

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по предмету «Технология. Технологии ведения дома», 5 - 8 классы составлена на основе:

1. Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 26.07.2019) "Об образовании в Российской Федерации".
2. Федерального Государственного Образовательного Стандарта основного общего образования.
3. ПООП ООО и авторской программы: Тищенко А. Т. Технология : программа : 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М. : Вентана-Граф, 2015.
4. ООП ООО, календарного и учебного плана МКОУ Октябрьской СШ №9 на 2019 – 2023 учебный год.

Общая характеристика предмета

В соответствии с Примерной основной образовательной программой ООО, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015г. №1/15), на учебный предмет «Технология» на ступени основного общего образования в учебном году отводится 2 часа в неделю в 5-6-7 классах, 1 час в неделю в 8 классе, итого – 238 ч. В связи с тем, что в авторских программах издательств предполагается изучение предмета «Технология» в 7 классе в объеме 1 час в неделю, для приведения рабочей программы по технологии для 7 класса в соответствие с Примерной основной образовательной программой ООО увеличили объёмные показатели до 2 часов в неделю. При этом наполнение содержания образования по учебному предмету «Технология» было обеспечено за счет расширения тем в аспекте ПООП ООО. *(На основании Методических рекомендаций по организации образовательного процесса на учебном предмете «Технология» в общеобразовательных организациях Красноярского края от МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ.)*

№ п/п	Название работы	Классы				Итого
		5	6	7	8	
1	Лабораторные работы	10	5	3	7	25
2	Практические работы	16	26	24	-	66

Таблица 1. Лабораторные и практические работа за курс обучения 5 - 8 классы

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Краткое описание предмета

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. Содержание раздела «Электротехника» в 5—7 классах изучается в рамках раздела «Технологии домашнего хозяйства».

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия и др., создавать электронные презентации.

В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

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;
- 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 электробезопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Результаты освоения учебного предмета «Технология»

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива; проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности; алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

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

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

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

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

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

в физиолого-психологической сфере:

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

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Содержание учебного курса

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

5 класс

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

Тема 2. Интерьер жилого дома

6 класс

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

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в

отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

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

Тема 3. Комнатные растения в интерьере

6 класс

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

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

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

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

Тема 4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

7 класс

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

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

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

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

Тема 5. Гигиена жилища

7 класс

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

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Тема 6. Экология жилища

8 класс

Теоретические сведения. 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.

Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме

8 класс

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном 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 «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы

5 класс

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

7 класс

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

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

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

8 класс

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии

8 класс

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы. Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики

8 класс

Теоретические сведения. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

5 класс

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 2. Физиология питания

5 класс

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

5 класс

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

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

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

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

5 класс

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов

5 класс

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с

помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Блюда из яиц

5 класс

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

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

Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

5 класс

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

6 класс

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

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема 9. Блюда из мяса

6 класс

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

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

Тема 10. Блюда из птицы

6 класс

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы.

Тема 11. Заправочные супы

6 класс

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

6 класс

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

7 класс

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема 14. Изделия из жидкого теста

7 класс

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 15. Виды теста и выпечки

7 класс

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

Тема 16. Сладости, десерты, напитки

7 класс

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

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

Тема 17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

7 класс

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

5 класс

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

6 класс

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

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

7 класс

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

5 класс

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

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

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

6 класс

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

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

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

7 класс

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

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

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема 3. Моделирование швейных изделий

6 класс

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

7 класс

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

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина

5 класс

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

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

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

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

6 класс

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила

использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

7 класс

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

5 класс

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

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

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

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

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

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

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

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

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.
Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

6 класс

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

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

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

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

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной рти лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

7 класс

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

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

5 класс

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

5 класс

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема 3. Лоскутное шитьё

5 класс

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема 4. Вязание крючком

6 класс

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема 5. Вязание спицами

6 класс

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Тема 6. Ручная роспись тканей

7 класс

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема 7. Вышивание

7 класс

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

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

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Семейная экономика»

Тема 1. Бюджет семьи

8 класс

Теоретические сведения. 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.

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 «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Тема 1. Сферы производства и разделение труда

8 класс

Теоретические сведения. 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 предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера

8 класс

Теоретические сведения. 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»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

5 класс

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

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

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухонной столешницы», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

6 класс

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

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

7 класс

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

8 класс

Теоретические сведения. 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

Разделы и темы программы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
Технология домашнего хозяйства (13 ч)	2	3	4	4
1. Интерьер кухни, столовой	2			
2. Интерьер жилого дома		1		
3. Комнатные растения в интерьере		2		
4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере			2	
5. Гигиена жилища			2	
6. Экология жилища				2
7. Водоснабжение и канализация				2
Электротехника (15 ч)	1	-	2	12
1. Бытовые электроприборы	1		2	6
2. Электромонтажные и сборочные технологии				4
3. Электротехнические устройства с элементами автоматики				2
Кулинария (38 ч)	14	14	10	-
1. Санитария и гигиена на кухне	1			
2. Физиология питания	1			
3. Бутерброды и горячие напитки	2			
4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2			
5. Блюда из овощей и фруктов	4			
6. Блюда из яиц	2			
7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2			
8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов		4		
9. Блюда из мяса		4		
10. Блюда из птицы		2		
11. Заправочные супы		2		
12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду		2		
13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов			2	

14. Изделия из жидкого теста			2	
15. Виды теста и выпечки			2	
16. Сладости, десерты, напитки			2	
17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет			2	
Создание изделий из текстильных материалов (60 ч)	22	22	16	-
1. Свойства текстильных материалов	4	2	2	
2. Конструирование швейных изделий	4	4	2	
3. Моделирование швейных изделий		2	2	
4. Швейная машина	4	2	2	
5. Технология изготовления швейных изделий	10	12	8	
Художественные ремёсла (32 ч)	8	8	16	-
1. Декоративно-прикладное искусство	2			
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2			
3. Лоскутное шитьё	4			
4. Вязание крючком		4		
5. Вязание спицами		4		
6. Ручная роспись тканей			4	
7. Вышивание			12	
Семейная экономика (6 ч)	-	-	-	6
Бюджет семьи				6
Современное производство и профессиональное самоопределение (4 ч)				4
1. Сферы производства и разделения труда				2
2. Профессиональное образование и профессиональная карьера				2
Технология творческой и опытной деятельности (70 ч)	21	21	20	8
Исследовательская и созидательская деятельность	21	21	20	8
Всего: 238 ч	68	68	68	34

Календарно – тематическое планирование 5 класс

№ п/п	Тема урока	Дата по плану	Дата по факту
1	Что такое творческие проекты		
2	Этапы выполнения проекта		
3	Запуск первого проекта. Интерьер и планировка кухни-столовой		
4	Интерьер и планировка кухни-столовой. Практическая работа №1 "Планировка кухни"		
5	Бытовые и электрические приборы на кухне		
6	Творческий проект "Планирование кухни-столовой". Разработка проекта		
7	Оформление творческого проекта "Планирование кухни-столовой"		
8	Защита творческого проекта "Планирование кухни-столовой"		
9	Запуск второго проекта. Санитария и гигиена на кухне		
10	Здоровое питание		
11	Технология приготовления бутербродов. Практическая работа №2 "Приготовление бутербродов"		
12	Технология приготовления горячих напитков. Практическая работа №3 "Приготовление горячих напитков"		
13	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Лабораторная работа №3		
14	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа №4 "Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий"		
15	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов		
16	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Практическая работа №5 "Приготовление салата из сырых овощей"		
17	Тепловая кулинарная обработка овощей		
18	Тепловая кулинарная обработка овощей. Практическая работа №6 "Приготовление блюда из вареных яиц"		
19	Технология приготовления блюд из яиц. Лабораторная работа №5 "Определение свежести яиц"		
20	Технология приготовления блюд из яиц. Практическая работа №7 "Приготовление блюда из яиц"		
21	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку		
22	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Практическая работа №8 "Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку"		
23	Творческий проект "Приготовление воскресного завтрака для всей семьи". Разработка проекта		
24	Работа над проектом		
25	Оформление творческого проекта "Приготовление воскресного завтрака для всей семьи"		
26	Защита творческого проекта "Приготовление воскресного		

	завтрака для всей семьи"		
27	Запуск третьего проекта. Производство текстильных материалов. Лабораторная работа №6 "Определение направления долевой нити в ткани"		
28	Производство текстильных материалов. Лабораторная работа №7 "Определение лицевой и изнаночной сторон ткани". Лабораторная работа №8 "Сравнительный анализ прочности окраски тканей"		
29	Текстильные материалы и их свойства		
30	Текстильные материалы и их свойства. Лабораторная работа №9 "Изучение свойств тканей из хлопка и льна"		
31	Изготовление выкроек. Практическая работа №9 "Снятие мерок и изготовление выкроек"		
32	Раскрой швейного изделия		
33	Раскрой швейного изделия. Практическая работа №10 "Раскрой швейного изделия"		
34	Швейные ручные работы. Практическая работа №11 "Изготовление образцов ручных работ"		
35	Швейная машина. Лабораторная работа №10 "Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины"		
36	Основные операции при машинной обработке изделия. Практическая работа №12 №Изготовление образцов машинных работ		
37	Влажно-тепловая обработка ткани. Практическая работа №13 №Проведение влажно-тепловых работ		
38	Машинные швы		
39	Технология изготовления швейного изделия. Практическая работа №14 "Обработка проектного изделия"		
40	Технология изготовления швейного изделия. Практическая работа №14 "Обработка проектного изделия"		
41	Технология изготовления швейного изделия. Практическая работа №14 "Обработка проектного изделия"		
42	Технология изготовления швейного изделия. Практическая работа №14 "Обработка проектного изделия"		
43	Технология изготовления швейного изделия. Практическая работа №14 "Обработка проектного изделия"		
44	Технология изготовления швейного изделия. Практическая работа №14 "Обработка проектного изделия"		
45	Технология изготовления швейного изделия. Практическая работа №14 "Обработка проектного изделия"		
46	Технология изготовления швейного изделия. Практическая работа №14 "Обработка проектного изделия"		
47	Технология изготовления швейного изделия. Практическая работа №14 "Обработка проектного изделия"		
48	Технология изготовления швейного изделия. Практическая работа №14 "Обработка проектного изделия"		
49	Творческий проект "Наряд для завтрака". Разработка проекта		
50	Работа над проектом		
51	Оформление творческого проекта "Наряд для завтрака"		
52	Защита творческого проекта "Наряд для завтрака"		

53	Запуск четвёртого проекта. Декоративно-прикладное искусство		
54	Декоративно-прикладное искусство		
55	Основные композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Орнамент. Символика в орнаменте		
56	Цветовые сочетания в орнаменте. Практическая работа №15 "Создание композиции в графическом редакторе"		
57	Лоскутное шитьё		
58	Технология изготовления лоскутного изделия. Практическая работа №16 "Изготовление образцов лоскутных узоров"		
59	Творческий проект "Лоскутное изделие для кухни-столовой". Разработка проектного изделия		
60	Работа над проектом		
61	Работа над проектом		
62	Работа над проектом		
63	Оформление творческого проекта "Лоскутное изделие для кухни-столовой"		
64	Защита творческого проекта "Лоскутное изделие для кухни-столовой"		
65	Как защитить творческий проект		
66	Подготовка комплексного творческого проекта		
67	Защита творческого проекта		
68	Итоговый контроль в рамках промежуточной аттестации		

Календарно – тематическое планирование 6 класс

№ п/п	Тема урока	Дата по плану	Дата по факту
1	Входной контроль. Запуск первого проекта. Планировка жилого дома. Интерьер жилого дома. Практическая работа №1 "Выполнение электронной презентации "Декоративное оформление интерьера"		
2	Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений		
3	Технология выращивания комнатных растений. Практическая работа №2 "Перевалка (пересадка) комнатных растений"		
4	Творческий проект "Растения в интерьере жилого дома". Разработка проекта		
5	Оформление творческого проекта "Растения в интерьере жилого дома"		
6	Защита творческого проекта "Растения в интерьере жилого дома"		
7	Запуск второго проекта. Технология первичной обработки рыбы.		
8	Технология приготовления блюд из рыбы. Практическая работа №3 "Приготовление блюда из рыбы". Лабораторная работа №2 "Определение качества термической обработки рыбных блюд"		
9	Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них		
10	Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них. Практическая работа №4 "Приготовление блюда из морепродуктов"		
11	Технология первичной обработки мяса		
12	Технология первичной обработки мяса. Лабораторная работа №3 "Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов"		
13	Технология приготовления блюд из мяса. Практическая работа №5 "Приготовление блюда из мяса"		
14	Технология приготовления блюд из мяса. Лабораторная работа №4 "Определение качества мясных блюд"		
15	Технология приготовления блюд из птицы		
16	Технология приготовления блюд из птицы. Практическая работа №6 "Приготовление блюда из птицы"		
17	Технология приготовления первых блюд		
18	Технология приготовления первых блюд. Практическая работа №7 "Приготовление заправочного супа"		
19	Сервировка стола к обеду. Этикет		
20	Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа №8 "Приготовление обеда. Сервировка стола"		
21	Творческий проект "Приготовление воскресного семейного обеда". Разработка проекта		

22	Работа над проектом		
23	Оформление творческого проекта "Приготовление воскресного семейного обеда"		
24	Защита творческого проекта "Приготовление воскресного семейного обеда"		
25	Запуск третьего проекта. Текстильные материалы из химических волокон и их свойства		
26	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Лабораторная работа №5 "Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон"		
27	Конструирование плечевой одежды с цельнокроенным рукавом		
28	Конструирование плечевой одежды с цельнокроенным рукавом. Практическая работа №9 "Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроенным рукавом"		
29	Моделирование плечевой одежды		
30	Моделирование плечевой одежды. Практическая работа №10 "Моделирование и подготовка выкроек к раскрою"		
31	Раскрой плечевой одежды. Практическая работа №11 "Раскрой швейного изделия"		
32	Технология дублирования деталей. Ручные работы. Практическая работа №12 "Дублирование деталей клеевой подкладкой". Практическая работа №13 "Изготовление образцов ручных швов"		
33	Работа на швейной машине. Приспособления к швейной машине. Практическая работа №14 "устранение дефектов машинной строчки". Практическая работа №15 "Применение приспособлений к швейной машине"		
34	Виды машинных операций. Практическая работа №16 "Изготовление образцов машинных работ"		
35	Технология обработки мелких деталей		
36	Технология обработки мелких деталей. Практическая работа №17 "Обработка мелких деталей"		
37	Подготовка и проведение примерки изделия		
38	Подготовка и проведение примерки изделия. Практическая работа №18 "Примерка изделия"		
39	Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов		
40	Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов. Практическая работа №18 "Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов"		
41	Технология обработки срезов подкройной обтачкой		
42	Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Практическая работа №20 "Обработка горловины и застёжки проектного изделия"		
43	Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой		
44	Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой. Практическая работа №21 "Обработка боковых срезов и отрезного изделия"		

45	Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия		
46	Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Практическая работа №22 "Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия"		
47	Творческий проект "Наряд для семейного обеда"		
48	Работа над проектом		
49	Оформление творческого проекта "Наряд для семейного обеда"		
50	Защита творческого проекта "Наряд для семейного обеда"		
51	Запуск четвёртого проекта. Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель при вязании крючком		
52	Вязание полотна. Практическая работа №23 "Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами"		
53	Вязание по кругу		
54	Вязание по кругу. Практическая работа №24 "Выполнение плотного вязания по кругу"		
55	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель		
56	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Практическая работа №25 "Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями"		
57	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Практическая работа №25 "Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями"		
58	Вязание цветных узоров. Создание с помощью компьютера схем для вязания. Практическая работа 326 "Разработка схемы жаккардового узора"		
59	Творческий проект "Вяжем аксессуары крючком или спицами". Разработка проекта		
60	Работа над проектом		
61	Работа над проектом		
62	Работа над проектом		
63	Оформление творческого проекта "Вяжем аксессуары крючком или спицами"		
64	Защита творческого проекта "Вяжем аксессуары крючком или спицами"		
65	Подготовка комплексного творческого проекта		
66	Подготовка комплексного творческого проекта		
67	Защита творческого проекта		
68	Итоговый контроль в рамках промежуточной аттестации		

Календарно – тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Тема урока	Дата по плану	Дата по факту
1	Входной контроль. Запуск первого проекта. Освещение жилого помещения. Практическая работа №1 "Выполнение электронной презентации "Освещение жилого дома"		
2	Предметы искусства и коллекции в интерьере		
3	Гигиена жилища		
4	Гигиена жилища. Практическая работа №2 "Генеральная уборка кабинета технологии"		
5	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении		
6	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении		
7	Творческий проект "Умный дом". Разработка проекта		
8	Оформление творческого проекта "Умный дом"		
9	Защита творческого проекта "Умный дом"		
10	Запуск второго проекта. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Лабораторная работа №1 "Определение качества молока и молочных продуктов"		
11	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Практическая работа №3 "Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога"		
12	Изделия из жидкого теста. Лабораторная работа №2 "Определение качества мёда"		
13	Изделия из жидкого теста. Практическая работа №4 "Приготовление изделий из жидкого теста"		
14	Виды теста и выпечки. Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста. Практическая работа №5 "Приготовление изделий из пресного слоёного теста"		
15	Технология приготовления изделий из песочного теста. Практическая работа №6 "приготовление изделий из песочного теста"		
16	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков		
17	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Практическая работа №7 "Приготовление сладких блюд и напитков"		
18	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет		
19	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Практическая работа №8 "Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word"		
20	Творческий проект "Праздничный сладкий стол". Разработка проекта		
21	Работа над проектом		
22	Оформление творческого проекта "Праздничный сладкий стол"		
23	Защита творческого проекта "Праздничный сладкий стол"		
24	Запуск третьего проекта. Текстильные материалы из волокон		

	животного происхождения и их свойства		
25	Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Лабораторная работа №3 "Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств"		
26	Конструирование поясной одежды		
27	Конструирование поясной одежды. Практическая работа №9 "Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки"		
28	Моделирование поясной одежды		
29	Моделирование поясной одежды. Практическая работа №10 "Моделирование и подготовка выкройки к раскрою"		
30	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета. Практическая работа №11 "Получение выкройки из журнала мод и подготовка её к раскрою"		
31	Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса. Практическая работа №12 "Раскрой проектного изделия"		
32	Технология ручных работ. Практическая работа №13 "Изготовление образцов ручных швов"		
33	Технология машинных работ		
34	Технология машинных работ. Практическая работа №14 "Изготовление образцов машинных швов"		
35	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Практическая работа №15 "Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией"		
36	Технология обработки складок. Практическая работа №16 "Обработка складок"		
37	Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Практическая работа №17 "Примерка изделия"		
38	Технология обработки юбки после примерки		
39	Технология обработки юбки после примерки. Практическая работа №18 "Обработка юбки после примерки"		
40	Творческий проект "Праздничный наряд"		
41	Работа над проектом		
42	Оформление творческого проекта "Праздничный наряд"		
43	Защита творческого проекта "Праздничный наряд"		
44	Запуск четвёртого проекта. Ручная роспись тканей		
45	Ручная роспись тканей		
46	Ручная роспись тканей. Практическая работа №19 "Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика"		
47	Ручная роспись тканей. Практическая работа №19 "Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика"		
48	Ручные стежки и швы на их основе		
49	Ручные стежки и швы на их основе. Практическая работа №20 "Выполнение образцов швов"		
50	Вышивание счётным швами		
51	Вышивание счётным швами. Практическая работа №21 "Выполнение образца вышивки швом крест"		
52	Вышивание счётным швами. Практическая работа №21		

	"Выполнение образца вышивки швом крест"		
53	Вышивание по свободному контуру		
54	Атласная и штриховая гладь		
55	Атласная и штриховая гладь. Практическая работа №22 "Выполнение образцов вышивки гладью"		
56	Швы французский узелок и рококо		
57	Швы французский узелок и рококо. Практическая работа №23 "Выполнение образцов вышивки."		
58	Вышивание лентами		
59	Вышивание лентами. Практическая работа №24 "Выполнение образца вышивки лентами"		
60	Творческий проект "Подарок своими руками"		
61	Работа над проектом		
62	Работа над проектом		
63	Работа над проектом		
64	Оформление творческого проекта "Подарок своими руками"		
65	Защита творческого проекта "Подарок своими руками"		
66	Подготовка комплексного творческого проекта		
67	Защита творческого проекта		
68	Итоговый контроль в рамках промежуточной аттестации		

Календарно – тематическое планирование 8 класс

№ п/п	Тема урока	Дата по плану	Дата по факту
1	Входной контроль. Проектирование как сфера профессиональной деятельности		
2	Способы выявления потребностей семьи. Лабораторно-практическая работа №1 "Исследование потребительских свойств товар"		
3	Технология построения семейного бюджета		
4	Технология построения семейного бюджета. Лабораторно-практическая работа №2 "Исследование составляющих бюджета своей семьи"		
5	Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей. Лабораторно-практическая работа №3 "Исследование сертификата соответствия и штрихового кода"		
6	Технология ведения бизнеса		
7	Технология ведения бизнеса. Лабораторно-практическая работа №4 "Исследование возможностей для ведения бизнеса"		
8	Творческий проект "Семейный бюджет"		
9	Защита творческого проекта "Семейный бюджет"		
10	Инженерные коммуникации в доме		
11	Инженерные коммуникации в доме		
12	Системы водоснабжения и канализации в доме: конструкция и элементы		
13	Системы водоснабжения и канализации в доме: конструкция и элементы. Лабораторно-практическая работа №5 "Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации"		
14	Электрический ток и его использование.		
15	Потребители и источники электроэнергии		
16	Электроизмерительные приборы. Лабораторно-практическая работа №6 "Изучение домашнего электросчётчика в работе"		
17	Электрические провода		
18	Творческий проект "Разработка плаката по электробезопасности"		
19	Электроосветительные приборы		
20	Электроосветительные приборы		
21	Бытовые электронагревательные приборы		
22	Бытовые электронагревательные приборы		
23	Цифровые приборы		
24	Цифровые приборы		
25	Профессиональное образование		
26	Профессиональное образование. Лабораторно-практическая работа №13 "Составление профессиограммы"		
27	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Роль темперамента и характера в		

28	Творческий проект "Мой профессиональный выбор". Работа над I этапом проекта		
29	Работа над II этапом проекта		
30	Работа над III этапом проекта		
31	Работа над IV этапом проекта		
32	Работа над V этапом проекта		
33	Защита творческого проекта "Мой профессиональный выбор"		
34	Итоговый контроль в рамках промежуточной аттестации		

Входной контроль. 6 класс.

Базовый уровень.

1. Что такое стежок? Выбери правильный ответ.
 - а) Законченный процесс переплетения нити;
 - б) расстояние между проколами иглы;
 - в) место соединения двух деталей.
2. Какие нити проходят вдоль кромки? Выбери правильный ответ.
 - а) уточные;
 - б) основные.
3. Как называется ткань, окрашенная в один цвет? Выбери правильный ответ.
 - а) отбелённая;
 - б) окрашенная;
 - в) гладкокрашенная;
 - г) однотонная.
4. Выбери правильный ответ. Гигиенические свойства ткани это:
 - а) драпируемость;
 - б) пылеемкость
 - в) намокаемость;
 - г) гигроскопичность;
 - д) воздухопроницаемость.
5. Творческий проект – это _____
6. Выбери правильный ответ. У диетических яиц срок хранения:
 - а) более 7 суток;
 - б) не более 7 суток;
7. Выбери правильный ответ. В машинной игле ушко находится
 - а) в середине иглы;
 - б) рядом с остриём;
 - в) там, где у иглы для ручного шитья.
8. Назови виды машинных швов.

Повышенный уровень.

1. Предложи две модели фартука, внося изменения в выкройку.
2. Как можно украсить фартук? Выбери правильный ответ.
 - а) аппликацией;
 - б) вышивкой;
 - в) оригами;
 - г) кружевами;
 - д) валянием;
 - е) оборками;
 - ж) тесьмой;

Высокий уровень.

1. После раскроя фартука остаются лоскуты. Что можно изготовить из них? Предложи 2-3 варианта. Выбери один из вариантов и опиши технологию изготовления этого изделия.

2. Предложи варианты украшения изделия.

Критерии оценивания входного контроля 6 класс

Верно выполнен базовый уровень - оценка «3»

Верно выполнен повышенный уровень - «4»

Верно выполнен высокий уровень - оценка «5»

Входной контроль 7 класс

Ответь на вопрос, выбрав нужный вариант ответа (за каждый правильный ответ – 1 балл)

1. Выберите блюда из молока и молочных продуктов:

- а) рисовая каша
- б) картофельная запеканка
- в) суп молочный
- г) бутерброд
- д) котлеты
- е) сырники

2. Вермишель перед варкой:

- а) перебирают
- б) промывают
- в) она готова к варке

3. Речная рыба:

- а) карась
- б) форель
- в) сом
- д) карп

4. В ассортимент первых блюд входят:

- а) сладкие соусы
- б) супы-пюре
- в) бульоны
- г) молочные супы

5. Укажите последовательность приготовления мясного бульона:

- а) добавить коренья
- б) снять пену и жир
- в) залить мясо холодной водой
- г) варить на медленном огне
- д) довести до кипения
- е) подготовить мясо

6. Волокна животного происхождения получают из:

- а) волосяного покрова животных
- б) льна
- в) хлопка
- г) крапивы

7. Какие изделия можно шить из шерстяных тканей:

- а) постельное белье
- б) платья
- в) пальто
- г) блузки

8. Из какой ткани лучше шить летнюю одежду:

- а) шелковой
- б) хлопчатобумажной
- в) шерстяной

9. К волокнам животного происхождения относятся:

- а) хлопок и лен
- б) шелк и шерсть

в) лавсан и капрон

г) лен и шелк

10. К гигиеническим свойствам ткани относятся:

а) гигроскопичность

б) осыпаемость

в) пылеемкость

г) воздухопроницаемость

11. Лицевая сторона ткани имеет:

а) длинный ворс

б) яркий рисунок

в) бледный рисунок

г) блестящую поверхность

12. Обрыв нижней нити может произойти по причине:

а) неправильного положения прижимной лапки

б) сильного натяжения верхней нити

в) неправильной заправке нижней нити

г) неправильной заправки верхней нитки

д) использования нити плохого качества

13. К швейным изделиям плечевой группы относятся:

а) пиджак

б) юбка

в) платье

г) брюки

д) шорты

е) сарафан

14. Установите соответствие между названием и ее условным обозначением:

Условные обозначения	Названия мерок
Ст	Ширина спинки
Дизд	Окружность плеча
Друк	Длина талии по спинке
Оп	Длина изделия
Дтс	Полуобхват бедер
Сб	Длина рукава
Шс	Полуобхват талии

15. Продолжи высказывания:

Долевая нить при растяжении _____

Гигроскопичность ткани это _____

Из рыбы можно приготовить _____

Обед может состоять из _____

Фруктовый салат заправляют _____

Салатными заправками являются _____

21. Выполните эскиз ночной сорочки.

22. Проставьте правильно номера технологических операций для сборки деталей ночной сорочки в швейное изделие:

1. обработка горловины и низа изделия

2. соединение деталей сорочки

3. прокладка контрольных линий и копировальных стежков

4. обработка срезов изделия

5. раскрой деталей сорочки

6. ВТО юбки

Критерии оценивания входного контроля 7 класс

Ключ к вводу контролю 7 класс

1. а,в,е
2. в
3. а,в,д
4. в,г
5. е,в,д,б,г,а
6. а
7. б,в
8. а,б
9. б
10. а,г
11. б,г
12. б,г
13. а,в,е
14. Ст – полуобхват талии
Дизд – длина изделия
Дрку – длина рукава
Оп – окружность плеча
Дтс – длина талии по спинке
Сб – полуобхват бедер
Шс – ширина спинки
15. не тянется
16. пропускает влагу
17. уха, котлеты
18. первого, второго и третьего
19. йогуртом
20. майонез, сметана, растительное масло
21.
22. 5 3 2 4 1 6

Перевод бала в оценку:

- 13 – 22 баллов оценка «3»
23 – 29 баллов оценка «4»
30 – 33 баллов оценка «5»

Входной контроль 8 класс

Вариант 1

1. Установите правильную последовательность приготовления блинчиков. В ответ запишите ряд букв.

- А. Всыпать муку и вымесить тесто до гладкости
- Б. Развести массу небольшим количеством молока
- В. Добавить остальное молоко, перемешать
- Г. Взбить яйца с солью и сахарным песком
- Д. Выпекать блинчики на сковороде

2. Укажите лишнее

- А) молочнокислые бактерии
- Б) плесневые грибы
- В) сальмонелы
- Г) ботулинус

3. Перечислите способы, применяемые для приготовления дрожжевого теста.

4. Вставьте пропущенное слово.

Для приготовления желе и муссов нужен _____.

5. Дополните отношение

хлопок	вискоза	капрон
хлопчатник		

6. Установите соответствие между видами ламп и их названием

- А) Лампы накаливания
- Б) Люминесцентные лампы



1. _____ 2. _____

7. Укажите последовательность изготовления швейного изделия с цельнокроеным рукавом

- А) Построение чертежа
- Б) Выбор модели
- В) Раскрой
- Г) Моделирование
- Д) Снятие мерок
- Е) Поузловая сборка изделия

8. Какого размера швейное изделие, этикетка от которого представлена на рисунке. Расшифруйте все цифры размера.

Размер _____
 164 - _____
 84 - _____
 92 - _____

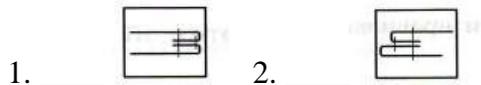


9. Установите соответствие

Определите, названия машинных швов по условным обозначениям.

А) Обтачной с расположением шва на сгибе

Б) Обтачной в кант



10. Укажите неправильные утверждения

1. Подкройная обтачка повторяет форму горловины и служит для её обработки
2. Плечевая одежда, отрезная по линии талии, называется цельнокроеной.
3. На каждой детали нужно указать направление долевой нити.

11. Цветы – элемент убранства квартиры, поддающийся правилам фитодизайна. Их прелесть и красота воспринимаются во взаимосвязи с интерьером. Существует четыре основных приема размещения комнатных растений: одиночные растения, композиция из горшочных растений, комнатный садик, террариум.

Оцени приведенные ниже суждения и запиши буквы (А, Б, В) рядом с номерами суждений.

А. Верное суждение, и о нем есть информация в тексте.

Б. Верное суждение, но о нем нет информации в тексте.

В. Неверное суждение, в тексте есть его опровержение.

1. Фитодизайн – искусство оформления интерьера.
2. Цветы являются элементом убранства квартиры.
3. Существует три основных приема размещения комнатных растений.
4. Цветы должны восприниматься во взаимосвязи с интерьером
5. Террариум – это один из приемов размещения комнатных растений.

12. Рассчитайте количество петель для вязания шапочки, если:

- на образце вязки в квадрате со стороной 10 см получилось 18 петель и 22 ряда;

- ширина шапочки 50 см, а её высота 19 см.

Ответ: количество петель в изделии _____;

Вариант 2

1. Установите правильную последовательность приготовления песочного теста. В ответ запишите ряд букв.

- А. Муку смешать с разрыхлителем
- Б. Замесить крутое тесто, постепенно добавляя муку
- В. Растереть масло, сахар, соль
- Г. Добавить яйца и смешать с сахаром.
- Д. Охладить тесто в холодильнике

2. Укажите лишнее

- А) кефирный грибок
- Б) дрожжи
- В) болгарская палочка
- Г) дрожжевые грибки

3. Перечислите способы, применяемые для разрыхления без дрожжевого теста.

4. Вставьте пропущенное слово.

Для приготовления киселей используют _____.

5. Дополните отношение

хлопок	ацетат	полиэстер
--------	--------	-----------

хлопчатник		
------------	--	--

6. Установите соответствие между видами ламп и их названием

- А) Лампы светодиодные
Б) Галогеновые



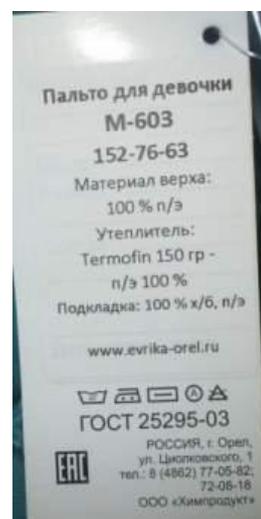
1. ____ 2. ____

7. Укажите последовательность изготовления швейного изделия с цельнокроеным рукавом

- А) Построение чертежа
Б) Выбор модели
В) Раскрой
Г) Моделирование
Д) Снятие мерок
Е) Поузловая сборка изделия

8. Какого размера швейное изделие, этикетка от которого представлена на рисунке. Расшифруйте все цифры размера.

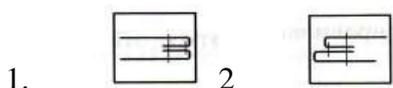
Размер _____
152 - _____
76 - _____
63 - _____



9. Установите соответствие

Определите, названия машинных швов по условным обозначениям.

- А) Обтачной с расположением шва на сгибе
Б) Обтачной в кант



10. Укажите неправильные утверждения

- Подкройная обтачка повторяет форму горловины и служит для её обработки
- Плечевая одежда, не отрезная по линии талии, называется цельнокроеной.
- На каждой детали нужно указать направление поперечной нити.

11. **Цветы** – элемент убранства квартиры, поддающийся правилам фитодизайна. Их прелесть и красота воспринимаются во взаимосвязи с интерьером. Существует четыре основных приема размещения комнатных растений: одиночные растения, композиция из горшочных растений, комнатный садик, террариум.

Оцени приведенные ниже суждения и запиши буквы (А, Б, В) рядом с номерами суждений.

- А. Верное суждение, и о нем есть информация в тексте.
Б. Верное суждение, но о нем нет информации в тексте.
В. Неверное суждение, в тексте есть его опровержение.

- Фитодизайн – искусство оформления интерьера.
- являются элементом убранства квартиры.
- Существует три основных приема размещения комнатных растений.
- должны восприниматься во взаимосвязи с интерьером

12. Рассчитайте количество петель для вязания шапочки, если:

- на образце вязки в квадрате со стороной 10 см получилось 18 петель и 22 ряда;

- ширина шапочки 50 см, а её высота 19 см.

Ответ: количество петель в изделии _____

Критерии оценивания входного контроля 8 класс

Ключи оценивания входного контроля 8 класс

1 вариант

№ вопроса	Ответы	Баллы
1.	ГБАВД	1
2.	А	1
3.	Опарный и безопарный	1
4.	Желатин	1
5.	вискоза - еловая древесина капрон - отходы нефти, каменного угля, природного газа	1
6.	1.А; 2.Б	1
7.	Б Д А Г В Е	1
8.	Размер 42; 164 – рост; 84 - обхват груди; 92 - обхват бедер	1
9.	1.А; 2. Б	1
10.	2	2
11.	1 А 2 А 3 В 4 А 5 Б	1
12.	90 петель	1
Итого:		13

2 вариант

№ вопроса	Ответы	Баллы
1.	В Г А Б Д	1
2.	Г	1
3.	Химическими разрыхлителями, взбиванием, слоеобразованием, завариванием	1
4.	Крахмал	1
5.	ацетат – отходы хлопка полиэстер - отходы нефти, каменного угля, природного газа	1
6.	1.Б; 2.А	1
7.	Б Д А Г В Е	1
8.	Размер 38; 152 – рост; 76 - обхват груди; 63 - обхват талии	1
9.	1.А; 2. Б	1
10.	3	2
11.	1 А 2 А 3 В 4 А 5 Б	1
12.	90 петель	1
Итого:		13

Перевод бала в оценку:

5 – 8 баллов оценка «3»

9 – 11 баллов оценка «4»

12 – 13 баллов оценка «5»

Итоговый контроль в рамках промежуточной аттестации 5 – 7 классы

В 5 – 7 классах в конце учебного года каждый ученик выполняет комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. Данные проекты считаются итоговым контролем в рамках промежуточной аттестации.

Критерии оценивания итогового контроля в рамках промежуточной аттестации 5 – 7 классы

Карта-матрица диагностики сформированности проектных действий обучающегося

Компетентность	Критерий	Поведенческие индикаторы	Уровень сформированности		
1. Навык проектирования деятельности	1.1. Анализ и обработка информации	Под руководством учителя с опорой на систему наводящих вопросов осуществляет сбор информации, проводит обработку и анализ информации	Минимальный базовый		
		Под руководством учителя с опорой на систему наводящих вопросов осуществляет не только сбор информации, но и её обработку и анализ	Базовый		
		Осуществляет сбор информации по уже известному алгоритму-памятке, в том числе с использованием ресурса группы			
		Осуществляет по уже известному алгоритму-памятке, в том числе с использованием ресурса группы, не только сбор информации, но и её обработку и анализ	Повышенный/высокий		
		Самостоятельно организует информационный поиск, определив способы поиска информации и виды источников без использования алгоритмов-памяток и инструкций			
		Самостоятельно предлагает и использует различные способы обработки, анализа и систематизации данных без использования алгоритмов-памяток и инструкций			
	1.2. Формулирование проблемы	Формулирует противоречие под руководством учителя с опорой на систему наводящих вопросов	Минимальный базовый		
		Формулирует противоречие и на его основании проблему под руководством учителя с опорой на систему наводящих вопросов	Базовый		
		Формулирует противоречие по уже известному алгоритму-памятке, в том числе с использованием ресурса группы			
		Формулирует противоречие и на его основании проблему по уже известному алгоритму-памятке, в том числе с использованием ресурса группы	Повышенный/высокий		
		Самостоятельно формулирует противоречие без использования алгоритмов-памяток и инструкций			
		Самостоятельно формулирует противоречие и на его основании проблему без использования алгоритмов			
	1.3. Постановка цели	Анализирует проблему для формулировки цели по наводящим вопросам учителя	Формулирует цель проектной деятельности под руководством учителя с опорой на систему наводящих вопросов	Минимальный базовый	
			Анализирует проблему для формулировки цели, применяя алгоритм-памятку, в том числе с использованием ресурса группы	Базовый	
		Формулирует цель по уже известному алгоритму-памятке, в том числе с использованием ресурса группы			
			Анализирует проблему для формулировки цели без использования алгоритмов-памяток	Повышенный/высокий	
			Самостоятельно формулирует цель проектной деятельности без использования алгоритмов-памяток и инструкций		
1.4. Проектирование проектного продукта		Описывает ожидаемый продукт под руководством учителя с опорой на систему наводящих вопросов	Описывает не только ожидаемый продукт, но и критерии его оценки под руководством учителя с опорой на систему наводящих вопросов	Минимальный базовый	
			Описывает ожидаемый продукт по уже известному алгоритму-памятке, в том числе с использованием ресурса группы	Базовый	
		Описывает не только ожидаемый продукт, но и критерии его оценки по уже известному алгоритму-памятке, в том числе с использованием ресурса группы	Самостоятельно описывает ожидаемый продукт без использования алгоритмов-памяток и инструкций		Повышенный/высокий
				Самостоятельно описывает не только ожидаемый продукт, но и критерии его оценки без использования алгоритмов-памяток и инструкций	
		1.5. Планирование проектной деятельности	По наводящим вопросам учителя определяет задачи, необходимые для реализации цели	При прямом руководстве учителя с опорой на систему наводящих вопросов разрабатывает план действий и определяет возможные ресурсы	Минимальный базовый
				Формулирует задачи, соответствующие цели проекта, в том числе с использованием ресурса группы	Базовый

Компетентность	Критерий	Поведенческие индикаторы	Уровень сформированности
		Разрабатывает план действий и определяет возможные ресурсы по уже известному алгоритму-памятке, в том числе с использованием ресурса группы	
		Самостоятельно планирует задачи для реализации цели	Повышенный/ высокий
		Самостоятельно разрабатывает план действий и определяет возможные ресурсы без использования алгоритмов-памяток и инструкций	
2. Навык организации и регулирования проектной деятельности	2.1. Использование ресурсных возможностей	Реализует деятельность по плану при прямом руководстве учителя	Минимальный базовый
		Участствует в заполнении проектной документации под контролем учителя	Базовый
		Реализует деятельность по плану, по уже известному алгоритму-памятке	
		Реализует деятельность по плану, разработанному в группе, в том числе выполняя индивидуальные проектные задания, и заполняет проектную документацию (проектный дневник, отчёт)	Повышенный/ высокий
		Реализует индивидуальную проектную деятельность по содержанию и по времени	
		Реализует индивидуальную проектную деятельность по содержанию и по времени и готовит проектную документацию по проделанной работе	
	2.2. Контроль и коррекция проектной деятельности	Осуществляет контроль и корректировку плана проектной деятельности под руководством учителя с опорой на систему наводящих вопросов	Минимальный базовый
		Называет свои ошибки в деятельности, отвечая на вопросы учителя, осуществляет корректировку плана проектной деятельности под руководством учителя с опорой на систему наводящих вопросов	
		Осуществляет контроль плана проектной деятельности по уже известному алгоритму-памятке, в том числе с использованием ресурса группы	Базовый
		Осуществляет не только контроль, но и корректировку плана проектной деятельности по уже известному алгоритму-памятке, в том числе с использованием ресурса группы	
		Самостоятельно осуществляет контроль проектной деятельности без использования алгоритмов-памяток и инструкций	Повышенный/ высокий
		Самостоятельно может проанализировать и скорректировать проектную деятельность без использования алгоритмов-памяток и инструкций	
	2.3. Оценка проектной деятельности	Осуществляет оценку проектного продукта под руководством учителя с опорой на систему наводящих вопросов	Минимальный базовый
		Осуществляет не только оценку проектного продукта, но и рефлексию проектной деятельности под руководством учителя с опорой на систему наводящих вопросов	Базовый
		Осуществляет оценку проектного продукта по уже известному алгоритму-памятке, в том числе с использованием ресурса группы	
		Осуществляет не только оценку проектного продукта, но и рефлексию проектной деятельности по уже известному алгоритму-памятке, в том числе с использованием ресурса группы	
		Осуществляет оценку проектного продукта без использования алгоритмов-памяток и инструкций	Повышенный/ высокий
		Самостоятельно осуществляет не только оценку проектного продукта, но и рефлексию проектной деятельности без использования алгоритмов-памяток и инструкций	
3. Навык применения предметных знаний и способов деятельности в проекте	3.1. Предметное содержание проекта	Слабо владеет предметным содержанием проекта, допускает грубые ошибки	Минимальный базовый
		Средне владеет предметным содержанием проекта, допускает определённые ошибки	Базовый
		Свободно владеет предметным содержанием проекта, но допускает незначительные ошибки	
		Свободно без ошибок владеет предметным содержанием проекта, но не выходит за рамки предметной области	Повышенный/ высокий
		Интегрирует знания из разных предметных областей, не ограничивается предметной областью	
		Способен в ходе проектной деятельности создать новый интеллектуальный продукт (новые знания)	

Компетентность	Критерий	Поведенческие индикаторы	Уровень сформированности
	3.2. Использование имеющихся способов действий	Определяет необходимые предметные способы действия при прямом руководстве учителя	Минимальный базовый
		Осуществляет предметные способы действия при прямом руководстве учителя	
		Самостоятельно определяет необходимые предметные способы действия из тех, которыми владеет	Базовый
		Самостоятельно может оценить и изменить предметные способы действия из тех, которыми владеет	
		Может определить необходимые способы действий, выходя за пределы предметной области	Повышенный/высокий
		На основе анализа выбирает альтернативные способы действия	
4. Навык осуществления коммуникативных действий в проекте	4.1. Организация и планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками	Выполняет роль в группе и обязанности, если ему их поручат (пассивный исполнитель)	Минимальный базовый
		Оказывает помощь и поддержку другим, слушает, не перебивая	
		Проявляет постоянную и устойчивую активность в сотрудничестве (активный исполнитель)	Базовый
		Согласовывает свои действия, договаривается и приходит к общему решению, в том числе в ситуации столкновения интересов, спорит без агрессии	
		Определяет общую цель, пути её совместного достижения, распределяет функции и роли в совместной деятельности (лидер)	Повышенный/высокий
		Конструктивно управляет разрешением конфликтов в групповой деятельности, мирит других	
	4.2. Защита проектного результата	Проводит защиту в соответствии с критериями, разработанными под руководством учителя, обращаясь к тексту, составленному с помощью учителя	Минимальный базовый
		Повторяет нужный фрагмент своего выступления в ответ на вопросы	
		Проводит защиту в соответствии с критериями, разработанными по уже известному алгоритму-памятке, обращаясь к тексту, составленному с помощью группы	Базовый
		В ответ на заданные вопросы даёт объяснения или дополнительную информацию	
		Проводит защиту в соответствии с критериями, разработанными без использования алгоритмов-памяток и инструкций, обращаясь к самостоятельно составленному тексту	Повышенный/высокий
		Приводит развёрнутую сильную аргументацию при ответах на вопросы, может защитить свою позицию	

Оценивание результатов наблюдения предполагает отнесение поведенческих проявлений проектных действий к одной из трёх категорий:

- минимальный базовый уровень;
- базовый уровень;
- повышенный (высокий) уровень.

Итоговый контроль в рамках промежуточной аттестации 8 класс

В 8 классе в конце учебного года выполняется творческий проект «Мой профессиональный выбор». Данный проект считается итоговым контролем в рамках промежуточной аттестации.

Критерии оценивания итогового контроля в рамках промежуточной аттестации 8 класс

Карта экспертной оценки индивидуального проекта

Критерий	Уровень достижения	Баллы (0–3)	Оценка эксперта
Способность обучающегося актуализировать предметное содержание			
1. Умение обосновать выбор темы проекта	Тема проекта выбрана спонтанно и ситуативно	0	
	В актуальности и значимости проекта убедил учителя	1	
	Тема проекта актуальна и значима в рамках изучения предметного содержания	2	
	Тема проекта актуальна и профессионально значима для обучающегося	3	
Способность обучающегося реализовать проектную деятельность			
2. Умение анализировать проблемную ситуацию	Проблемная ситуация не описана	0	
	Описание проблемной ситуации не соответствует представленной информации и не содержит противоречия	1	
	Описание проблемной ситуации соответствует представленной информации, но не содержит противоречия	2	
	Описание проблемной ситуации соответствует представленной информации и содержит противоречия	3	
3. Умение формулировать проблему	Проблема не сформулирована или сформулирована, но не соответствует содержанию проекта	0	
	Проблема сформулирована без анализа проблемной ситуации, неадекватно ей	1	
	Проблема сформулирована на основе анализа проблемной ситуации, но с несоблюдением требований к её формулировке	2	
	Проблема сформулирована на основе анализа проблемной ситуации как отсутствие или недостаток чего-либо, расхождение между фактами, приводящие к возникновению проблемной ситуации	3	
4. Умение формулировать гипотезу (для исследовательских проектов)	Гипотеза не сформулирована или сформулирована, но не соответствует содержанию проекта	0	
	Гипотеза сформулирована неадекватно проблеме	1	
	Гипотеза сформулирована адекватно проблеме, но с несоблюдением требований к её формулировке	2	
	Проблема сформулирована адекватно проблеме как положение, выдвигаемое в качестве предварительного, условного объяснения (или описания) некоторого явления	3	

Критерий	Уровень достижения	Баллы (0–3)	Оценка эксперта
3. Умение формулировать проблему	Проблема не сформулирована или сформулирована, но не соответствует содержанию проекта	0	
	Проблема сформулирована без анализа проблемной ситуации, неадекватно ей	1	
	Проблема сформулирована на основе анализа проблемной ситуации, но с несоблюдением требований к её формулировке	2	
	Проблема сформулирована на основе анализа проблемной ситуации как отсутствие или недостаток чего-либо, расхождение между фактами, приводящие к возникновению проблемной ситуации	3	
4. Умение формулировать гипотезу (для исследовательских проектов)	Гипотеза не сформулирована или сформулирована, но не соответствует содержанию проекта	0	
	Гипотеза сформулирована неадекватно проблеме	1	
	Гипотеза сформулирована адекватно проблеме, но с несоблюдением требований к её формулировке	2	
	Проблема сформулирована адекватно проблеме как положение, выдвигаемое в качестве предварительного, условного объяснения (или описания) некоторого явления	3	
5. Умение ставить и формулировать цель	Цель не сформулирована	0	
	Цель сформулирована, но не соответствует проблеме	1	
	Цель соответствует проблеме, но сформулирована не как способ её разрешения	2	
	Цель соответствует проблеме и сформулирована как способ её разрешения	3	
6. Умение моделировать проектный продукт (результат) (для исследовательских проектов)	Проектный продукт не описан как материальный или интеллектуальный результат проектной деятельности	0	
	Проектный продукт описан как материальный или интеллектуальный результат проектной деятельности, но неадекватен поставленной цели, не решает проблему и не имеет критериев измерения	1	
	Проектный продукт описан как материальный или интеллектуальный результат проектной деятельности, адекватен поставленной цели и решает проблему, отсутствуют критерии его измерения	2	
	Проектный продукт описан как материальный или интеллектуальный результат проектной деятельности, адекватен поставленной цели и решает проблему, приведены критерии его измерения	3	
7. Умение планировать задачи и действия, выбирать ресурсы для достижения цели	План реализации деятельности отсутствует	0	
	План разработан не подробно, схематично, без описания ресурсов и не соответствует цели	1	
	План соответствует цели, но разработан не подробно, схематично, без описания ресурсов	2	
	План соответствует цели, разработан подробно, с описанием всех ресурсов	3	
8. Умение реализовывать деятельность по созданию проектного продукта	Слабо владеет предметным содержанием проекта, выбирает неадекватные предметные способы и действия, с трудом определяет способы поиска, обработки и анализа информации, реализует проектную деятельность не в соответствии с планом	0	
	Средне владеет предметным содержанием проекта, выбирает адекватные предметные способы и действия из предложенных учителем, с ошибками определяет способы поиска, обработки и анализа информации, реализует проектную деятельность не в соответствии с планом	1	
	Свободно владеет предметным содержанием проекта, допуская небольшие ошибки, выбирает адекватные предметные способы и действия, определяет способы поиска, обработки и анализа информации, реализует проектную деятельность не в соответствии с планом	2	
	Свободно владеет предметным содержанием проекта, определяет необходимые предметные способы и действия, определяет способы поиска, обработки и анализа информации, реализует проектную деятельность в соответствии с планом по содержанию и времени	3	
9. Умение оценивать результаты проекта	Анализ и оценка результатов проекта отсутствуют	0	
	Анализ и оценка результатов проведены неконкретно, без опоры на факты	1	

Критерий	Уровень достижения	Баллы (0–3)	Оценка эксперта
	Анализ и оценка результатов проведены с опорой на факты, но без достаточной аргументации	2	
	Анализ и оценка результатов проведены с опорой на факты глубоко, подробно, аргументированно	3	
Качество результатов проекта			
10. Качество проектного продукта (результата)	Проектный продукт не соответствует заявленным характеристикам, заявленной цели, не решает проблему	0	
	Проектный продукт соответствует заявленным характеристикам, но не соответствует заявленной цели, не решает проблему	1	
	Проектный продукт соответствует заявленным характеристикам, но не полностью соответствует заявленной цели и решению проблемы	2	
	Проектный продукт полностью соответствует заявленным характеристикам, заявленной цели и решению проблемы	3	
Качество защиты проекта			
11. Умение проводить публичное выступление	Отсутствуют свободное владение содержанием презентации, аргументированность в подаче материала, не соблюдены регламент, нормы публичного выступления и русского языка, не использованы невербальные средства, отсутствуют ответы на вопросы	0	
	Слабое владение содержанием презентации, слабая аргументированность в подаче материала, не соблюдены регламент, нормы публичного выступления и русского языка, использованы невербальные средства, при ответах на вопросы повторяется нужный фрагмент выступления	1	
	Среднее владение содержанием презентации, средняя аргументированность в подаче материала, не соблюден регламент, соблюдены нормы публичного выступления и русского языка, использованы невербальные средства, при ответах на вопросы повторяется нужный фрагмент выступления	2	
	Свободное владение содержанием презентации, сильная аргументированность в подаче материала, соблюдены нормы публичного выступления и русского языка, использованы невербальные средства, при ответах на вопросы приведена развернутая сильная аргументация, но не соблюден регламент	3	
	Свободное владение содержанием презентации, сильная аргументированность в подаче материала, соблюдены нормы публичного выступления и русского языка, использованы невербальные средства, при ответах на вопросы приведена развернутая сильная аргументация, соблюден регламент	4	
12. Качество мультимедийной презентации	Нарушены все требования к составлению презентации	0	
	Выдержаны требования к содержанию презентации, но нарушены требования к оформлению	1	
	Выдержаны требования к содержанию презентации и к оформлению	2	

Сделать выводы об уровне сформированности проектной компетентности школьника можно исходя из следующей шкалы:

- менее 8 баллов – не достигнут высокий уровень проектной компетентности при защите индивидуального проекта;
- 9 - 16 баллов — частично продемонстрирован высокий уровень проектной компетентности при защите индивидуального проекта;
- 17 - 24 балла - достигнут высокий уровень проектной компетентности при защите индивидуального проекта.