

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение

«Тиличикская средняя школа»

РАССМОТРЕНО

школьным методическим
объединением

Протокол № 1 от 30.08.18

Алиев / С.Г. Алиев /

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной
работе *Смага* Е.В. Смага

«31» августа 2018г.

УТВЕРЖДАЮ

и.о. директор МКОУ

«Тиличикская средняя школа»

Гагаринская И. И. Гагаринская

Приказ № 1917 О-Д от 01.09.18



**Рабочая программа
учебного предмета «Технология»
для 8 а, 8 б классов**

2018 – 2019 учебный год

Составитель: О. В. Яковлева,
учитель изобразительного искусства, квалификационная
категория – соответствие занимаемой должности

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа по технологии за курс 8 класса составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии;
- основной образовательной программы МКОУ «Тиличикская средняя школа»;
- «Положения о рабочей программе» МКОУ «Тиличикская средняя школа»;
- программы основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд», рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.:«Дрофа», 2014г. Авторы программы: О.А. Кожина, Е.Н. Кудачова, С.Э. Макруцкая

УМК:

1. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ под ред. О. А. Кожинной. – М.: Дрофа, 2013.
2. Технология. Обслуживающий труд: Основы мастерства. 8 класс: рабочая тетрадь/ под ред. О. А. Кожинной. – М.: Дрофа, 2014.

2. Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
 - **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
 - **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
 - **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Главной целью образовательной области «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе; развитие и воспитание широко образованной, культурной, творческой и инициативной личности. Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе. Интеграция с такими предметами: биология, ИЗО, информатика, математика.

3. Общая характеристика учебного предмета

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. Если с духовной культурой учащиеся знакомятся на уроках литературы, истории, МХК и др., то мир материальной культуры, в котором существует современный человек, другими школьными предметами не рассматривается, что затрудняет адаптацию школьников в современном социуме. Материальная культура, в отличие от духовной, охватывает всю сферу человеческой деятельности и его развития. Это орудия труда, жилище, предметы повседневного обихода, одежда, пища и т. д. Материальная и духовная культура тесно взаимодействуют и влияют друг на друга, являясь важной составляющей человеческого бытия.

Технология формирует у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища и т. п.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания.

Обучение школьников технологии ведения дома строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Инвариантными образовательными целями технологической подготовки молодежи в учреждениях общего образования на этапе основной школы являются: формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие творческой созидательной деятельности, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе. Соответственно, независимо от вида изучаемых технологий, содержанием учебной программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура;
- распространенные технологии современного производства;
- культура и эстетика труда;

- получение, обработка, хранение и использование технической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- знакомство с миром профессий, построение планов профессионального образования и трудоустройства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Учащиеся познакомятся со следующими общетрудовыми понятиями:

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

В процессе обучения технологии учащиеся овладеют:

- навыками по подготовке, организации трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической документации, измерения параметров в технологии и продукте труда; выбора способа моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками организации рабочего места;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования к подготовке и личным качествам человека, предъявляемые различными массовыми профессиями.

Программа включает в себя следующие разделы: «Кулинария», «Проектирование и изготовление швейных изделий», «Элементы материаловедения», «Рукоделие», «Ремонт помещений», «Элементы экономических знаний», «Электротехнические работы».

Одним из ведущих разделов программы является «Кулинария», которая включает в себя обучение навыкам приготовления пищи наиболее простыми способами, ознакомление с основами физиологии питания, технологией приготовления различных блюд, с наиболее простыми способами заготовки продуктов, с правилами сервировки стола.

При изучении раздела «Рукоделие» учащиеся знакомятся с различными видами художественных ремесел, с материалами и инструментами, применяемыми в работе, учатся вязать.

Изучая разделы «Элементы материаловедения», девочки знакомятся с производством тканей, их видами и свойствами.

Большое внимание при изучении каждого раздела следует уделять соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены, безопасным приемам труда

При изучении курса технологии 70% времени отводится на практическую деятельность, 30% - на теоретическую. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. На выполнение творческих проектов выделяется около 25% общего времени интегративно в течение учебного года.

Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется с помощью тестирования, перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года, а также защиты проекта.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы.

В зависимости от потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки конкретный учебный материал для включения в программу отбирался с учетом следующих положений:

- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся;
- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений и художественного стиля;
- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;

- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой, доступной, безопасной практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов.

Каждый компонент учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих работ с элементами проектной деятельности. Соответствующая тема по учебному плану программы может даваться в конце каждого года обучения. Вместе с тем методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением элементов творческой проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года, не заменяя этим системное обучение.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ.

Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему творческой работы для учащихся, чтобы охватить всю совокупность рекомендуемых в программе технологических операций. При этом он должен учитывать посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную значимость.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. При этом возможно проведение интегрированных занятий, создание интегрированных курсов или отдельных разделов.

Методы и формы решения поставленных задач.

Рабочая программа по технологии подразумевает использование таких организационных форм проведения уроков, как: урок «открытия» нового знания; урок отработки умений и рефлексии; урок общеметодологической направленности; урок развивающего контроля; урок – исследование (урок творчества); лабораторная работа; практическая работа; творческая работа; урок – презентация.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов. При изучении учебного курса «Технология» используются связи данной дисциплины с остальными предметами (разделами) учебного (образовательного) плана, такими как: основы здорового образа жизни, биология, география, история, физика, изобразительное искусство, математика, экология. Это можно проследить по следующим темам:

основы здорового образа жизни:

Санитария и гигиена.

Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Технология приготовления кулинарных блюд из творога. Питательная ценность молока. Режим питания.

Энергия пищи. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Продукты разные нужны, блюда разные важны. Возможности кулинарного использования рыбы и нерыбных продуктов моря. Где и как мы едим.

Сервировка стола к обеду и ужину. Правила этикета.

А также уроки, на которых выполняются практические работы с предварительным повторением правил безопасных приемов труда:

Бытовые электроприборы на кухне.

Обработка застёжки юбки.

Способы обработки верхнего среза юбки.

Способы обработки нижнего среза юбки.

биология:

Технология приготовления блюд молочных продуктов. Где и как мы едим.

Технология приготовления круп и макаронных изделий. Режим питания

Тепловая и кулинарная обработка блюд из рыбы и нерыбных продуктов.

Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

география:

Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

история:

Культура поведения за столом.

Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

Бытовая швейная машина.

Декоративно-прикладное искусство.

физика:

Производство натуральных волокон животного происхождения. Саржевое и атласное переплетения.

Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Бытовая швейная машина.

Влажно – тепловая обработка ткани.

изобразительное искусство:

Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции

Колорит. Аппликация из ткани и фетра. Цветовые сочетания в аппликации.

черчение:

Изготовление выкройки, шаблонов.

Практическая работа «Построение чертежа юбки».

экология:

Первичная и тепловая обработка рыбы. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Эстетика и экология жилища.

В заключении изучения разделов программы 6 класса проводится диагностика (тесты составляет учитель с целью выявления уровня знаний обучающихся) При составлении диаграммы полученных ранее результатов диагностик можно выявить результативность качества обучения.

4. Место предмета в учебном плане

Согласно учебного плана образовательного учреждения 2018 – 2019 учебного года, рабочая программа для 8 класса предусматривает обучение по технологии в объёме **1 час в неделю, 35 учебных недель**; итого – 35 часов.

5. 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 учащимися 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 потребительскую 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 познавательной-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательной-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 познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательной-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, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

6. Содержание примерной программы учебного курса

Кулинария (10 час).

- *Технология приготовления пищи (4 час).*

Блюда из птицы. Основные теоретические сведения. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы: Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

Варианты объектов труда: Блюдо из птицы.

- *Сервировка стола (2 час).*

Основные теоретические сведения. Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы: Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду.

Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения. Указанные ниже часы даны с учетом часов, выделяемых из национально-регионального компонента и компонента образовательного учреждения, которые представлены числом в скобках

Варианты объектов труда: Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

- *Заготовка продуктов (4 час).*

Основные теоретические сведения Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Практические работы: Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Варианты объектов труда: Компот из яблок и груш.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (24 час).

- *Рукоделие. Художественные ремесла (12 час).*

Вязание на спицах. Основные теоретические сведения. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Практические работы: Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель.

Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

Варианты объектов труда: Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

- *Элементы материаловедения (2 час).*

Основные теоретические сведения. Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства.

Материалы для соединения деталей в швейных изделиях. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия.

Практические работы: Определение синтетических и искусственных нитей в тканях. Исследование сравнительной прочности ниток из различных волокон. Варианты объектов труда. Коллекция тканей и ниток из синтетических и искусственных волокон.

- *Конструирование и моделирование поясного изделия (4 час).*

Основные теоретические сведения. Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Мерки, необходимые для построения чертежа брюк. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Зрительные иллюзии в одежде. Способы моделирования брюк. Виды художественного оформления изделия.

Практические работы: Чтение чертежа брюк. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа брюк в масштабе 1:4 по своим меркам. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам. Моделирование брюк выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда: Чертеж юбки или брюк. Выкройка. Эскиз художественного оформления модели поясного изделия.

- *Технология изготовления поясного изделия (8 час).*

Основные теоретические сведения. Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой "молния", разреза (шлицы).

Практические работы: Изготовление образцов пооперационной обработки поясных швейных изделий. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Обработка низа потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия.

Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда: Брюки, юбка-брюки, шорты.

Технологии ведения дома (12 час).

- *Ремонт помещений (4 час).*

Основные теоретические сведения. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку.

Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плитусов, элементов декоративных украшений. Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практические работы: Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плитусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Варианты объектов труда: Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.

- *Санитарно-технические работы (4 час).*

Основные теоретические сведения. Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилей, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

Практические работы: Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.

Варианты объектов труда: Каталоги санитарно-технического оборудования, справочники, рекламная информация, Интернет.

- *Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (4 час).*

Основные теоретические сведения. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы: Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.

Варианты объектов труда: Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

Электротехнические работы (6 час).

- *Электротехнические устройства (6 час).*

Основные теоретические сведения. Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии. Виды и назначение автоматических устройств.

Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Простейшие схемы устройств автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Практические работы: Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты.

Подбор бытовых приборов по их мощности.

Варианты объектов труда: Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия.

Современное производство и профессиональное образование (8 час).

- *Сферы производства и разделение труда (4 час).*

Основные теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы: Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

Варианты объектов труда: Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

- *Пути получения профессионального образования (4 час).*

Основные теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Практические работы: Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Варианты объектов труда. Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет.

Творческие, проектные работы (8 час).

Примерные темы: Сервировка праздничного стола. Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Проектирование электропроводки в интерьере

7. Планируемые результаты

Учащиеся должны знать /понимать:

- общие сведения из истории кулинарии;
- виды домашней птицы и их использование, признаки доброкачественности птицы ее первичной обработкой; видами тепловой обработки;
- виды бульонов, супов; технологию приготовления;
- виды холодных закусок, технологию приготовления и способы подачи;

- ассортимент сладких изделий из теста, с технологию приготовления на скорую руку; способы подачи готовых блюд к столу;
- правила пользования столовыми приборами, требования к качеству и оформлению готовых блюд и сервировке стола; правила поведения за столом и приема гостей, как дарить и принимать подарки и цветы;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию заготовки продуктов без соли и сахара;
- виды ДПИ народов нашей страны, различные материалы и приспособления, возможности техник, применяемых в традиционных художественных ремеслах (вязание спицами и батик);
- условные обозначения, применяемые при вязании на спицах;
- технологию вязания на двух и пяти спицах;
- способы ремонта вязаных изделий;
- общие правила ведения домашнего хозяйства; потребности семьи, иерархию человеческих потребностей; составляющие семейного бюджета, возможности рационального использования средств и пути их увеличения; основы бизнес - планирования;
- права потребителя и их защиту;
- инструменты для ремонтно-отделочных работ;
- понятие профессиональной деятельности; уровень развития своих профессионально важных качеств; сферы трудовой деятельности, правила выбора профессии.

Учащиеся должны уметь:

- определять качество мяса птицы, проводить первичную и тепловую обработку мяса птицы;
- готовить блюда из мяса птицы и мясных полуфабрикатов;
- определять готовность блюд и подавать их к столу;
- готовить сладкие изделия из теста на скорую руку;
- оформлять готовые блюда и сервировать стол; соблюдать правила поведения за столом и приема гостей, как дарить и принимать подарки и цветы;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, делать из них заготовки без соли и сахара;
- подготавливать материалы к вязанию на спицах, подбирать спицы в соответствии с толщиной и качеством нити и видом узора;
- выполнять записи узоров вязания с помощью условных обозначений;
- вязать простые изделия на двух и пяти спицах;
- соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
- работать с журналами мод;
- анализировать семейный бюджет; определять прожиточный минимум семьи, расходы учащегося; анализировать рекламу; изучать конъюнктуру рынка, определять себестоимость продукции, разрабатывать бизнес-план;
- определять расход и стоимость электроэнергии;
- составлять меню на день;
- производить расчет минимальной стоимости потребительской корзины
- осуществлять самоанализ развития своей личности; соотносить требования профессий к человеку с его личными достижениями.

8. Направления работы с учащимися, имеющими пробелы в знаниях

Этапы формирования положительного отношения к учению

Формируемые отношения	1-й этап	2-й этап	3-й этап
К содержанию учебного материала	Наиболее легкий занимательный материал, независимо от его важности, значимости	Занимательный материал, касающийся сущности изучаемого	Существенный, важный, но не привлекательный материал
К процессу учения (усвоения знаний)	Действует учитель – ученик только воспринимает	Ведущим остается учитель, ученик участвует в отдельных звеньях процесса	Ведущим становится ученик, учитель участвует в отдельных звеньях процесса
К себе, своим силам	Поощрение успехов в учебе, не требующей усилий	Поощрение успехов в работе, требующей некоторых усилий	Поощрение успехов в работе, требующий значительных

			усилий
К учителю (коллективу)	Подчеркнутая объективность, нейтралитет	Доброжелательность, внимание, личное расположение, помощь, сочувствие	Использование суждения наряду с доброжелательностью, помощью и др.

Оказание помощи неуспевающему ученику на уроке

Этапы урока	Виды помощи в учении
Контроль подготовленности учащихся	Создание атмосферы особой доброжелательности при опросе. Снижение темпа опроса, разрешение дольше готовиться у доски. Предложение учащимся примерного плана ответа. Разрешение пользоваться наглядными пособиями, помогающими излагать суть явления. Стимулирование оценкой, подбадриванием, похвалой
Изложение нового материала	Поддержание интереса слабоуспевающих учеников с помощью вопросов, выявляющих степень понимания ими учебного материала. Привлечение их в качестве помощников при подготовке приборов, опытов и т. д. Привлечение к высказыванию предложений при проблемном обучении, к выводам и обобщениям или объяснению сути проблемы, высказанной сильным учеником
Самостоятельная работа учащихся на уроке	Разбивка заданий на дозы, этапы, выделение в сложных заданиях ряда простых, ссылка на аналогичное задание, выполненное ранее. Напоминание приема и способа выполнения задания. Указание на необходимость актуализировать то или иное правило. Ссылка на правила и свойства, которые необходимы для решения задач, упражнений. Инструктирование о рациональных путях выполнения заданий, требованиях к их оформлению. Стимулирование самостоятельных действий слабоуспевающих. Более тщательный контроль их деятельности, указание на ошибки, проверка, исправления
Организация самостоятельной работы вне класса	Выбор для групп слабоуспевающих наиболее рациональной системы упражнений, а не механическое увеличение их числа. Более подробное объяснение последовательности выполнения задания. Предупреждение о возможных затруднениях, использование карточек-консультаций, карточек с направляющим планом действий

9. Направления работы с одарёнными учащимися

В урочной образовательной деятельности: Не менее важно создать благоприятные условия для деятельности одаренного ребенка. Прежде всего, это связано с их опережающим развитием и нетрадиционными взглядами на окружающий мир. Такие дети быстро справляются с заданиями на уроке. Именно поэтому целесообразно ставить перед этими ребятами более сложные задачи, а также усложнять домашние задания. Причем делать это ненавязчиво, используя такой прием как: прием выбора.

Учитель призван помогать одаренному ребенку в его успешной самореализации. Наибольшее значение имеет мотивация учебного процесса. Ребенок должен хорошо представлять, где могут пригодиться полученные им компетенции. Поэтому при подготовке к уроку приходится с особой тщательностью подбирать и придумывать задания для таких учащихся. Современные задания требуют от ребенка обширных знаний в других областях, поэтому необходимо осуществление межпредметных связей. Ученик не может пренебрегать другими предметами, разностороннее обучение становится необходимостью.

Все методы и формы работы с одарёнными детьми должны в полной мере учитывать личностные особенности ребёнка и ориентироваться на эффективную помощь в решении его проблем, так как они являются важным фактором успешности ребёнка в формировании учебных компетенций, а также развития его познавательных способностей и личностных качеств. Именно поэтому при выборе технологии работы с классом, в котором есть одарённые дети, безусловно, нужно следует остановиться на тех стратегиях учебной деятельности, которые основаны на идеях личностно-ориентированного обучения и воспитания:

- проблемно-развивающее обучение,
- проектно-исследовательская деятельность,
- игровые технологии (деловые игры и путешествия),
- информационно-коммуникативные технологии для удовлетворения познавательной мотивации развития способностей (разноуровневые тесты, презентации, тренажёры),
- творческие и нестандартные задания,
- образовательные маршруты по учебному предмету.

Главное для учителя - помочь ученику одержать победу над самим собой. А индивидуально-образовательная

программа - реальный помощник в сотрудничестве ученика и учителя, результат которого – рост ученика, как в личностном, так и образовательном плане. Необходимо дать ребенку веру в то, что он уникален и может многое - это важный шаг, для того, чтобы одаренность, прежде всего, увидеть. А увидев, не потерять и пытаться развивать, направлять в нужное русло. Самое главное определиться в том, что это прежде всего необходимо самому ребенку, а также его родителям, наставникам и оказывать всяческую в этом помощь.

Несомненно, каким бы хорошим не был урок, его недостаточно для воспитания одаренного ученика. Поэтому, конечно, не обойтись без кружка и факультатива. Темы и программу курсов мы определяем исходя из запросов и интересов учащихся. Факультативные занятия бесспорно играют определенную роль в воспитании одаренного школьника. Так как это все-таки коллективные занятия, то присутствует дух соперничества, соревновательности. Главное, чтобы у ребенка были достойные соперники, а если их нет, то в таком качестве может выступить и учитель.

Во внеурочной образовательной деятельности:

Форма	Задачи
Факультатив	Учет индивидуальных возможностей учащихся. Повышение степени самостоятельности учащихся. Расширение познавательных возможностей учащихся. Формирование навыков исследовательской, творческой и проектной деятельности.
Ученическая конференция	Развитие умений и навыков самостоятельного приобретения знаний на основе работы с научно-популярной, учебной и справочной литературой. Обобщение и систематизация знаний по учебным предметам. Формирование информационной культуры учащихся.
Предметная неделя (декада)	Представление широкого спектра форм внеурочной деятельности. Повышение мотивации учеников к изучению образовательной области. Развитие творческих способностей учащихся.
	Привлечение учащихся к исследовательской, творческой и проектной деятельности. Формирование аналитического и критического мышления учащихся в процессе творческого поиска и выполнения исследований.
Кружки, студии, объединения	Развитие творческих способностей учащихся. Содействие в профессиональной ориентации. Самореализация учащихся во внеклассной работе.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Подразделы и темы	Количество учебных часов Примерной программы	Количество учебных часов Рабочей Программы
Кулинария	10	5
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	24	13
Творческие проектные работы	8	4
Технология ведения дома	12	6
Электротехнические работы	6	3
Современное производство и профессиональное образование	8	4
<i>Всего: 68ч. (+ 2 ч. – резервное время=70 ч).</i>		35

ПРИМЕРНЫЕ НОРМЫ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

Организация труда

Отметка «5» ставиться, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально

организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

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

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

Приемы труда

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

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

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

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

Качество изделий (работы)

Отметка «5» ставится, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.

Отметка «4» ставится, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.

Отметка «3» ставится, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.

Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

Норма времени (выработки)

Отметка «5» ставится, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

Отметка «4» ставится, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 10%.

Отметка «3» ставится, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 25%.

Отметка «2» ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.

При выполнении тестов, контрольных работ

Оценка «5» ставится, если учащийся:	выполнил	90 - 100 % работы
Оценка «4» ставится, если учащийся:	выполнил	70 - 89 % работы
Оценка «3» ставится, если учащийся:	выполнил	30 - 69 % работы
Оценка «2» ставится, если учащийся:	выполнил	до 30 % работы

Критерии оценки проекта:

«5» - учащиеся самостоятельно выполнил все этапы проекта, не нуждался в помощи учителя, выполненное изделие отвечает всем требованиям проекта, имеет высокое качество, выполнены в срок.

«4» - ученику учитель оказывал незначительную помощь, выполненное изделие отвечает всем требованиям проекта, выполнены в срок.

«3» - ученику учитель оказывает значительная помощь, выполненное изделие имеет низкое качество, частично отвечает требованиям проекта, но выполненное в срок.

«2» - ученик постоянно нуждался в помощи, изделие не соответствует требованиям проекта.

Критерии защиты проекта:

Оригинальность темы и идеи проекта.

Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).

Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).

Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).

Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).

Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Закон «Об образовании» Российской Федерации, 2015
2. Федеральный государственный стандарт общего образования.
3. Программа воспитания и социализации обучающихся.
4. Программа курса «Технология. Обслуживающий труд» для 5-8 классов образовательных учреждений (автор О.А. Кожина) – М.: Дрофа, 2014.
5. Книги, журналы по вышивке, кулинарии и др.
6. Проектные работы учащихся.

Материально-техническое обеспечение

Электронно-программное обеспечение:

- презентации к урокам на дисках и флеш. носителях;
- DVD фильмы по технологии
- музыкальные записи

Технические средства обучения

- мультимедийный проектор
- ноутбук
- швейные машины с электрическим приводом, оверлок
- электрический утюг
- гладильная доска
- электрическая плита
- наборы кухонной посуды и инструменты

Занятия проходят на базе кабинета кулинарии и мастерских по обработке ткани. Мастерские полностью оборудованы машинами и электроприборами согласно перечню средств обучения и учебного оборудования. Большое внимание при работе в мастерских обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности, безопасных приемов труда учащихся при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудованы соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией

КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Вариант 1

1. Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

При изготовлении фартука применяются машинные швы:

- а) накладной;
- б) запошивочный;
- в) стачной;
- г) в подгибку с закрытым срезом;
- д) расстрочной.

2. Отметьте знаком "+" все правильные ответы.

Снятие мерки "Полуобхват талии" выполняется:

- а) по самому узкому месту туловища
- б) от линии талии до желаемой длины
- в) горизонтально, вокруг туловища по линии бедер

3. Моделирование – это:

- а) выполнение расчета и построение чертежа
- б) создание различных фасонов
- в) снятие мерок

4. Отметьте знаком "+" все правильные ответы. Влажно-тепловая обработка швейного изделия это: а) стирка

- б) глажение
- в) чистка

5. На какой способ варки яиц требуется 2 минуты:

- а) в «мешочек»
- б) всмятку
- в) вкрутую

6. При приготовлении блюд из яиц их разбивают:

- а) в посуду, в которой готовят, сразу
- б) в отдельную посуду
- в) это не имеет значения

7. Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

При снятии мерок записывают полностью (не делят пополам) величины:

- а) Ди;
- б) Ст;
- в) Сб;
- г) Сш.

8. Отметьте знаком «+» правильный ответ.

Снятие мерки «полубхват талии» выполняется:

- а) горизонтально сзади на уровне талии между наиболее вдавленными точками на боковой поверхности туловища;
- б) горизонтально вокруг туловища на уровне талии;
- в) горизонтально вокруг туловища на уровне талии на полном выдохе.

9. Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

Волокна растительного происхождения получают из:

- а) крапивы;
- б) льна;
- в) шерсти;
- г) хлопка;
- д) шелка.

Вариант 2

1. Укажите цифрами в квадратных скобках правильную последовательность технологических операций при изготовлении фартука.

- а) обработать накладные карманы и бретели, срезы фартука;
- б) сметать детали фартука;.]

- в) подготовить ткань к раскрою;
- г) стачать детали фартука;
- д) выполнить окончательную влажно-тепловую обработку;
- е) разложить выкройку фартука на ткани;
- ж) раскроить ткань.

2. Как правильно записывается мерка "Полуобхват бедер"

- а) Сб
- б) СБ
- а) сб

3. Отметьте знаком «+» правильный ответ.

Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется:

- а) прядением
- б) ткачеством
- в) отделкой

4. Отметьте знаком "+" все правильные ответы. Как записывается мерка "Полуобхват талии".

- а) ст
- б) Ст
- в) СТ

5. Отметьте знаком "+" все правильные ответы. Что такое меню?

- а) сервировка стола
- б) перечень блюд предлагаемых гостю
- в) способ заготовки продуктов

6. Овоскоп - это прибор для определения:

- а) целостности скорлупы
- б) свежести яиц
- в) вареное яйцо или сырое?

7. Впишите нужное слово в оставленное место.

Мерки снимают с..... стороны фигуры.

8. Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

К гигиеническим свойствам тканей относятся:

- а) прочность;
- б) намокаемость;
- в) драпируемость;
- г) воздухопроницаемость;
- д) пылеемкость.

9. Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

Ткань, окрашенная в один цвет, называется:

- а) окрашенная;
- б) однотонная;
- в) гладкокрашенная;
- г) отбеленная;
- д) цветная.

КЛЮЧ

Вариант 1

- 1. а); в); г).
- 2. а)
- 3. б)
- 4. б)
- 5. а)
- 6 б)
- 7. а)
- 8. б)
- 9. а), б), г)

Вариант 2

- 1. 1 в); 2 е); 3 ж); 4 а); 5 б); 6 г); 7 д).
- 2. а)
- 3. б)
- 4. б)
- 5. б)
- 6. б)
- 7. правой.
- 9. б); в)

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Темы уроков	Кол-во ча-сов	Тип урока	Деятельность учеников на уроке	Вид контроля	Ожидаемый результат	Элементы содержания	Домашнее задание	Дата
ВВОДНЫЙ УРОК (1 ЧАС)								
Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение	1	Объяснение нового материала	Беседа с учащимися по общим вопросам техники безопасности.	Опрос	Знать правила ТБ. Уметь использовать их на практике. Иметь представление о предстоящей работе	Первичный инструктаж по ТБ в кабинете обслуживающего труда на рабочем месте. Обзор разделов, изучаемых в этом учебном году	Знать правила безопасности и охраны труда на уроках технологии	
КУЛИНАРИЯ: БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ (7 ЧАСОВ)								
Физиология питания. Расчёт калорийности блюд.	1	Объяснение нового материала	П.р. «Составление меню для подростка на один день» уч-к стр.10, р.т. стр.8, 118-121	Тест	Знать: - принципы здорового питания Уметь: - рассчитывать калорийность блюд	Основные компоненты пищи. Режим питания. Принципы рационального питания.	П. 1, р.т, стр.3-8 Проект «День рождения» стр. 23-32	
Блюда из птицы.	1	Комбинированный	Конспектирование основных понятий. Определение качества птицы и ее первичная обработка П.р. «Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы» уч-к стр.17, р.т. стр.8	Опрос	Знать: – признаки качественной птицы; – правила ее первичной обработки. Иметь представление о видах домашней птицы	Виды домашней птицы и их использование. Определение качества птицы и ее первичная обработка	П. 2, р.т. стр. 9-11	
Блюда национальной кухни	1	Объяснение нового материала	Конспектирование основных понятий. Рецепты и технология приготовления блюд.	Опрос	Знать: – виды тепловой обработки; – способы определения готовности блюд; - культурная ценность национальной кухни	Традиции семьи, народа. Русская кухня. Первые блюда	П. 3, с. 14 – 15 (выполнить)	
Подача готовых блюд к столу. Правила пользования столовыми приборами	1	Комбинированный	Подача готовых блюд к столу.	Опрос	Иметь представление: – о правилах подачи блюд, пользования столовыми приборами, сервировки стола; – требованиях к качеству и оформлению блюд	Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами, требования к качеству и оформлению готовых блюд и сервировке стола	П. 4, проект «День рождения» с. 23 – 32	
Способы консервирования фруктов и ягод.	1	Комбинированный	Стерилизация в домашних условиях	Опрос	Знать: - о значении кислотности плодов для консервирования и время стерилизации; - способы консервирования; - их преимущества и недостатки	Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервирования. Стерилизация в промышленных и домашних условиях	П. 5, в раб. т-ди с. 15 – 18 (выполнить)	
Защита проекта	1	Комбинированный	Контрольные вопросы по теме	Контроль	Знать:	Учебный проект. Дневник	---	

«День рождения»		нный	«Проектная деятельность» (р. т-дь: с. 33)	качества	- этапы проектирования Иметь представление: - о видах деятельности, составляющих работу над проектом	проектной деятельности. Защита проекта. Оценка проекта.		
Упаковка пищевых продуктов и товаров	1	Практическая работа	П.р. «Изучение подлинности товара по штриховому коду» уч-к стр.38, р.т. стр.21, 122	Контроль качества	Иметь представление - о международной маркировке упаковок Уметь читать штрих-коды	Правила подачи информации на упаковках продуктов. Штрих-код. Экомаркировка.	П. 6, р.т. стр. 19-22	
ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (6 часов)								
Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	1	Комбинированный	Подготовка к выполнению творческого проекта	Контроль выполнения	Уметь: – выбирать посильную и необходимую работу; – аргументированно защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия	Авторская кукла. Кухлянка. Фольклорный стиль. Моделирование одежды. Художественный образ. Эскиз куклы. Подбор материалов.	Выполнить эскиз куклы.	
Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	1	Комбинированный	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	Контроль выполнения	Уметь: – пользоваться необходимой литературой; – подбирать все необходимое для выполнения идеи	Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе	Учебник, рабочая тетрадь	
Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)	1	Комбинированный	Конструирование, моделирование, изготовление изделия	Контроль выполнения	Уметь: – конструировать и моделировать; – выполнять намеченные работы	Конструирование базовой модели, моделирование. Изготовление изделия	Учебник, рабочая тетрадь, проект	
	1							
	1							
Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	1	Комбинированный	Защита проекта	Защита проекта	Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия	Проект	
ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (6 часов)								
Семейное хозяйство	1		П.р. «Расчёт бюджета своей семьи» р.т. стр.104-106		Уметь рационально рассчитывать бюджет семьи. Иметь представление	Бюджет семьи и его составляющие (доходы и расходы). Виды доходов и расходов. Планирование бюджета	Пар. 23, р.т. стр. 14-15	

					о доходах и расходах семьи, ценах на товары и услуги семьи, ценах на товары и услуги	семьи. Цены на рынке товаров и услуг. Планирование бюджета семьи. Цены на рынке товаров и услуг		
Бюджет семьи	1		Прак. работа: Решение задач по расчёту платы за коммунальные услуги.		Иметь представление о ценообразовании и ценах на рынке товаров и услуг и возможностях уменьшить расходы семьи		конспект	
Семейное дело	1		Тест по теме: Экономика» р.т. стр.106- 107 Прак. работа: Работа над проектом по разделу «Дом, в котором мы живём»		Иметь представление о видах бизнеса, капитале и прибыли, связях семейного бизнеса с государством Уметь анализировать потребности рынка и свои возможности	Виды бизнеса и его классификация. Капитал и прибыль. Связь семейного хозяйства с государством. Потребности населения и рынка в товарах и услугах		
Ремонт помещений	1		П.р. «Ремонт помещений» уч-к стр.165, р.т. стр.101-102		Знать способы ремонта и отделки помещений, инструменты и материалы для их выполнения	Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты и материалы. Правила ТБ ремонтно-отделочных работ. Средства защиты и гигиены. Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами. Экологическая безопасность материалов и работ	Пар. 28	
Оформление интерьера гостиной	1		Выполнение эскиза жилой комнаты		Уметь выполнять эскизы интерьера в соответствии с требованиями к жилому помещению	Стиль в интерьере. Требования к жилым помещениям		
	1							
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ. РУКОДЕЛИЕ (12 ЧАСОВ)								
Вязание на спицах. История. Традиции. Материалы.	1			Опрос	Знать: – ассортимент вязаных изделий; – материалы и инструменты и правила их подготовки к работе	Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных, льняных и шелковых нитей	Пар.22	
Вязание на спицах. Набор петель. Способы начала вязания.	1			Контроль за действиям и	Знать и уметь использовать правила подбора спиц по толщине. Владеть техникой набора петель и особенностей вязания на 2 и 5 спицах	Правила подбора спиц в зависимости от толщины и качества пряжи. Техника набора петель. Начало вязания на 2 и 5 спицах		
Технология выполнения различных приемов вязания. Вязание на двух спицах.	1			Контроль качества	Знать и уметь использовать технику выполнения петель различными способами; читать схемы Знать и уметь использовать способы убавления, прибавления и закрытия петель	Техника выполнения лицевых и изнаночных петель различными способами. Условные обозначения на схемах вязания спицами Техника убавления, прибавления и закрытия петель при вязании на спицах		

Изготовление образцов вязания на двух спицах.	3			Контроль качества	Иметь представление о вязании нитками разных цветов и толщины. Уметь вязать по схеме	Закрепление полученных навыков. Вязание нитками разной толщины или цветов. Вязание по схеме		
Вязание носка.	6							
Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.	1							
Итого:								

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ЗНАНИЙ УЧИЩИХСЯ ПО ТЕХНОЛОГИИ

№	оценки	Знание учебного материала	Точность обработки изделия	Норма времени выполнения	Правильность выполнения трудовых приемов	Организация рабочего времени	Соблюдение правил дисциплины и т/б
1	«5»	Ответы отличаются глубокими знаниями учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить причинно-следственные зависимости и связь с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах 1/3 допуска	Норма времени меньше или равна установленной	Абсолютная правильность выполнения трудовых операций	Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места	Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено не было
2	«4»	В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах ½ поля допуска	Норма времени превышает установленного на 10-15 %	Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, которые после замечания учителя не повторяются	Имели место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которое после замечания учителя не повторяются	Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются
3	«3»	В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя, учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-следственные связи, связать его с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска	Норма времени превышает установленную на 20% и более	Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, часть из которых после замечания учителя повторяются снова	Имели место случаи неправильной организации рабочего места, которые после замечания учителя повторяются снова	Имели место нарушения дисциплины и правил т/б, которые после замечания учителя повторялись снова
4	«2»	Ответы свидетельствуют о значительном незнании учебного материала, учащийся не может без учителя найти в нем причинно-следственные связи, относящиеся к классу простейших	Точность изделия выходит за пределы поля допуска	Учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени урока	Почти все трудовые приемы выполняются не верно и не исправляются после замечания	Почти весь урок наблюдались нарушения правил организации рабочего места	Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины
5	«1»	Учащийся абсолютно не знает учебный материал, отказывается от ответа	Учащийся допустил неисправимый брак	Учащийся отказался от выполнения так и не смог к нему приступить	Учащийся совершенно не владеет трудовыми приемами	Полное незнание правил организации рабочего места	Имели место нарушения дисциплины и т/б, повлекшие за собой травматизм