделку изделий вышивкой «двусторонняя гладь»
 - распознавать виды тканей из химических волокон
 - строить чертежи простых швейных изделий с цельнокроеным рукавом
 - подготавливать швейную машину к работе
 - выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий
 - проводить влажно-тепловую обработку

Учащийся получит возможность научиться:

- определению технологических свойств сырья, материалов и областей их применения
- подбирать и применять инструменты и оборудование в технологических процессах с учетом областей их применения
- необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций во время работы с ручными инструментами и на швейной машине
- ориентироваться в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда
- дизайнерскому проектированию объекта труда
- применению элементов экономики при обосновании технологий изготовления объектов труда
- составлению технологической карты для выполнения технологической операции при изготовлении определенного узла или изготовления объекта труда в целом
- контролировать промежуточные и конечные результаты труда в соответствии с установленными техническими условиями
- методам учебно-исследовательской и проектной деятельности, решению творческих задач, моделированию, конструированию и эстетическому оформлению изделий
- исследованию свойств тканей из химических волокон
- художественному оформлению швейных изделий
- выполнению несложного моделирования швейных изделий

8 класс

Учащийся научится:

- ориентироваться в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда
- владеть средствами графического представления технической, технологической информации, отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации
- дизайнерскому проектированию объекта труда
- планировать технологический процесс и процесс труда
- подбирать материал, инструменты, оборудование с учетом характера объекта труда, технологического процесса и материально-энергетических ресурсов
- выполнять технологические операции с соблюдением установленных технических условий
- соблюдать нормы и правила безопасности труда, пожарной безопасности, правила санитарии и гигиены, трудовую и технологическую дисциплину

- сочетать образное и логическое мышление в процессе проектной деятельности
- публичной презентации и защите проекта
- практическому приготовлению блюд из птицы
- способам сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику
- распознавать нетканые материалы
- строить чертежи простых швейных изделий с нагрудной вытачкой и вытачкой в области линии талии
- выполнять самоанализ своих интересов, способностей и возможностей
- определять свои склонности к определенной сфере профессиональных интересов

Учащийся получит возможность научиться:

- определению технологических свойств сырья, материалов и областей их применения
 - подбирать и применять инструменты и оборудование в технологических процессах с учетом областей их применения
 - необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций во время работы с ручными инструментами и на швейной машине
 - применению элементов экономики при обосновании технологий изготовления объектов труда
 - составлению технологической карты для выполнения технологической операции при изготовлении определенного узла или изготовления объекта труда в целом
 - контролировать промежуточные и конечные результаты труда в соответствии с установленными техническими условиями
 - методам учебно-исследовательской и проектной деятельности, решению творческих задач, моделированию, конструированию и эстетическому оформлению изделий
 - выбирать профиль профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения
 - осознанию роли техники и технологий для прогрессивного развития общества, формированию целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда
 - художественному оформлению швейных изделий
 - выполнению несложного моделирования швейных изделий
- диагностике склонностей и качеств личности

Содержание учебного предмета

6 класса (68 часов)

Вводный урок. Правила ТБ в кабинете технология (2 часа)

Содержание и задачи курса «Технология» в 6 классе. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Экологические проблемы природы, общества, человека. Способы их разрешения. Негативные последствия влияния хозяйственной деятельности человека на окружающую среду и на здоровье человека. Экология жилого дома. Влияние электромагнитных полей на здоровье человека.

Примерный перечень практических работ.

1. Приведение помещения кухни в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.
2. Проведение сухой и влажной уборки.
3. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.
4. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств
5. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Раздел «Интерьер жилого дома» (8 часов)

Планировка жилого дома (2 часа)

Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений (2 часа)

Технология выращивания комнатных растений (2 часа)

Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома» (2 часа)

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни.

Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры. Комната девочки – подростка, зонирование детской комнаты. Композиция в интерьере. Декоративное оформление интерьера.

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений на подоконниках, на полках, на полу, в подвесных кашпо, на переносных подставках, на декоративных решетках и т. п. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Комнатные плодовые вечнозеленые растения (лимон, апельсин, мандарин, гранат). Огород на подоконнике (помидоры, огурцы, лук, салат, травы для приправ). Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета. Поэтическое значение цветов и растений.

Примерный перечень практических работ.

1. Перевалка (пересадка) комнатных растений.
2. Составление композиции из комнатных растений.
3. Определение гармоничного сочетания элементов стиля интерьера.
4. Интерьер гостиной. (Проект).
5. Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома»

Раздел «Кулинария» (16 часов).

Рыба и морепродукты. Технология первичной обработки рыбы (2 часа)

Саморегуляция экологических систем. Влияние промышленного и сельскохозяйственного производства на состояние водоемов. Способы очистки сточных вод (механические, химические, биологические). Влияние экологического состояния водоема на количество и качество рыбы.

Товароведение рыбы и продуктов моря. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Шифр на консервных банках.

Методы определения качества рыбы (по запаху, по цвету жабр, по глазам и др.).

Первичная обработка рыбы. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Санитарные условия первичной обработки рыбы и рыбных продуктов.

Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженная, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие

кожи или удаление чешуи, промывка).

Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).

Ознакомление с составом и соотношением составных частей рыбной котлетной массы и их назначением. Приготовление рыбной котлетной массы с помощью мясорубки.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при первичной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Сбор, обработка, хранение и использование пищевых рыбных отходов.

Технология приготовления блюд из рыбы (2 часа)

Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них (2 часа)

Правила безопасности при работе с бытовыми электроприборами.

Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Знакомство с видами жаренья: обжаривание, поджаривание, пассерование, жаренье во фритюре, жаренье в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жаренья. Оборудование, посуда, инвентарь для жаренья.

Способы жаренья рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жаренья. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона.

Блюда из рыбной котлетной массы: котлеты, тефтели, биточки. Знакомство с приемами выбивания котлетной массы, формования из нее полуфабрикатов и их панирования.

Кулинарное использование нерыбных продуктов моря: креветок, кальмаров, мидий белковой пасты «океан» и др.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу. Сервировка стола к ужину.

Примерный перечень блюд.

1. Треска отварная с картофелем.
2. Лещ вареный цельный.
3. Суп рыбный.
4. Крупные ерши в кляре.
5. Вареные раки (креветки).
6. Камбала, жаренная во фритюре.
7. Караси, жаренные со сметаной.
8. Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.
9. Салат из крабов или кальмаров.

Технология первичной и тепловой обработки мяса (2 часа)

Первичная обработка мяса. Санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов. Правила оттаивания мороженого мяса. Процессы, происходящие в свежем мясе и при оттаивании мяса. Способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования. Краткая характеристика оборудования и инвентаря, применяемых при первичной обработке мяса и приготовлении мясных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы. Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Знакомство с составом котлетной массы, соотношением составных частей и их назначением. Приготовление котлетной массы с помощью мясорубки. Отработка приемов выбивания, дозировки, формования полуфабрикатов из котлетной массы и их планирование.

Тепловая обработка мяса. Приготовление блюд из вареного и жареного мяса. Правила варки мяса для вторых блюд. Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов. Блюда из мяса, жаренного порционными, натуральными и панированными кусками. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы. Время жаренья и способы определения

готовности блюда.

Технология приготовления блюда из мяса (2 часа)

Технология приготовления блюд из птицы (2 часа)

Приготовление полуфабрикатов из мяса: крупнокусковых для жаренья и варки (ростбиф, мясо отварное, мясо шпигованное и др.), порционных для жаренья и тушения (биштекс, лангет, антрекот и др.), мелкокусковых для жаренья и тушения (гуляш, бефстроганов и др.).

Посуда и инвентарь, для приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.

Понятие о простых и сложных гарнирах. Требования к качеству готовых блюд.

Подача готовых блюд к столу.

Практические работы.

Приготовление мясного блюда (по выбору).

Примерный перечень блюд.

1. Разварная говядина с картофельным пюре.
2. Говядина вареная поджаренная.
3. Бефстроганов.
4. Биштекс натуральный с картофелем.
5. Мясо, жаренное в сметане с луком.
6. Говядина жареная (антрекот) с гарниром.
7. Котлеты отбивные и натуральные.
8. Свинина жареная.
9. Баранья грудинка, жаренная в сухарях.
10. Шницель рубленый.
11. Котлеты рубленые с рисом.
12. Приготовление борща.

Сервировка стола к обеду. Элементы этикета (2 часа)

Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда» (2 часа)

Составление меню на обед из двух-трех блюд. Расчет количества продуктов, времени приготовления блюд. Особенности сервировки стола к обеду. Набор столовых приборов и посуды для обеда. Правила подачи первых и вторых блюд. Освещение и музыкальное оформление обеда. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила приема гостей. Приглашения и поздравительные открытки. Как дарить и принимать цветы и подарки. Этика и такт во взаимоотношениях в семье. Семейный уют.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (28 часов)

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства (2 часа)

Технология производства химических волокон. Свойства химических волокон и тканей из них. Ткани из искусственных волокон. Ткани из синтетических волокон. Свойства тканей из искусственных и синтетических волокон (прочность в сухом и влажном состоянии, сминаемость, воздухопроницаемость). Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

Сложные переплетения нитей в тканях (репс, усиленная саржа, усиленный атлас). Зависимость свойств тканей от вида переплетения.

Уход за бельем, ремонт белья. Стирка и влажно-тепловая обработка изделий из натуральных и химических волокон.

Примерный перечень лабораторно-практических работ:

1. Определение свойства тканей и изучение их свойств.
2. Определение вида раппорта в сложных переплетениях.

Элементы машиноведения (4 часа)

Механизмы преобразования движения. Принцип их действия и обозначения на

кинематических схемах.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины (длины стежка, прижима лапки, натяжения верхней и нижней нитей). Регулировка качества машинной строчки путем изменения силы натяжения верхней и нижней нитей. Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Примерный перечень практических работ.

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.
3. Устранение дефектов машинной строчки.
4. Уход за швейной машиной.

Конструирование и моделирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом (4 часов)

Виды женского легкого платья и бельевых изделий. Краткие сведения об ассортименте, тканях и отделках, применяемых для их изготовления. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью и бельевым швейным изделиям.

Чтение чертежа ночной сорочки. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа ночной сорочки, их условные обозначения. Прибавки на свободу облегания, учитываемые при построении чертежа. Формулы, необходимые для расчета конструкции ночной сорочки.

Последовательность построения чертежа основы ночной сорочки в тетради в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Модели женского платья. Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование платья путем изменения формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия. Выбор ткани и отделки изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Определение расхода ткани.

Примерный перечень практических работ:

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Расчет конструкции ночной сорочки по формулам.
3. Построение основы чертежа ночной сорочки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
4. Эскизная разработка модели швейного изделия на основе чертежа ночной сорочки.
5. Моделирование изделия выбранного фасона.
6. Подготовка выкройки к раскрою.

Ручные швейные работы. Технология дублирования деталей (2 часа)

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными принадлежностями: иголки, булавка, ножницы. Перенос линий выкройки на детали кроя. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек: прямые копировальные стежки. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ: приметывание, выметывание, сметывание. Технология соединения стежками временного назначения деталей проектного изделия.

Понятие термина дублирования в пошиве одежды. Виды прокладочных материалов по составу. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы с эл. утюгом. Необходимые материалы для пр. работы.

Примерный перечень практических работ:

1. Изготовление образцов ручных швов.
2. Дублирование деталей клеевой прокладкой.

3. Соединение деталей проектного изделия, подготовка к примерке.

Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (14 часов)

Назначение швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой). Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Применение лапки-запошивателя при выполнении швов вподгибку и запошивочного.

Правила выполнения технологических операций: обработки проймы и горловины подкройной обтачкой, кружевом, обработки ластовицы и соединения ее с изделием, обработки застежки планкой, обработки плечевых срезов тесьмой, притачивания кулиски.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Стачивание деталей запошивочным или двойным швом.

Способ обработки выреза горловины подкройной обтачкой. Обработка срезов рукавов и низа платья швом вподгибку с закрытым срезом, косой обтачкой или тесьмой.

Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Требования к качеству готового изделия.

Примерный перечень практических работ:

1. Обработка техники выполнения стачных и окантовочных швов на лоскутках ткани.
2. Выполнение краевого и запошивочного швов с применением лапки-запошивателя.
3. Изготовление образцов поузловой обработки для изготовления платья на основе чертежа ночной сорочки.
4. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком и раскрой.
5. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
6. Обработка деталей кроя.
7. Скалывание и сметывание деталей кроя.
8. Проведение примерки, исправление дефектов.
9. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
10. Определение качества готового изделия.

Примерный перечень изделий. Платье, ночная сорочка, блузка, ветровка, топик, детская распашонка.

Раздел «Художественные ремесла» (14 часов)

Материалы и инструменты для вязания. Вязание крючком (6 часов)

Вязание спицами узоров (6 часов)

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком и спицами в современной моде.

Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе (стирка, перемотка, отбеливание, крашение, распускание старого изделия). Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Приемы работы, правильное положение рук. Шерстяные, шелковые, синтетические, хлопчатобумажные нитки.

Выбор инструментов в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком и спицами. Лицевые и изнаночные петли, накиды.

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Примерный перечень практических работ:

1. Вязание столбика без накида различными способами.

2. Изготовление образцов рельефных узоров.
3. Выполнение плотного вязания по кругу.
4. Вязание пояса (проект).

Творческие проектные работы. Защита творческого проекта (2 часа)

Примерные темы:

1. Кулинария:
 - праздничный стол из рыбных блюд;
 - сервировка обеденного стола на природе;
2. Создание изделий из текстильных материалов:
 - наряд для семейного обеда;
 - туника с цельнокроеным рукавом;
 - платье футляр.
3. Интерьер жилого дома
 - растение в интерьере жилого дома
 - интерьер и планировка комнаты - подростка
4. Рукоделие.
 - вяжем аксессуар крючком или спицами;
 - панно для украшения гостиной (ткань, бисер, вязаные узоры и т.п.);
 - тайны бабушкиного сундука, вязание воротничков и манжет;
 - отделка швейного изделия вышивкой.

7 класса (68 часов)

Вводное занятие. Правила техники безопасности в кабинете технология(2 часа)

Соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правила санитарии и гигиены; подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения. Сформировать навыки соблюдения ТБ.

Загрязнение окружающей среды отходами промышленного производства, ядохимикатами, пестицидами, радионуклидами и т. п., их влияние на качество пищевых продуктов. Пищевые цепи. Добавки к пищевым продуктам (наполнители, консерванты и др.). Производство экологически чистых продуктов.

Раздел «Интерьер жилого дома» (6 часов)

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к уборке жилых и производственных помещений. Повседневная и генеральная уборка помещений. Влажная и сухая уборка. Применение бытовой техники (пылесос, полотер и др.) в уборке помещений. Мойка окон, раковин, умывальников и т. п. Моющие и чистящие препараты, инструменты и приспособления. Подготовка жилья к зиме, утепление окон и дверей.

Практическая работа.

1. Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты на выбор учащимися.
2. Выполнение эскиза размещения освещения в интерьере жилой комнаты.

Раздел «Кулинария» (14 часов)

Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов (2 часа)

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок в таблетках для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.

Процессы, происходящие в молоке под действием кефирных грибков. Технология приготовления кефирной закваски и кефира. Процесс созревания кефира. Использование готового кефира в качестве закваски в домашних условиях.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога и кефира, технология их приготовления.

Практические работы.

1. Органолептическая оценка качества простокваши.
2. Приготовление одного блюда из творога (по выбору).
3. Приготовление блюда на кефире (по выбору).

Примерный перечень блюд.

1. Сырники со сметаной.
2. Пудинг творожный со шпинатом, с цукатами, с орехами.
3. Запеканка творожная.
4. Макароны, запеченные с творогом.
5. Приготовление манника на кефире.

Изделия из жидкого теста. Технология приготовления блинчиков (2 часа)

Ознакомление обучающихся с понятием «тесто». Изделия из жидкого теста (блины, оладьи, блинчики, блинный пирог). Виды разрыхлителей. Технология приготовления изделий из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Качество продуктов для выпечки, их функция в составе теста. Виды ароматизаторов теста. Оборудование, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления различных видов теста.

Первичная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Блины на опаре. Блины скороспелые. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Практические работы. Приготовление блюда из жидкого теста (на выбор).

Примерный перечень блюд.

1. Блины фаршированные.
2. Блинчики припеком.
3. Блинчики скороспелые.
4. Оладьи с яблоками.
5. Блинный торт.

Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста (2 часа)

Состав пресного слоеного теста и способы его приготовления. Раскатывание пресного теста. Инструменты для раскатки теста. Технология приготовления блюд из пресного теста (язычки, бантики, круасаны, треугольники, и др.). Основные условия для охлаждения теста. Изменения вкусовых качеств кулинарных изделий из пресного

слоеного теста путем внесения в него различных добавок. Все о начинках изделий из слоеного теста.

Правила выпекания и определения готовности изделий. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы. Приготовление блюда из пресного слоеного теста (на выбор).

Примерный перечень блюд.

1. Пирожное «Наполеон».
2. слоеные языки.
3. Яблочки в мешочке.
4. Круасаны.

Технология приготовления изделий из песочного теста (2 часа)

Состав песочного теста и способы его приготовления. Технология приготовления блюд из песочного теста (торты, пирожные, печенье и др.). Способы формирования печенья, тортов из песочного теста. Изменения вкусовых качеств кулинарных изделий из песочного теста путем внесения в него различных добавок (какао, корица, цукаты, масло или фруктового сока и др.).

Правила выпечки песочного торта, пирожных, печенья и др. изделие пресного теста. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы. Приготовление блюда из песочного теста (на выбор).

Примерный перечень блюд.

1. Торт «Муравейник»
2. Печенье «Курабье»
3. Пирожное «Медовое»

Технология приготовления сладостей, десертов и напитков (2 часа)

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Виды крахмала (картофельный, кукурузный, пшеничный, рисовый) и его свойства. Приготовление киселей различных консистенций (жидкий, средний, густой). Условия сохранения витаминов при первичной и тепловой обработке фруктов и ягод. Сладости: цукаты, сладкая колбаска, безе, апельсиновые чашечки с мороженым и мн. др.

Продукты, необходимые для приготовления муссов и желе (свежие ягоды и фрукты, фруктово-ягодные соки, фруктовые пюре, сиропы, варенье и др.). Желирующие вещества.

Технология приготовления желе и муссов. Оборудование, инструменты, посуда (миксер, соковыжималка, сбивалка и др.).

Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы. Приготовление двух сладких блюд: напитки и сладкое блюдо.

Примерный перечень блюд:

1. Компот из свежих ягод, яблок, груш, апельсинов, чернослива, дыни, крыжовника.
2. Компот из сушеных фруктов.
3. Кисель клюквенный, молочный, овсяный, из ревеня, из малины, красной и черной смородины, молочный из маисовой муки и др.
4. Мусс шоколадный.
5. Приготовление яблочного мусса.
6. молочный коктейль с фруктами.

Примерный перечень блюд.

1. сладкая колбаска с орехами.
2. конфеты шоколадные «Трюфели».
3. безе (меренги).

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 часа)

Составление меню сладкого стола. Правила подачи десерта. Эстетическое

оформление стола. Правила использования столовых приборов при подаче десерта, торта, мороженого, фруктов.

Правила этикета на торжественном приеме: приглашение, поведение за столом.

Практические работы.

1. Разработка приглашения на торжество в редакторе Microsoft Word.
2. Сервировка стола к Новому году.
3. Сервировка стола «Мой день рождения»

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (30 часов)

Текстильные материалы из волокон животного происхождения (2 часа)

Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть, пух). Способы их получения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Дефекты ткани.

Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Краткие сведения об ассортименте тканей.

Примерный перечень лабораторно-практических работ.

1. Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.
2. Определение тканей саржевого и атласного переплетений из коллекции тканей.
3. Определение лицевой и изнаночной стороны тканей саржевого и атласного переплетений.

Элементы машиноведения (4 часа)

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах. Допуски и посадки. Влияние допусков на качество и долговечность механизмов и машин.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Порядок разборки и сборки челнока. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Приемы закрепления строчки обратным ходом машины.

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обработка петель и обметывание срезов деталей в стачном шве и в шве вподгибку с открытым срезом зигзагообразной строчкой.

Примерный перечень практических работ.

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Закрепление строчки обратным ходом машины.
3. Выполнение зигзагообразной строчки.
4. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
5. Изготовление образцов машинных швов.

Конструирование и моделирование поясной одежды (8 часов)

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок.

Конструкции юбок (прямые, клиньевые, конические). Чтение чертежей прямой, конических и клиньевых юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой юбки. Условные обозначения мерок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Зависимость величины прибавок от назначения изделия, силуэта, ткани.

Последовательность построения чертежа основы прямой юбки. Расчетные формулы. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 в рабочей тетради с печатной основой и в натуральную величину.

Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные книзу,

длинные или короткие, в форме колокола и др.). Способы моделирования прямых юбок (горизонтальные разрезы, расширение или сужение клина от линии бедер, расширение клина от линии талии, расширение дополнительными клиньями и др.). Выбор модели юбки. Моделирование юбки. Выбор ткани и отделки. Подготовка выкройки к раскрою.

Примерный перечень практических работ.

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Расчет конструкции юбки по формулам.
3. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
4. Зарисовка эскизов различных моделей прямых юбок. Выбор модели юбки.
5. Моделирование юбки выбранного фасона.
6. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

Технологии обработки прямой и конической юбки (18 часов)

Назначение соединительных швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами. Их конструкция, технология выполнения и условные графические обозначения.

Правила выполнения следующих технологических операций: обработки пояса юбки корсажной тесьмой, обработки застежки на крючки и петли, тесьмой «молния», обработки низа юбки ручным и машинным способом, разметки и пришивания пуговиц вручную или на швейной машине, обметывания швов, застрачивания резинки.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка. Раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке.

Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке (скалывание и сметывание).

Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.

Стачивание юбки. Обработка нижнего среза юбки швом вподгибку с открытым срезом. Обработка верхнего среза юбки подкройной обтачкой.

Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка юбки (внутрипроцессная и окончательная). Контроль качества готового изделия.

Примерный перечень практических работ.

1. Отработка техники выполнения соединительных швов на лоскутах ткани.
2. Изготовление образцов поузловой обработки для изготовления юбки.
3. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
4. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
5. Обработка деталей кроя.
6. Скалывание и сметывание деталей кроя.
7. Проведение примерки, исправление дефектов.
8. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
9. Определение качества готового изделия.

Примерный перечень изделий. Юбка прямая, коническая, клиньевая (по выбору).

Раздел «Художественные ремесла» (16 часов)

Ручная роспись тканей (4 часа). Вышивка (8 часов). Вышивка лентами (2 часа)

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам. Вышитые и плетеные пояса, одежда, сумки, кошельки, чехольчики для ключей или очков, салфетки, рушники и др.

Композиция, ритм, раппорт, орнамент. Симметричное построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии, отдельных его частей, пропорции элементов, выполнение в цвете и т. д.

Теплые и холодные цвета. Цветовой тон. Яркость и насыщенность цвета.

Хроматические и ахроматические цвета в батике.

Способы увеличения и уменьшения рисунка. Виды вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Виды ручных стежков (прямые, петлеобразные, петельные, косые, крестообразные).

Технология выполнения счетных швов (крест, набор, счетная гладь, гобеленовый хардангер и др.). Свободная вышивка по рисованному контуру узора (гладьевые швы, контурные и простейшие швы). Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Вышивка лентами: материалы, инструменты, приспособления. Приемы вышивки лентами: прямой стежок, прямой стежок с завитком, изогнутый прямой стежок, ленточный стежок, ленточный стежок-бант, шов «шнурок», шов «сетка» и т.д.

Примерный перечень практических работ.

1. Изготовление панно узелкового батика.
2. Изготовление панно холодного батика.
3. Изготовление образцов вышивки швом крест.
4. Изготовление образцов вышивки гладью.
5. Изготовление образцов вышивки лентами.
6. Отделка швейного изделия вышивкой.
7. Отделка швейного изделия атласными лентами.

8 класса (34 часа)

Раздел «Семейная экономика» (4 часа)

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров и услуг.

Практические работы.

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (12 часов)

Современное направление моды в поясной одежде. Последовательность перевода выкройки из журнала мод, увеличение выкройки в натуральную величину из уменьшенного размера. Конструирование базовой сетки шорт и брюк. Способы моделирования поясного изделия. Последовательность рационального раскроя изделия, правила ТБ при работе с режущими и колющими инструментами. Швейные ручные работы. Подготовка деталей кроя к обработке. Проведение первой примерки. Выявление и устранение дефектов. Технология изготовления поясной одежды (брюки, шорты, бермуды). Правила соблюдения ВТО изделия. Критерии оценки качества изделия.

Лабораторно-практические и практические работы:

1. Перевод выкройки поясного изделия из журнала мод.
2. Конструирование поясного изделия (шорт, брюк).
3. Моделирование поясного изделия.
4. Рациональный раскрой изделия.
5. Сметывание деталей поясного изделия (шорт).
6. Примерка и устранение дефектов поясного изделия
7. Технология соединения деталей кроя швейного изделия (шорт, брюк)
8. ВТО изделия. Контроль и оценка качества изделия

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 часа)

Экология жилища (2 часа)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Водоснабжение и канализация в доме (2 часа)

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома.

Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

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

Сферы производства и разделение труда (2 часа)

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда.

Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с деятельностью производственного швейного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Профессиональное образование и профессиональная карьера (2 часа)

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий.

Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

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

Творческий проект (7 часов)

Защита творческого проекта (1 час)

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

Практические работы.

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

Тематическое планирование 6-7 (68 часов), 8 класс (34 часа)

Класс	Раздел	Тема	Кол-во часов
6	1.Вводный урок	1.Вводный урок. Правила ТБ в кабинете технология	2 2
6	2.Интерьер жилого дома	1. Планировка и интерьер жилого дома 2. Комнатные растения в интерьере квартиры 3. Разновидности комнатных растений 4. Технология выращивания комнатных растений 5. Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома»	8 2 1 1 2 2
	3. Кулинария	1. Рыба и морепродукты 2. Технология первичной обработки рыбы 3. Технология приготовления блюд из рыбы 4. Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них 5. Технология первичной и тепловой обработки мяса 6. Технология приготовления блюд из мяса 7. Технология приготовления блюд из птицы 8. Технология приготовления первых блюд. 9. Сервировка стола к обеду. Элементы этикета 10. Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»	16 1 1 2 2 2 2 1 1 2
6	4. Создание изделий		28

	из текстильных материалов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Текстильные материалы из химических волокон и их свойства 2 2. Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом 2 3. Моделирование плечевой одежды 2 4. Раскрой плечевой одежды 2 5. Технология дублирования деталей. Ручные швейные работы 1 6. Дефекты машинной строчки. 1 7. Приспособления к швейной машине 1 8. Виды машинных операций 1 9. Технология обработки мелких деталей 1 10. Подготовка и проведение примерки изделия. Исправление дефектов 2 11. Технология изготовления плечевого изделия. 2 12. Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов 2 13. Технология обработки срезов подкройной обтачкой 2 14. Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой 2 15. Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой 1 16. Окончательная отделка изделия. ВТО 1 17. Творческий проект «Наряд для семейного обеда» 2 	
6	5.Художественные ремесла	<ol style="list-style-type: none"> 1. Материалы и инструменты для вязания 1 2. Основные виды петель при вязании крючком 1 3. Вязание полотна крючком. 1 4. Вязание по кругу крючком 1 5. Промежуточная аттестация 1 6. Набор петель 1 7. Вязание на двух спицах 1 8. Основные виды петель при вязании на спицах 1 9. Убавление, прибавление и закрывание петель 1 10. Вязание на пяти спицах 1 11. Изготовление образцов 1 12.Окончательная отделка вязанного изделия 1 13.Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» 2 	14
7	1. Вводный урок	<ol style="list-style-type: none"> 1.Вводное занятие. Правила техники безопасности в кабинете технология 2 	2
7	2. Интерьер жилого дома	<ol style="list-style-type: none"> 1. Освещение жилого помещения. 1 2. Предметы искусства и коллекции в интерьере 1 3. Гигиена жилища 1 4. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении 1 5. Творческий проект «Интерьер жилого дома» 2 	6
7	3. Кулинария	<ol style="list-style-type: none"> 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов 2 2. Виды теста и выпечка 1 3. Изделия из жидкого теста 1 4. Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста 2 5. Технология приготовления изделий из 	14

		песочного теста	2
		6. Технология приготовления сладостей, десертов и напитков	2
		7. Сервировка сладкого стола.	1
		8. Праздничный этикет	1
		9. Творческий проект «Праздничный сладкий стол»	2
7	4. Создание изделий из текстильных материалов	1. Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства	2
		2. Конструирование поясной одежды	1
		3. Снятие мерок	1
		4. Построение чертежа прямой юбки и пояса	2
		5. Моделирование поясной одежды	2
		6. Подготовка выкройки к раскрою	2
		7. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета	2
		8. Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса	2
		9. Технология ручных работ. Технология обработки складок	2
		10. Технология машинных работ. Технология обработки застежки – молнии, шлицы	2
		11. Подготовка и проведение примерки поясного изделия	2
		12. Технология обработки вытачки, среднего шва юбки	2
		13. Технология обработки боковых срезов	2
		14. Технология обработки притачного пояса	1
		15. Технология обработки верхнего среза юбки	1
		16. Технология обработки нижнего среза изделия	1
		17. Окончательная отделка изделия	1
		18. Творческий проект «Праздничный наряд»	2
7	5. Художественные ремесла	1. История возникновения вышивки. Традиции, обряды. Правила ТБ.	2
		2. Композиция, орнамент, цветовой тон	2
		3. Ручные стежки и швы. Вышивание счетными швами	2
		4. Промежуточная аттестация	1
		5. Вышивание по свободному контуру.	1
		6. Атласная и штриховая гладь	1
		7. Французские швы «узелок» и «рококо»	2
		8. Вышивание лентами	2
		9. Окончательная отделка вышивки	2
		10. Творческий проект «Подарок своими руками»	2
8	1. Вводный урок	1. Вводный урок. Правила ТБ в кабинете технология.	1
8	2. Творческая проектная деятельность	1. Проектирование как сфера профессиональной деятельности	1
8	3. Семейная экономика	1. Семья как экономическая ячейка общества	1
		2. Предпринимательство в семье. Потребности	1

		семьи 3. Информация о товарах. Торговые символы, этикетки и штрихкод 4. Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета	1 1
8	4.Создание изделий из текстильных материалов	1. Технология перевода выкройки из журнала мод. Снятие мерок 2. Конструирование поясного изделия (шорты, брюки) 3. Моделирование поясного изделия 4. Подготовка выкройки к раскрою 5. Рациональный раскрой изделия 6. Швейные ручные работы. Подготовка деталей кроя к обработке 7. Проведение первой примерки. Выявление дефектов 8. Технология изготовления поясной одежды (брюки, шорты, бермуды) 9. ВТО изделия. Контроль и оценка качества изделия	12 1 1 1 1 1 1 1 4 1
8	5.Технологии домашнего хозяйства	1. Экология жилища 2. Водоснабжение и канализация в доме	4 2 2
8	6.Современное производство и профессиональное самоопределение	1. Сферы производства и разделение труда 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера	4 2 2
8	7.Технологии творческой и опытнической деятельности	1. Творческий проект 2. Промежуточная аттестация 3. Защита творческого проекта	8 6 1 1

Методы и формы обучения:

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность обучающихся.

- элементы диалоговой, игровой, проблемной технологий;
- элементы развивающего обучения;
- диалог, беседа, проблемные задания, наблюдение, рассказ, выполнение творческих работ, упражнения, практикумы, работа с текстом, работа с иллюстративным материалом;
- разного рода конструирование, работа с алгоритмами, работа с таблицей;
- тренинг, проверочные, контрольные работы, тестирование,
- работа с учебником, фронтальный опрос

Формы, способы и средства проверки и оценки результатов обучения по данной рабочей программе.

Поскольку уроки носят практический характер, то существуют следующие виды контроля: текущий контроль, самоконтроль, взаимоконтроль, промежуточный, тестирование и итоговый.

- Выполнение тестовых заданий.
- Выполнение практических заданий.
- Степень активности учащихся на уроке.
- Участие во внеурочной деятельности.
- Выполнение домашних заданий по предмету.
- Проектные работы.

Критерии и нормы оценки знаний, умений и навыков, обучающихся по предмету «Технология»

Нормы оценки знаний

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

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

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

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

Нормы оценки практической работы

Организация труда

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

Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые

исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, техники безопасности, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечания учителя.

Приемы труда

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

Отметка «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

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