

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области

город Ульяновск

МБОУ "Средняя школа № 9"

СОГЛАСОВАНО
заместитель директора по УВР

УТВЕРЖДЕНО
директор

Серова Е.Е.
Протокол № 1
от "29" 08 2022 г.

Дельцова Н.Г.
Приказ №85
от "29" 08 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА (ID 1299362)

учебного предмета
«Технология»

для 5 класса основного общего образования
на 2022-2023 учебный год

Составитель: Курушина Ольга Евгеньевна
учитель технологии

Ульяновск 2022

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

НАУЧНЫЙ, ОБШЕКУЛЬТУРНЫЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОНТЕНТ ТЕХНОЛОГИИ

Фундаментальной задачей общего образования является освоение учащимися наиболее значимых аспектов реальности. К таким аспектам, несомненно, относится и преобразовательная деятельность человека.

Деятельность по целенаправленному преобразованию окружающего мира существует ровно столько, сколько существует само человечество. Однако современные черты эта деятельность стала приобретать с развитием машинного производства и связанных с ним изменений в интеллектуальной и практической деятельности человека.

Было обосновано положение, что всякая деятельность должна осуществляться в соответствии с некоторым методом, причём эффективность этого метода непосредственно зависит от того, насколько он окажется формализуемым. Это положение стало основополагающей концепцией индустриального общества. Оно сохранило и умножило свою значимость в информационном обществе.

Стержнем названной концепции является технология как логическое развитие «метода» в следующих аспектах:

процесс достижения поставленной цели формализован настолько, что становится возможным его воспроизведение в широком спектре условий при практически идентичных результатах;

открывается принципиальная возможность автоматизации процессов изготовления изделий (что постепенно распространяется практически на все аспекты человеческой жизни).

Развитие технологии тесно связано с научным знанием. Более того, конечной целью науки (начиная с науки Нового времени) является именно создание технологий.

В XX веке сущность технологии была осмыслена в различных плоскостях:

были выделены структуры, родственные понятию технологии, прежде всего, понятие алгоритма;

проанализирован феномен зарождающегося технологического общества;

исследованы социальные аспекты технологии.

Информационные технологии, а затем информационные и коммуникационные технологии (ИКТ) радикальным образом изменили человеческую цивилизацию, открыв беспрецедентные возможности для хранения, обработки, передачи огромных массивов различной информации. Изменилась структура человеческой деятельности — в ней важнейшую роль стал играть информационный фактор. Исключительно значимыми оказались социальные последствия внедрения ИТ и ИКТ, которые послужили базой разработки и широкого распространения социальных сетей и процесса информатизации общества. На сегодняшний день процесс информатизации приобретает качественно новые черты. Возникло понятие «цифровой экономики», что подразумевает превращение информации в важнейшую экономическую категорию, быстрое развитие информационного бизнеса и рынка. Появились и интенсивно развиваются новые технологии: облачные, аддитивные, квантовые и пр. Однако цифровая революция (её часто называют третьей революцией) является только прелюдией к новой, более масштабной четвёртой промышленной революции. Все эти изменения самым решительным образом влияют на школьный курс технологии, что было подчёркнуто в «Концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы» (далее — «Концепция преподавания предметной области «Технология»).

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТНОЙ ОБЛАСТИ «ТЕХНОЛОГИЯ»

В ОСНОВНОМ ОБЩЕМ ОБРАЗОВАНИИ

Основной целью освоения предметной области «Технология» является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления, необходимых для перехода к новым приоритетам научно-технологического развития Российской Федерации.

Задачами курса технологии являются:

овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология» как необходимым компонентом общей культуры человека цифрового социума и актуальными для жизни в этом социуме технологиями;

овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических,

социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;

формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;

формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, а также когнитивных инструментов и технологий;

развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

Как подчёркивается в Концепции преподавания предметной области «Технология», ведущей формой учебной деятельности, направленной на достижение поставленных целей, является проектная деятельность в полном цикле: от формулирования проблемы и постановки конкретной задачи до получения конкретных значимых результатов. Именно в процессе проектной деятельности достигается синтез многообразия аспектов образовательного процесса, включая личностные интересы обучающихся. При этом разработка и реализация проекта должна осуществляться в определённых масштабах, позволяющих реализовать исследовательскую деятельность и использовать знания, полученные обучающимися на других предметах.

Важно подчеркнуть, что именно в технологии реализуются все аспекты фундаментальной для образования категории «знания», а именно:

понятийное знание, которое складывается из набора понятий, характеризующих данную предметную область;

алгоритмическое (технологическое) знание — знание методов, технологий, приводящих к желаемому результату при соблюдении определённых условий;

предметное знание, складывающееся из знания и понимания сути законов и закономерностей, применяемых в той или иной предметной области;

методологическое знание — знание общих закономерностей изучаемых явлений и процессов.

Как и всякий общеобразовательный предмет, «Технология» отражает наиболее значимые аспекты действительности, которые состоят в следующем:

технологизация всех сторон человеческой жизни и деятельности является столь масштабной, что интуитивных представлений о сущности и структуре технологического процесса явно недостаточно для успешной социализации учащихся — необходимо целенаправленное освоение всех этапов технологической цепочки и полного цикла решения поставленной задачи. При этом возможны следующие уровни освоения технологии:

уровень представления;

уровень пользователя;

когнитивно-продуктивный уровень (создание технологий);

практически вся современная профессиональная деятельность, включая ручной труд, осуществляется с применением информационных и цифровых технологий, формирование навыков использования этих технологий при изготовлении изделий становится важной задачей в курсе технологии;

появление феномена «больших данных» оказывает существенное и далеко не позитивное влияние на процесс познания, что говорит о необходимости освоения принципиально новых технологий — информационно-когнитивных, нацеленных на освоение учащимися знаний, на развитии умения учиться.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Основной методический принцип современного курса «Технология»: освоение сущности и структуры технологии идёт неразрывно с освоением процесса познания — построения и анализа разнообразных моделей. Только в этом случае можно достичь когнитивно-продуктивного уровня освоения технологий.

Современный курс технологии построен по модульному принципу.

Модульность — ведущий методический принцип построения содержания современных учебных курсов. Она создаёт инструмент реализации в обучении индивидуальных образовательных траекторий, что является основополагающим принципом построения общеобразовательного курса технологии.

Модуль «Производство и технология»

В модуле в явном виде содержится сформулированный выше методический принцип и подходы к его реализации в различных сферах. Освоение содержания данного модуля осуществляется на протяжении всего курса «Технология» с 5 по 9 класс. Содержание модуля построено по «восходящему» принципу: от умений реализации имеющихся технологий к их оценке и совершенствованию, а от них — к знаниям

и умениям, позволяющим создавать технологии. Освоение технологического подхода осуществляется в диалектике с творческими методами создания значимых для человека продуктов.

Особенностью современной техносферы является распространение технологического подхода на когнитивную область. Объектом технологий становятся фундаментальные составляющие цифрового социума: данные, информация, знание. Трансформация данных в информацию и информации в знание в условиях появления феномена «больших данных» является одной из значимых и востребованных в профессиональной сфере технологий 4-й промышленной революции.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

В данном модуле на конкретных примерах показана реализация общих положений, сформулированных в модуле «Производство и технологии». Освоение технологии ведётся по единой схеме, которая реализуется во всех без исключения модулях. Разумеется, в каждом конкретном случае возможны отклонения от названной схемы. Однако эти отклонения только усиливают общую идею об универсальном характере технологического подхода. Основная цель данного модуля: освоить умения реализации уже имеющихся технологий. Значительное внимание уделяется технологиям создания уникальных изделий народного творчества.

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебный предмет "Технология" изучается в 5 классе два часа в неделю, общий объем составляет 68 часов.

ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ

Модуль «Производство и технология»

Раздел. Преобразовательная деятельность человека.

Технологии вокруг нас. Алгоритмы и начала технологии. Возможность формального исполнения алгоритма. Робот как исполнитель алгоритма. Робот как механизм.

Раздел. Простейшие машины и механизмы.

Двигатели машин. Виды двигателей. Передаточные механизмы. Виды и характеристики передаточных механизмов.

Механические передачи. Обратная связь. Механические конструкторы. Робототехнические конструкторы. Простые механические модели. Простые управляемые модели.

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

Раздел. Структура технологии: от материала к изделию.

Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы. Технологическая карта. Проектирование, моделирование, конструирование — основные составляющие технологии. Технологии и алгоритмы.

Раздел. Материалы и их свойства.

Сырьё и материалы как основы производства. Натуральное, искусственное, синтетическое сырьё и материалы. Конструкционные материалы. Физические и технологические свойства конструкционных материалов.

Бумага и её свойства. Различные изделия из бумаги. Потребность человека в бумаге.

Ткань и её свойства. Изделия из ткани. Виды тканей.

Древесина и её свойства. Древесные материалы и их применение. Изделия из древесины. Потребность человечества в древесине. Сохранение лесов.

Металлы и их свойства. Металлические части машин и механизмов. Тонколистовая сталь и проволока.

Пластические массы (пластмассы) и их свойства. Работа с пластмассами.

Наноструктуры и их использование в различных технологиях. Природные и синтетические наноструктуры.

Композиты и нанокompозиты, их применение. Умные материалы и их применение. Аллотропные соединения углерода.

Раздел. Основные ручные инструменты.

Инструменты для работы с бумагой. Инструменты для работы с тканью. Инструменты для работы с древесиной. Инструменты для работы с металлом.

Компьютерные инструменты.

Раздел. Трудовые действия как основные слагаемые технологии.

Измерение и счёт как универсальные трудовые действия. Точность и погрешность измерений.

Действия при работе с бумагой. Действия при работе с тканью. Действия при работе с древесиной.

Действия при работе с тонколистовым металлом. Приготовление пищи.

Общность и различие действий с различными материалами и пищевыми продуктами.

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ*Патриотическое воспитание:*

проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;

осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;

освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

Эстетическое воспитание:

восприятие эстетических качеств предметов труда;

умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

Ценности научного познания и практической деятельности:

осознание ценности науки как фундамента технологий;

развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;

умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

Трудовое воспитание:

активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;

умение ориентироваться в мире современных профессий.

Экологическое воспитание:

воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;

осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**Овладение универсальными познавательными действиями***Базовые логические действия:*

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;

устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;

выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;

самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;

оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;
опытным путём изучать свойства различных материалов;
овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;
строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;
уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;
понимать различие между данными, информацией и знаниями;
владеть начальными навыками работы с «большими данными»;
владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Овладение универсальными учебными регулятивными действиями

Самоорганизация:

уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;
объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;
вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;
оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

Принятие себя и других:

признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

Овладение универсальными коммуникативными действиями.

Общение:

в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;
в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;
в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;
в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;
понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;
уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности;

владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики; уметь распознавать некорректную аргументацию.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Модуль «Производство и технология»

характеризовать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества;
характеризовать роль техники и технологий в цифровом социуме;
выявлять причины и последствия развития техники и технологий;
характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития;
уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями;
научиться конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;
организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
соблюдать правила безопасности;
использовать различные материалы (древесина, металлы и сплавы, полимеры, текстиль, сельскохозяйственная продукция);
уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач;
получить возможность научиться коллективно решать задачи с использованием облачных сервисов;
оперировать понятием «биотехнология»;
классифицировать методы очистки воды, использовать фильтрацию воды;
оперировать понятиями «биоэнергетика», «биометаногенез».

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека;
соблюдать правила безопасности;
организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов, и сформированные универсальные учебные действия;
использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;
получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов;
характеризовать технологические операции ручной обработки конструкционных материалов;
применять ручные технологии обработки конструкционных материалов;
правильно хранить пищевые продукты;
осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность;
выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда;
осуществлять доступными средствами контроль качества блюда;
проектировать интерьер помещения с использованием программных сервисов;
составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления швейных изделий;

строить чертежи простых швейных изделий;
выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
выполнять художественное оформление швейных изделий;
выделять свойства наноструктур;
приводить примеры наноструктур, их использования в технологиях;
получить возможность познакомиться с физическими основы нанотехнологий и их использованием для конструирования новых материалов.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Дата изучения	Виды деятельности	Виды, формы контроля	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		всего	контрольные работы	практические работы				
Модуль 1. Производство и технология								
1.1.	Преобразовательная деятельность человека	5		1		характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека;	Устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
1.2.	Алгоритмы и начала технологии	5		1		выделять алгоритмы среди других предписаний; формулировать свойства алгоритмов; называть основное свойство алгоритма; исполнять алгоритмы; оценивать результаты исполнения алгоритма; (соответствие или несоответствие поставленной задаче); реализовывать простейшие алгоритмы с помощью; учебных программ из коллекции ЦОРов;	Практическая работа;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
1.3.	Простейшие механические работы-исполнители	2		1		исполнение программы; планирование пути достижения целей; выбор наиболее; эффективных способов решения поставленной задачи; соотнесение своих действий с планируемыми; результатами; осуществление контроля своей; деятельности в процессе достижения результата; программирование движения робота;	Устный опрос; Практическая; работа; Тестирование;;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
1.4.	Простейшие машины и механизмы	5		1		называть основные виды механических движений; описывать способы преобразования движения из одного; вида в другой; называть способы передачи движения с заданными; усилиями и скоростями; изображать графически; простейшую схему машины или механизма; в том числе с; обратной связью;	Тестирование; Практическая работа;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
1.5.	Механические, электро-технические и робототехнические конструкторы	2		1		конструирование простейших соединений с помощью деталей конструктора;	Самооценка с использованием «Оценочного листа»; Устный опрос; Практическая; работа; Тестирование;;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
1.6.	Простые механические модели	10		1		выделять различные виды движения в будущей модели; планировать движение с заданными параметрами;	Письменный контроль; Самооценка с использованием "Оценочного листа";	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru

1.7.	Простые модели с элементами управления	5		1		планировать движение с заданными параметрами с использованием механической реализации управления; планировать движения с заданиями параметрами с использованием механической реализации управления;	Практическая работа; Устный опрос; Тестирование; Самооценка с; использованием; «Оценочного; листа»;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru	
Итого по модулю		34							
Модуль 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов									
2.1.	Структура технологии: от материала к изделию	5		1		объяснять назначение технологии; называть основные элементы технологической цепочки; называть основные виды деятельности в процессе; создания технологии; объяснять назначение; технологии; читать (изображать) графическую структуру; технологической цепочки;	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с; использованием; «Оценочного; листа»;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru	
2.2.	Материалы и изделия. Пищевые продукты	10		2		сравнивать свойства бумаги, ткани, дерева, металла; называть основные свойства бумаги и области её; использования; называть основные свойства ткани и; области её использования; называть основные свойства; древесины и области её использования; называть; основные свойства металлов и области их; использования; называть металлические детали машин; и механизмов; предлагать возможные способы использования; древесных отходов;	Практическая работа; Устный опрос; Тестирование; Самооценка с; использованием; «Оценочного; листа»;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru	
2.3.	Современные материалы и их свойства	5		1		называть основные свойства современных материалов и области их использования; формулировать основные принципы создания; композитных материалов; сравнивать свойства бумаги; ткани; дерева; металла со свойствами доступных; учащимся видов пластмасс;	Практическая работа; Письменный; контроль; Устный; опрос; Тестирование; Самооценка с; использованием; «Оценочного; листа»;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru	

2.4.	Основные ручные инструменты	14		3	называть назначение инструментов для работы с данным материалом; оценивать эффективность; использования данного инструмента; выбирать инструменты; необходимые для изготовления; данного изделия; создавать с помощью инструментов; простейшие изделия из бумаги; ткани; древесины; железа;	Тестирование; Устный опрос; Практическая; работа; Самооценка с; использованием; «Оценочного; листа»;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
Итого по модулю		34					
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	0	14			

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

Технология. 5 класс : учеб. пособие для общеобразовательных организаций / [В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова и др.]; под ред. В.М. Казакевича. — М.: Просвещение, 2017

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др.— 5—9 классы : учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г.Ю. Семенова. — М.:Просвещение, 2018. — 58 с

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ

Издательство «Просвещение» www.prosv.ru Федерация Интернет-образования, сетевое объединение методистов www.som.fio.ru Российская версия международного проекта Сеть творческих учителей it-n.ru Российский общеобразовательный Портал www.school.edu.ru Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов www.school-collection.edu.ru

ОЦЕНОЧНЫЕ ПРОЦЕДУРЫ

- Дробные баллы (0,25; 0,5; 1,5 и т.п.) при оценивании не допускаются.
- За правильные ответы на задания А 1 -А 6 выставляются максимальные баллы (1).
- В заданиях В 1 – С 1 баллы выставляются в зависимости от полноты правильного ответа (от 1 до максимального).
- Не правильные ответы оцениваются в 0 баллов.

Итоговое оценивание за контрольную работу выполняется в соответствии со следующей шкалой перевода:

Суммарный балл за работу	% выполнения	Отметка по пятибальной шкале
0	0	«1»

0-10	0-40	«2»
11-15	44-60	«3»
16-20	64-80	«4»
21-24	84-100	«5»

Индивидуальный учебный проект

Выполнение индивидуального учебного проекта для обучающихся является компонентом текущего контроля в рамках урочной деятельности, свидетельствует об уровне достижения обучающимися планируемых личностных, метапредметных и предметных результатов. Учебный проект представляет собой самостоятельную работу, осуществляемую обучающимся на протяжении определенного периода по лично окрашенной теме, в ходе реализации которой обучающийся-автор проекта получает в качестве результата продукт воплощенного замысла, результат решения какой-либо проблемы и опыт применения универсальных учебных действий. Обучающимися могут быть представлены творческие проекты.

Целью выполнения ИУП является формирование ключевых компетенций, необходимых для жизни и успешной самореализации обучающегося в современном обществе, партнерство учителя и ученика, их совместный поиск новых комплексных знаний, овладение умениями использовать эти знания при создании своего конечного продукта, востребованного обществом. Для обучающихся: возможность реализовать способности и готовность к освоению содержания образования в самостоятельной форме. Для педагогов: создание условий для формирования и развития УУД обучающихся, творческих способностей и логического мышления.

Задачами выполнения проекта являются:

- развивать умения планирования (обучающийся должен уметь чётко определить цель, описать шаги по её достижению, концентрироваться на достижении цели на протяжении всей работы);
- формировать навыки сбора и обработки информации, материалов (уметь выбрать подходящую информацию из различных источников, определять критерии отбора правильно её использовать);
- развивать умения анализировать, креативность и критическое мышление;
- формировать и развить навыки публичного выступления;
- формировать позитивное отношение к деятельности (проявлять инициативу, выполнять работу в срок в соответствии с установленным планом).

В процессе работы над проектом обучающийся под руководством наставника планирует свою деятельность по этапам: организационный (подготовительный), деятельностный (выполнение проекта, основной), защита и оценивание проекта (заключительный).

Основные характеристики творческого проекта

Тип проекта	Отличительные особенности	Форма защиты	Проектный продукт
Творческий	Решение практических задач, создание общественно значимого продукта	Конференция, демонстрация продукта, испытание, выставка достижений	Атлас, видеофильм, выставка, газета, журнал, игра, карта, коллекция, компьютерная анимация, сценарий, статья, сказка, костюм, макет, модель, музыкальное произведение, мультимедийный продукт, праздник, публикация, путеводитель, серия иллюстраций, учебное пособие, чертеж, экскурсия и другое

Требования к оформлению проекта

Общим требованием ко всем работам является необходимость соблюдения норм и правил цитирования, ссылок на различные источники. В случае заимствования текста работы без указания ссылок на источник проект к защите не допускается.

Работа выполняется на листах стандарта А4, шрифтом Times New Roman, размером шрифта 14 пунктов с интервалом между строк – 1,5; размер полей: верхнее – 2 см., нижнее – 1,5 см., левое – 3 см., правое – 2 см. Выравнивание текста по ширине.

Проект должен содержать: титульный лист, содержание, введение (с обоснованием актуальности), основную часть (теоретическая и практическая части), заключение (выводы), список литературы, приложение.

Титульный лист должен содержать наименование образовательной организации, название проекта, Ф.И.О. исполнителя проекта и его руководителя/наставника, год и место написания проекта (Приложение №1). Титульный лист считается первым, но не нумеруется.

Каждая новая глава начинается с новой страницы, точка в конце заголовка, располагаемого посередине строки, не ставится. Все разделы плана (названия глав, заключение, список литературы, каждое приложение) начинаются с новых страниц. Все сокращения в тексте должны быть расшифрованы.

Объем текста проекта, включая формулы и список литературы, не должен быть менее 6 машинописных страниц, но не более 12 машинописных страниц. Для приложений может быть отведено неограниченное количество стандартных страниц. Основной текст работы нумеруется арабскими цифрами, страницы приложений – арабскими цифрами.

Введение включает в себя: анализ ситуации и обоснование актуальности выбранной темы. Здесь показывается, что уже известно в науке и практике и что осталось нераскрытым или предстоит сделать автору в данных условиях, почему выполнение именно этого проекта своевременно для автора проекта или других людей. На основании анализа формулируется противоречие, на раскрытие которого направлен данный проект. На основании выявленного противоречия формулируется проблема («дерево» проблем) на решение которой направлено выполнение проекта. Формулируется цель проекта - заранее спрогнозированный результат, который можно измерить. Определяются задачи по достижению цели проекта.

Основная часть проекта может состоять из одного или двух разделов. Первый, как правило, содержит теоретический материал, а второй - экспериментальный или практический. Таблицы, схемы, иллюстрации оформляются в приложении к проекту.

Заключение. Делается вывод, достигнута ли автором цель проекта. Если цель не достигнута, указываются причины. Указывается результат - эффект проекта, экономический или социальный.

Список использованной в проекте литературы оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1-2003, в алфавитном порядке. В тексте работы должна быть ссылка на источник (номер ссылки соответствует порядковому номеру источника в списке литературы)

Процедура защиты ИУП представляет собой выступление обучающегося (до 10 минут): представление презентационных материалов, презентация проекта.

Содержание и композиция защиты проекта - инициативное и творческое право его автора, однако в выступлении обязательно должны быть представлены следующие аспекты:

1. обоснование выбранной темы - актуальность ее и формулировка проблемы;
2. определение цели и задач представляемого проекта, а также степень их выполнения;
3. краткое содержание (обзор) выполненной работы над проектом, с обязательными акцентами на ключевых положениях и выводах;
4. представление всех технических параметров проекта (использованные компьютерные программы, научные источники, демонстрационно-справочный аппарат, иллюстративные материалы и т.п.);
5. выводы, рекомендации по возможной сфере практического использования данного проекта.
6. обязательная рефлексия: анализ результатов выполнения проекта, оценка качества деятельности при выполнении проекта.

В защите проекта возможно, использовать различного рода дополнительную печатную рекламную-пояснительную продукцию (программа, аннотация, рекомендательные и пояснительные записки и т.д.).

После завершения своего выступления обучающиеся, представлявшие проекты, должны ответить на вопросы экспертов/членов комиссии.

Для оценивания проекта обучающегося педагог руководствуется интегральным (уровневым) подходом. При **интегральном описании** результатов выполнения проекта вывод об уровне сформированности навыков проектной деятельности делается на основе оценки всей совокупности основных элементов проекта (продукта и пояснительной записки, отзыва, презентации) по каждому из четырёх критериев, представленных в таблице №1. Выделены три уровня сформированности навыков проектной деятельности: недопустимый, базовый и повышенный. Главное отличие выделенных уровней состоит в *степени самостоятельности* обучающегося в ходе выполнения проекта, поэтому выявление и фиксация в ходе защиты того, что обучающийся способен выполнять самостоятельно, а что - только с помощью руководителя/наставника проекта, являются основной задачей оценочной деятельности.

Содержательное описание каждого критерия

Таблица №1

Критерий	Содержание критерия	Уровни сформированности навыков проектной деятельности	
		Базовый (1 балл)	Повышенный (2-3 балла)

<p>Способность к самостоятельному приобретению знаний и решению проблем</p>	<p>Способность поставить проблему и выбрать способы её решения, найти и обработать информацию, формулировать выводы и/или обоснование и реализацию/апробацию принятого решения, обоснование и создание модели, прогноза, модели, макета, объекта, творческого решения и т. п.</p>	<p>Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно с опорой на помощь руководителя ставить проблему и находить пути её решения; продемонстрирована способность приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания изученного</p>	<p>Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно ставить проблему и находить пути её решения; продемонстрировано свободное владение логическими операциями, навыками критического мышления, умение самостоятельно мыслить; продемонстрирована способность на этой основе приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания проблемы</p>
---	---	--	--

Сформированность предметных знаний и способов действий	Умение раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой/темой использовать имеющиеся знания и способы действий.	Продемонстрировано понимание содержания выполненной работы. В работе и в ответах на вопросы по содержанию работы отсутствуют грубые ошибки	Продемонстрировано свободное владение предметом проектной деятельности. Ошибки отсутствуют
Сформированность регулятивных действий	Умении самостоятельно планировать и управлять своей познавательной деятельностью во времени, использовать ресурсные возможности для достижения целей, осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях.	Продемонстрированы навыки определения темы и планирования работы. Работа доведена до конца и представлена комиссии; некоторые этапы выполнялись под контролем и при поддержке руководителя. При этом проявляются отдельные элементы самооценки и самоконтроля обучающегося	Работа тщательно спланирована и последовательно реализована, своевременно пройдены все необходимые этапы обсуждения и представления. Контроль и коррекция осуществлялись самостоятельно

Сформированность коммуникативных действий	Умение ясно изложить и оформить выполненную работу, представить её результаты, аргументировано ответить на вопросы.	Продемонстрированы навыки оформления проектной работы и пояснительной записки, а также подготовки простой презентации. Автор отвечает на вопросы	Тема ясно определена и пояснена. Текст/сообщение хорошо структурированы. Все мысли выражены ясно, логично, последовательно, аргументировано. Работа/сообщение вызывает интерес. Автор свободно отвечает на вопросы
---	---	--	--

Уровень достижения личностных, метапредметных и предметных результатов освоения определяется в соответствии с критериями

1. Способность к самостоятельному приобретению знаний и решению проблем	
Критерий 1.1. Поиск, отбор и адекватное использование информации	Баллы
Работа содержит незначительный объем подходящей информации из ограниченного числа однотипных источников	1
Работа содержит достаточный объем подходящей информации из однотипных источников	2
Работа содержит достаточно полную информацию из разнообразных источников	3
Критерий 1.2. Постановка проблемы	Баллы
Проблема сформулирована, но гипотеза отсутствует. План действий фрагментарный	1

Проблема сформулирована, обоснована, выдвинута гипотеза, но план действий по доказательству/опровержению гипотезы неполный	2
Проблема сформулирована, обоснована, выдвинута гипотеза, дан подробный план действий по ее доказательству/опровержению	3
Критерий 1.3. Актуальность и значимость темы проекта	Баллы
Актуальность темы проекта и ее значимость для ученика обозначены фрагментарно на уровне утверждений	1
Актуальность темы проекта и ее значимость для ученика обозначены на уровне утверждений, приведены основания	2
Актуальность темы проекта и ее значимость для ученика раскрыты и обоснованы исчерпывающе, тема имеет актуальность и значимость не только для ученика, но и для школы, города	3
Критерий 1.4. Анализ хода работы, выводы и перспективы	Баллы
Анализ заменен кратким описанием хода и порядка работы	1
Представлен развернутый обзор работы по достижению целей, заявленных в проекте	2
Произведен исчерпывающий анализ ситуаций, складывающихся в ходе работы, сделаны необходимые выводы, намечены перспективы	3
Критерий 1.5. Личная заинтересованность автора, творческий подход к Работе	Баллы
Работа шаблонная. Автор проявил незначительный интерес к теме проекта, но не продемонстрировал самостоятельности, не использовал возможности творческого подхода	1
Работа самостоятельная, демонстрирующая серьезную заинтересованность автора, предпринята попытка представить личный взгляд на тему проекта, применены элементы творчества	2
Работа отличается творческим подходом, собственным отношением автора к идее проекта	3
Критерий 1.6. Полезность и востребованность продукта	Баллы

Проектный продукт полезен после доработки, круг лиц, которым он может быть востребован, указан неявно	1
Проектный продукт полезен, круг лиц, которым он может быть востребован, указал. Названы потенциальные потребители и области использования продукта	2
Продукт полезен. Указал круг лиц, которым он будет востребован. Сформулированы рекомендации по использованию полученного продукта, спланированы действия по его продвижению	3
2. Сформированность предметных знаний и способов действий	
Критерий 2.1. Соответствие выбранных способов работы цели и содержанию проекта	Баллы
Часть используемых способов работы не соответствует теме и цели проекта, цели могут быть до конца не достигнуты	1
Использованные способы работы соответствуют теме и цели проекта, но недостаточны	2
Способы работы достаточны и использованы уместно и эффективно, цели проекта достигнуты	3
Критерий 2.2. Глубина раскрытия темы проекта	Баллы
Тема проекта раскрыта фрагментарно	1
Тема проекта раскрыта, автор показал ее знание в рамках школьной программы	2
Тема проекта раскрыта исчерпывающе, автор продемонстрировал глубокие знания, выходящие за рамки школьной программы	3
Критерий 2.3. Качество проектного продукта	Баллы
Проектный продукт не соответствует большинству требований качества (эстетика, удобство использования, заявленные темы)	1
Продукт не полностью соответствует требованиям качества	2
Продукт полностью соответствует требованиям качества (эстетичен, удобен в использовании, отвечает заявленными целям)	3

Критерий 2.4. Использование средств наглядности, технических средств	Баллы
Средства наглядности, в т.ч. технические средства, используются фрагментарно, не выдержаны основные требования к дизайну проекта	1
Средства наглядности, в т.ч. технические средства, используются, выдержаны основные требования к дизайну презентации, отсутствует логика подачи материала, нет согласованности между презентацией и текстом доклада	2
Средства наглядности, в т.ч. технические средства, используются, выдержаны основные требования к дизайну презентации, подача материала логична, презентация и текст доклада полностью согласованны	3
3. Сформированность регулятивных действий	
Критерий 3.1. Соответствие требованиям оформления письменной части	Баллы
Предприняты попытки оформить работу в соответствии с установленными правилам, придать ей должную структуру	1
Письменная часть работы оформлена с опорой на установленные правилами порядок и четкую структуру, допущены незначительные ошибки в оформлении	2
Работа отличается четким и грамотным оформлением в точном соответствии с установленными правилами	3
Критерий 3.2. Постановка цели, планирование путей ее достижения	Баллы
Цель сформулирована, обоснована, дан схематичный план ее достижения	1
Цель сформулирована, обоснована, планирование деятельности соотносится с собственным жизненным опытом, задачи реализуются последовательно	2
Цель сформулирована, четко обоснована, дан подробный план ее достижения, учащийся самостоятельно осуществляет контроль и коррекцию деятельности	3
Критерий 3.3. сценарий защиты (логика изложения), грамотное построение доклада	Баллы
Тема и содержание проекта раскрыты фрагментарно. Дано сравнение ожидаемого и полученного результата	1

Тема и содержание раскрыты. Представлен развернутый обзор работы по достижению целей, заявленных в проекте	2
Тема и содержание проекта раскрыты. Представлен анализ ситуаций, складывавшихся в ходе работы, сделаны необходимые выводы, намечены перспективы	3
Критерий 3.4. Соблюдение регламента защиты (не более 10 минут) и степень воздействия на аудиторию	Баллы
Материал изложен с учетом регламента, однако автору не удалось заинтересовать аудиторию	1
Автору удалось вызвать интерес аудитории, но он вышел за рамки регламента	2
Автору удалось вызвать интерес аудитории и уложиться в регламент	3
4. Сформированность коммуникативных действий	
Критерий 4.1. Четкость, точность, убедительность, лаконичность	Баллы
Содержание всех элементов выступления дает представление о проекте, заметна культура речи, наблюдаются немотивированные отступления от заявленной темы	1
Содержание всех элементов выступления дает представление о проекте, заметна культура речи, немотивированные отступления от заявленной темы отсутствуют	2
Содержание всех элементов выступления дает представление о проекте, наблюдается правильность речи, точность устной и письменной речи, ее четкость, лаконизм, немотивированные отступления от заявленной темы отсутствуют	3
Критерий 4.2. Умение отвечать на вопросы и защищать свою точку зрения	Баллы
Ответы на поставленные вопросы однословные, неуверенные. Автор не может защитить свою точку зрения	1
Автор уверенно отвечает на поставленные вопросы, но не до конца обосновывает свою точку зрения	2

Автор проявляет хорошее владение материалом, уверенно отвечает на поставленные вопросы, доказательно и развернуто обосновывает свою точку зрения	3
--	---

Шкала оценивания проектов

Количество баллов	Уровень
48-30	повышенный
29-19	базовый
18-0	недостаточный

Полученные баллы переводятся в оценку достигнутого уровня в соответствии с таблицей.

Недопустимый уровень	отметка «неудовлетворительно»
Базовый уровень	отметка «удовлетворительно»
Повышенный уровень	отметка «хорошо» отметка «отлично»

Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации по учебному предмету «Технология» - результаты текущего контроля - отметка выводится как среднее арифметическое отметок за четверти, округлённое до целого числа по правилам математического округления.

Направление «Технологии ведения дома»

5 класс

Контрольная работа за первое полугодие

Контрольно – измерительные материалы по разделам «Технологии в сфере быта» и «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»

5 класс

Цель проведения работы: оценка качества образования по разделам «Технологии в сфере быта» и «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» в 5 классе.

Задачи проведения работы:

- определить уровень усвоения содержания образования по разделам «Технологии в сфере быта» и «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»;
- предоставить обучающимся возможность самореализации в учебной деятельности;
- определить направления совершенствования преподавания технологии.

План (спецификация) контрольной работы

Код задания	Проверяемые элементы содержания образования	Уровень сложности задания	Тип задания	Максимальный балл за задание
А 1	Понятие «кулинария»	Б	ВО	1
А 2	Технология приготовления блюд из круп	Б	ВО	1
А 3	Способы варки куриных яиц	Б	ВО	1
А 4	Виды тепловой кулинарной обработки продуктов	Б	ВО	1
А 5	Сервировка стола к завтраку	Б	ВО	1
А 6	Технология приготовления блюд из яиц	Б	ВО	1
В 1	Требования к интерьеру	П	КО	3
В 2	Приготовление горячих напитков	П	КО	3
В 3	Типы размещения оборудования на кухне	П	КО	3
В 4	Технология приготовления блюд из овощей	П	КО	3
С 1	Культура питания (принципы рационального питания)	В	РО	6
Всего				24
Уровень сложности задания		Тип задания		
Б – базовый		ВО – задание с выбором ответа		
П – повышенный		КО – задание с кратким открытым ответом		
В – высокий		РО – задание с развёрнутым открытым ответом		

Контрольная работа по разделам «Технологии в сфере быта» и «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»
Инструкция по выполнению работы

Контрольная работа состоит из трёх частей, включающих 11 заданий. На выполнение заданий отводится 45 минут. Задания необходимо выполнять на отдельных бланках для ответов.

Часть 1 включает 6 заданий. К каждому заданию даётся 3 варианта ответа, только один из них правильный.

А 1 Искусство приготовления пищи называется:

1. Гигиена
2. Кулинария
3. Вышивка

А 2 Шлифованный, полированный, дроблённый, длинозёрный, круглый - это сказано о:

1. Гречихе
2. Ячмене
3. Рисе

А 3 Время варки куриных яиц «в мешочек»:

1. 2-3 мин.
2. 4-5 мин.
3. 7-10 мин.

Приём тепловой обработки «варка» – это:

1. Нагревание продукта в жире
2. Нагревание продукта в воде
3. Быстрое обжаривание или ошпаривание продуктов

А 5 Подготовка и оформление стола для приёма пищи называется:

1. Сервировка
2. Этикет
3. Меню

А 6 Определить, является ли куриное яйцо свежим, можно:

1. По внешнему виду
2. Кручением яйца на поверхности стола
3. Опустив яйцо в сосуд с соленой водой

Часть 2 состоит из 4 заданий. Ответы к этим заданиям необходимо сформулировать самостоятельно, в виде слов, сочетания букв или цифр и т.д., и вписать в прямоугольник.

В 1 Требования к интерьеру:

1. Эргономические – это...
2. Санитарно-гигиенические - это...
3. Эстетические - это...

В 2 Верны ли следующие утверждения:

№ п/п	Утверждения	Да	Нет
1.	Чай необходимо пить свежесваренный		
2.	В чае не содержатся витамины		
3.	Чай бывает зеленый, красный, черный		
4.	Кофе бывает только в зернах		
5.	Какао получают из зёрен тропического шоколадного дерева		

В 3 Перечислите четыре типа размещения оборудования на кухне.

В 4 Ингредиенты для приготовления винегрета.

Часть 3 включает 1 задание с развёрнутым открытым ответом. Это задание требует полного ответа на поставленные вопросы в виде связного рассказа.

С 1 Объясните выражение «культура питания». Задумываетесь ли вы о том, правильно ли мы питаемся? Как вы считаете, что является важнейшим условием нормального функционирования человеческого организма? Какие составляющие входят в основу рационального питания?

Ответы

Код	Правильный ответ	Кол-во баллов
A 1	2	0-1
A 2	3	0-1
A 3	2	0-1
A 4	2	0-1

А 5	1	0-1
А 6	3	0-1
В 1	1.Удобным для каждого члена семьи. 2.Здоровый микроклимат. 3.Дом должен быть уютным и красивым.	0-3
В 2	1-Да; 2-Нет; 3-Да; 4-Нет; 5-Да	0-3
В 3	Линейная, угловая, параллельная, угловая.	0-3
В 4	Свекла, капуста квашеная, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное	0-3
С 1	Связный рассказ	0-6

Итоговая контрольная работа

Контрольно – измерительные материалы по разделу «Материальные технологии », «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов», «Технологии в сфере быта»

5 класс

Цель проведения работы: оценка качества образования по разделу «Материальные технологии », «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов», «Технологии в сфере быта» в 5 классе.

Задачи проведения работы:

- определить уровень усвоения содержания образования по разделу «Материальные технологии », «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов», «Технологии в сфере быта»;
- предоставить обучающимся возможность самореализации в учебной деятельности;
- определить направления совершенствования преподавания технологии.

План (спецификация) контрольной работы

Код задания	Проверяемые элементы содержания образования	Уровень сложности задания	Тип задания	Максимальный балл за задание
А 1	Производство текстильных материалов	Б	ВО	1
А 2	Конструирование швейных изделий	Б	ВО	1

А 3	Влажно-тепловая обработка ткани	П	ВО	1
А 4	Машинные швы	Б	ВО	1
А 5	Элементы народного костюма	П	ВО	1
А 6	Способы варки куриных яиц	Б	ВО	1
В 1	Определение направления долевой нити	П	КО	3
В 2	Терминология машинных швов	П	КО	3
В 3	Планировка кухни	Б	КО	3
В 4	Виды отделки швейного изделия	П	КО	3
С 1	Технология изготовления швейных изделий	П	РО	6
Всего				24

Уровень сложности задания	Тип задания
Б – базовый	ВО – задание с выбором ответа
П – повышенный	КО – задание с кратким открытым ответом
В – высокий	РО – задание с развёрнутым открытым ответом

Контрольная работа по разделу «Материальные технологии », «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов», «Технологии в сфере быта»

Инструкция по выполнению работы

Контрольная работа состоит из трёх частей, включающих 11 заданий. На выполнение заданий отводится 45 минут. Задания необходимо выполнять на отдельных бланках для ответов.

Часть 1 включает 6 заданий. К каждому заданию даётся 3 варианта ответа, только один из них правильный.

А 1 Какие волокна не относятся к волокнам растительного происхождения:

1. Льняные
2. Хлопковые
3. Шерстяные

А 2 Мерка Об необходима для:

1. Определения длины пояса
2. Определения ширины изделия
3. Определения длины изделия

А 3 Декатировка - это...

1. Уменьшение толщины шва изделия при помощи горячего утюга
2. Закрепление припусков на швы при помощи горячего утюга
3. Влажно-тепловая обработка ткани с целью предотвращения последующей усадки

Какой машинный шов применяется при пошиве фартука?

1. Вподгибку с закрытым срезом
2. Стачной вразутюжку
3. Запошивочный

А 5 Запона, передник, нагрудень, занавеска – диалектные названия:

1. Фартука
2. Рубахи
3. Юбки

А 6 Время варки яиц вкрутую:

1. 2-3 мин.
2. 4-5 мин.
3. 7-10 мин.

Часть 2 состоит из 4 заданий. Ответы к этим заданиям необходимо сформулировать самостоятельно, в виде слов, сочетания букв или цифр и т.д., и вписать в прямоугольник.

Б 1 Вставь недостающие слова: «Направление долевой нити в ткани можно определить

по виду и прочности нитей, по звуку, по _____ и _____»

Б 2 Соотнесите определения и термины машинных работ:

СТАЧАТЬ - _____ ЗАСТРОЧИТЬ - _____
НАСТРОЧИТЬ - _____ ПРИТАЧАТЬ - _____
ОБТАЧАТЬ - _____ ОБМЕТАТЬ - _____

А – проложить строчку для закрепления подогнутого края детали или изделия.

Б – соединить мелкие детали с крупными строчками постоянного назначения.

В – проложить строчку при наложении одной детали на другую для их соединения.

Г – соединить детали, примерно равные по величине, строчками постоянного назначения по намеченным линиям.

Д – соединить две детали с последующим вывёртыванием их налицевую сторону.

Е – обшить срезы шва швом «зигзаг» с помощью оверлока.

Б 3 Перечислите зоны на которые делят пространство на кухне

Б 4 Допишите виды отделки фартука: аппликация, _____, _____,
_____.

Часть 3 включает 1 задание с развёрнутым открытым ответом. Это задание требует полного ответа на поставленные вопросы в виде связного рассказа.

С 1 Опишите последовательность изготовления швейного изделия. Какое оборудование, инструменты и приспособления необходимы для работы? Люди каких профессий, занимаются изготовлением одежды?

Ответы

Код	Правильный ответ	Кол-во баллов
А 1	3	0-1
А 2	2	0-1
А 3	3	0-1
А 4	1	0-1
А 5	1	0-1
А 6	3	0-1
В 1	По кромке и растяжению	0-3
В 2	СТАЧАТЬ - Г ЗАСТРОЧИТЬ - А	0-3

	НАСТРОЧИТЬ - В ОБТАЧАТЬ - Д	ПРИТАЧАТЬ - Б ОБМЕТАТЬ - Е	
В 3	Обеденная, рабочая		0-3
В 4	Кружево, тесьма, вышивка		0-3
С 1	Связный рассказ		0-6

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение г. Ульяновска «Средняя школа №9»

Утверждаю

Директор школы

Н.Г. Дельцова

Приказ № 85 от 29.08.2022

Рабочая программа по технологии для 6 класса

Составитель: Курушина О.Е., учитель технологии

Количество часов по учебному плану 68, 2 часа в неделю.

Учебник: Технология. 6 класс. Тищенко А. Т., Сеница Н. В. Учебник. – М.: Просвещение, 2021

Программа: Технология. Рабочая программа 5-9 классы, Тищенко А. Т., Сеница Н. В. Учебник. – М: Вентана-Граф, 2017

Рассмотрено и одобрено

на заседании ШМО

учителей ФИТОМ.

Протокол № 1 от 26.08.2022г.

Руководитель ШМО

_____ Е.И.Губарева

Согласовано.

Зам .директора по УВР

Е.Е.Серова
2022 г.

Ульяновск 2022 г.

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

ЛИЧНОСТНЫЕ

У выпускника будут сформированы:

- проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- развитие эстетического сознания через освоение творческой деятельности.

ПРЕДМЕТНЫЕ

Выпускники научатся:

- Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон.

- Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы птицы и мяса; самостоятельно готовить для своей семьи кулинарные блюда из птицы, рыбы и мяса, соблюдая технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы; определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп; сервировать стол и дегустировать готовые блюда.

- Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий.

Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.

Рассчитывать по формулам конструкцию швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Моделировать плечевое швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек

Выполнять подготовку изделия к примерке. Проводить примерку плечевого изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать плечевое изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки .

- Изучать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами. Вязать образцы крючком и спицами.

Создавать схемы для вязания с помощью ПК

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта;
- 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 проектной документацией, готовить пояснительную записку к проекту;
- представлять проект к защите;

Получат возможность научиться:

- выбирать изделие соответствующее его назначению
- осуществлять технологический процесс;
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ

Познавательные

Выпускники научатся:

- планировать процесс познавательной деятельности;
- определять адекватные, имеющимся материально-техническим условиям, способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельно выполнять различные творческие работы по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства;
- моделировать художественные и технологические процессы и объекты;
- приводить примеры, подбирать аргументы, формулировать выводы по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражать в устной или письменной форме результаты своей деятельности;
- выявлять потребности, проектирования и создания объектов, имеющих социальную значимость;
- осуществлять поиск информации из различных источников, включая ресурсы библиотек и Интернета;
- соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдать безопасные приёмы познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Выпускники получают возможность научиться:

- производить расчёт конструкции изделия по формулам;
- конструировать чертежи изделий по заданным меркам;
- осуществлять контроль качества с применением измерительных инструментов и приспособлений.

Коммуникативные

Выпускники научатся:

- сотрудничать с товарищами при выполнении заданий в паре, в группе: устанавливать очередность действий, учитывать позицию других людей;
- обсуждать совместное решение;
- слушать и выступать;
- осуществлять взаимопроверку;
- задавать вопросы с целью получения нужной информации.

Выпускники получают возможность научиться:

- учитывать мнение партнёра, аргументировано критиковать допущенные ошибки, обосновывать своё решение;
- выполнять свою часть обязанностей в ходе групповой работы, учитывая общий план действий и конечную цель;

Регулятивные

Выпускники научатся:

- удерживать цель учебной и внеучебной деятельности;
- учитывать ориентиры, данные учителем, при освоении нового учебного материала;
- использовать изученный материал, свойства объектов при выполнении практических работ;
- самостоятельно планировать деятельность для решения поставленных задач;
- осуществлять итоговый и пошаговый самоконтроль своей учебной деятельности;
- вносить необходимые коррективы в собственные действия по итогам самопроверки;
- сопоставлять результаты собственной деятельности с оценкой её товарищами, учителем;
- адекватно воспринимать аргументированную критику ошибок и учитывать её в работе над ошибками.

Выпускники получат возможность научиться:

- планировать собственную познавательную деятельность с учётом поставленной цели;
- использовать различные способы самоконтроля;
- прогнозировать результат.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ «ТЕХНОЛОГИЯ»

Данная программа рассчитана на 68 часов

Раздел «Технология домашнего хозяйства»- 4ч

Вводное занятие. Цели и задачи курса. Правила безопасной работы и внутреннего распорядка в мастерской.

Интерьер жилого дома.

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом.

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.

Комнатные растения в интерьере.

Теоретические сведения. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений. Виды растений по внешним данным.

Технология выращивания комнатных растений. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.
Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Художественные ремесла»- 12ч

Вязание крючком .

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна. Вязание по кругу.
Лабораторно-практические и практические работы вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

Вязание спицами.

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 вязальщицы текстильно-галантерейных изделий.
Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Раздел: « Технологии творческой и опытнической деятельности»- 16ч

Теоретические сведения. Цели и задачи проектной деятельности в 6 классе.
Этапы выполнения проекта. Поисковый 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 технология изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление.
Заключительный этап: окончательный контроль готового изделия, испытание изделия, анализ результатов деятельности. Презентация и защита творческого проекта.
Практические работы. Творческий проект по разделам: «Технология домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделия из текстильных материалов», «Художественные ремесла».

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»- 22ч

Свойства текстильных материалов.

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и

синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

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

Конструирование швейных изделий.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.

Моделирование швейных изделий.

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Этапы моделирования. Моделирование формы выреза горловины, низа изделия и рукава. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки, подборта.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки изделия. Подготовка выкройки изделия к раскрою.

Швейная машина.

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, ее поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки. Назначение и правило использования регулятора натяжения верхней нити. Обметывание петель.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки. Выполнение петель. Применение приспособлений к швейной машине.

Технология изготовления швейных изделий.

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Правила раскладывания выкроек на ткани. Выкраивание деталей из прокладки. Правила раскрой. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами, булавками и ножницами.

Технология соединения детали с краевой прокладкой. ПБР утюгом.

Способы переноса контурных линий при помощи копировальных стежков. Выполнение ручных работ - сметывание, выметывание, заметывание.

Выполнение машинных работ – стачивание, обтачивание.

Классификация машинных швов: окантовочный.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. Устранение дефектов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов машинных работ. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Проведение примерки. Обработка боковых, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины изделия.

Окончательная обработка изделия.

Раздел «Кулинария»- 14ч

Практические работы по разделу «Кулинария» обучающиеся выполняют после изучения теоретического материала и обязательного инструктажа по ПБР в электронном варианте на уроках и при выполнении домашнего задания, в форме презентации, видео и фотоматериалов, а также различного вида устных сообщений и письменных творческих работ.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Виды рыбы, нерыбных продуктов моря и продукты из них. Определение качества рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Разделка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы.

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

Практические работы проводятся в виде презентаций, видео и фотоматериалов по темам: Определение свежести рыбы. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Блюда из мяса.

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Способы определения качества мяса. Правила хранения мясной продукции. Тепловая обработка мяса и ее виды.

Технология приготовления блюд из мяса. Гарниры к мясным блюдам.

Практические работы проводятся в виде презентаций, видео и фотоматериалов по темам: Определение качества мяса и мясных продуктов. Приготовление блюд из мяса.

Блюда из птицы.

Теоретические сведения. Виды домашней птицы. Значение блюд из птицы в питании. Способы определения качества птиц. Разрезание птицы на части. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд.

Практические работы проводятся в виде презентаций, видео и фотоматериалов по теме: Приготовление блюда из птицы.

Заправочные супы.

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технологии приготовления бульонов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника. Оценка готового блюда. Оформление готового супа.

Практические работы проводятся в виде презентаций, видео и фотоматериалов по теме: Приготовление заправочного супа.

Приготовление обеда и сервировка стола к обеду.

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обедов. Подача блюд. Правила пользования столовыми приборами и поведение за столом. *Практические работы проводятся в виде презентаций, видео и фотоматериалов по темам:* Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

Тематическое планирование

№	Тема урока	Кол-во часов
	Технологии домашнего хозяйства	4
1.	Вводное занятие. Цели и задачи курса	1
2.	Правила поведения и безопасной работы в мастерской	1
3.	Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере.	1
4.	Уход за комнатными растениями.	1
	Художественные ремёсла	12
5.	Вязание крючком. Материалы и инструменты.	1
6.	Основные виды петель. ПРБ	1
7.	Вязания полотна.	1
8.	Убавление, прибавление и закрытие петель	1
9.	Вязание по кругу.	1
10.	Способы вязания: круг, квадрат, шестиугольник	1
11.	Вязание спицами. Материалы инструменты.	1
12.	Набор петель. ПРБ	1
13.	Технология выполнения простых петель	1
14.	Закрытие петель	1
15.	Вязание цветных узоров.	1
16.	Создание схем для вязания с помощью компьютера.	1
	Технология творческой и опытнической деятельности	16
17.	Творческий проект. Поиск и обоснование проблемы.	1
18.	Творческий проект. Поиск и обоснование проблемы.	1
19.	Выбор изделия. Подбор материалов, инструментов и оборудования.	1
20.	Требования к проектируемому изделию.	1

21.	Приёмы разработки документации.	1
22.	Разработка ИТК изделия.	1
23.	Изготовления изделия.	1
24.	Выполнение технологических операций. ПБР.	1
25.	Выполнение технологических операций. Корректирование технологического процесса. Контроль деятельности.	1
26.	Выполнение технологических операций. Корректирование технологического процесса. Контроль деятельности.	1
27.	Выполнение технологических операций. Расчет затрат на изготовление изделия.	1
28.	Выполнение технологических операций. Расчет затрат на изготовление изделия.	1
29.	из проектной деятельности.	1
30.	из проектной деятельности.	1
31.		1
32.		1
	Создание изделий из текстильных материалов	22
33.	Классификация химических волокон. Свойства текстильных материалов из них	1
34.	Классификация химических волокон. Свойства текстильных материалов из них	1
35.	Конструирование швейных изделий. Измерение фигуры.	1
36.	Конструирование швейных изделий. Измерение фигуры.	1
37.	Изготовление выкройки ночной сорочки. Чтение чертежа.	1
38.	Изготовление выкройки ночной сорочки. Чтение чертежа.	1
39.	Моделирование швейных изделий. Моделирование формы выреза горловины.	1
40.	Моделирование швейных изделий. Моделирование формы выреза горловины.	1
41.	Швейная машина. Машинная игла. Зигзагообразная строчка.	1
42.	Швейная машина. Машинная игла. Зигзагообразная строчка.	1
43.	Правила безопасной работы на швейной машине.	1
44.	Правила безопасной работы на швейной машине.	1
45.	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой плечевого изделия. ПБР с ножницами.	1
46.	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой плечевого изделия. ПБР с ножницами.	1
47.	Подготовка деталей кроя к сметыванию, примерка изделия. ПБР с иглами.	1

48.	Подготовка деталей кроя к сметыванию, примерка изделия. ПБР с иглами.	1
49.	Способы обработки горловины изделия Раскрой подкройной обтачки.	1
50.	Способы обработки горловины изделия Раскрой подкройной обтачки.	1
51.	Обработка горловины подкройной обтачкой. ПБР с утюгом.	1
52.	Обработка горловины подкройной обтачкой. ПБР с утюгом.	1
53.	Обработка боковых срезов. Обработка низа рукава.	1
54.	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия	1
Кулинария.		14
55.	Механическая обработка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы.	1
56.	Механическая обработка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы.	1
57.	Рыба и нерыбные продукты моря. Блюда из рыбных и нерыбных продуктов моря.	1
58.	Рыба и нерыбные продукты моря. Блюда из рыбных и нерыбных продуктов моря.	1
59.	Механическая обработка мяса. Санитарные требования при обработке мяса.	1
60.	Механическая обработка мяса. Санитарные требования при обработке мяса.	1
61.	Виды мяса. Блюда из мяса.	1
62.	Виды мяса. Блюда из мяса.	1
63.	Блюда из птицы. Технология их приготовления.	1
64.	Блюда из птицы. Технология их приготовления.	1
65.	Заправочные супы. Технология приготовления первых блюд.	1
66.	Заправочные супы. Технология приготовления первых блюд.	1
67.	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	1
68.	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	1
ИТОГО		68

Календарно- тематическое планирование

№	Дата				Тема урока (контрольные, практические, лабораторные работы)	Кол-во часов
	По плану		Фактически			
	6А	6Б	6А	6Б		
Технологии домашнего хозяйства						4
1.					Вводное занятие. Цели и задачи курса	1
2.					Правила поведения и безопасной работы в мастерской	1
3.					Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере.	1
4.					Уход за комнатными растениями.	1
Художественные ремёсла						12
5.					Вязание крючком. Материалы и инструменты.	1
6.					Основные виды петель. ПРБ	1
7.					Вязания полотна.	1
8.					Убавление, прибавление и закрывание петель	1
9.					Вязание по кругу.	1
10.					Способы вязания: круг, квадрат, шестиугольник	1
11.					Вязание спицами. Материалы инструменты.	1
12.					Набор петель. ПРБ	1
13.					Технология выполнения простых петель	1
14.					Закрытие петель	1

15.					Вязание цветных узоров.	1
16.					Создание схем для вязания с помощью компьютера.	1
Технология творческой и опытнической деятельности						16
17.					Творческий проект. Поиск и обоснование проблемы.	1
18.					Творческий проект. Поиск и обоснование проблемы.	1
19.					Выбор изделия. Подбор материалов, инструментов и оборудования.	1
20.					Требования к проектируемому изделию.	1
21.					Приёмы разработки документации.	1
22.					Разработка ИТК изделия.	1
23.					Изготовления изделия.	1
24.					Выполнение технологических операций. ПБР.	1
25.					Выполнение технологических операций. Корректирование технологического процесса. Контроль деятельности.	1
26.					Выполнение технологических операций. Корректирование технологического процесса. Контроль деятельности.	1
27.					Выполнение технологических операций. Расчет затрат на изготовление изделия.	1
28.					Выполнение технологических операций. Расчет затрат на изготовление изделия.	1
29.					из проектной деятельности.	1
30.					из проектной деятельности.	1

31.						1
32.						1
Создание изделий из текстильных материалов						22
33.					Классификация химических волокон. Свойства текстильных материалов из них	1
34.					Классификация химических волокон. Свойства текстильных материалов из них	1
35.					Конструирование швейных изделий. Измерение фигуры.	1
36.					Конструирование швейных изделий. Измерение фигуры.	1
37.					Изготовление выкройки ночной сорочки. Чтение чертежа.	1
38.					Изготовление выкройки ночной сорочки. Чтение чертежа.	1
39.					Моделирование швейных изделий. Моделирование формы выреза горловины.	1
40.					Моделирование швейных изделий. Моделирование формы выреза горловины.	1
41.					Швейная машина. Машинная игла. Зигзагообразная строчка.	1
42.					Швейная машина. Машинная игла. Зигзагообразная строчка.	1
43.					Правила безопасной работы на швейной машине.	1
44.					Правила безопасной работы на швейной машине.	1
45.					Технология изготовления швейных изделий. Раскрой плечевого изделия. ПБР с ножницами.	1
46.					Технология изготовления швейных изделий. Раскрой плечевого изделия. ПБР с ножницами.	1

47.					Подготовка деталей кроя к сметыванию, примерка изделия. ПБР с иглами.	1
48.					Подготовка деталей кроя к сметыванию, примерка изделия. ПБР с иглами.	1
49.					Способы обработки горловины изделия Раскрой подкройной обтачки.	1
50.					Способы обработки горловины изделия Раскрой подкройной обтачки.	1
51.					Обработка горловины подкройной обтачкой. ПБР с утюгом.	1
52.					Обработка горловины подкройной обтачкой. ПБР с утюгом.	1
53.					Обработка боковых срезов. Обработка низа рукава.	1
54.					Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия	1
Кулинария.						14
55.					Механическая обработка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы.	1
56.					Механическая обработка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы.	1
57.					Рыба и нерыбные продукты моря. Блюда из рыбных и нерыбных продуктов моря.	
58.					Рыба и нерыбные продукты моря. Блюда из рыбных и нерыбных продуктов моря.	1
59.					Механическая обработка мяса. Санитарные требования при обработке мяса.	1
60.					Механическая обработка мяса. Санитарные требования при обработке мяса.	1
61.					Виды мяса. Блюда из мяса.	1

62.					Виды мяса. Блюда из мяса.	1
63.					Блюда из птицы. Технология их приготовления.	1
64.					Блюда из птицы. Технология их приготовления.	1
65.					Заправочные супы. Технология приготовления первых блюд.	1
66.					Заправочные супы. Технология приготовления первых блюд.	1
67.					Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	1
68.					Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	1
Итого						68

Способы контроля и оценивания образовательных достижений обучающихся

Оценка является завершающим этапом проверки знаний, умений и навыков учащихся. Оценка обеспечивает обучающую, развивающую, ориентирующую, стимулирующую, воспитательную, контролирующую и корректирующую функции. Она носит индивидуальный характер, проводится на всех этапах изучения дисциплины регулярно и систематически, должна быть всесторонней, объективной, базироваться на дифференцированном подходе, учитывать единство теории и практики содержания учебного материала обучения школьников.

Содержание каждого выделенного критерия относительно применяемой пятибалльной системы оценки:

1. Знание учебного материала:

«5» — ответы отличаются глубоким знанием учебного материала, свидетельствуют о способности учащегося самостоятельно находить в нем причинно-следственные зависимости, связь его с практикой;

«4» — в ответах допускаются незначительные неточности, которые самостоятельно исправляются школьниками, с незначительной помощью со стороны учителя они справляются с нахождением причинно-следственных зависимостей в учебном материале и определение его связей с практикой;

«3» — в ответах допускаются неточности, которые исправляются только с помощью учителя, учащиеся затрудняются самостоятельно выделить в учебном материале причинно-следственные зависимости, связать его с практической деятельностью;

«2» — ответы свидетельствуют о значительном незнании учащимся учебного материала, он не может даже с существенной помощью учителя выделить в нем простейшие причинно-следственные зависимости, связать его с практикой;

«1» — учащийся абсолютно не знает учебный материал, отказывается от ответа.

II. Точность обработки изготавливаемого изделия:

- «5» — точность размеров выполненного изделия колеблется в пределах $1/3$ поля допуска;
- «4» — точность размеров изделия колеблется в пределах $1/2$ поля допуска;
- «3» — точность размеров изделия колеблется в пределах поля допуска;
- «2» — точность размеров изделия выходит за пределы поля допуска;
- «1» — учащийся при выполнении задания допустил неисправный брак.

III. Норма времени изготовления изделия:

- «5» — норма времени меньше или равна установленной учителем;
- «4» — норма времени превышает установленную на 10—15%;
- «3» — норма времени превышает установленную на 20% и более;
- «2» — учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени занятия;
- «1» — учащийся отказался от выполнения задания или не смог приступить к нему по причине полного отсутствия знаний и умений, необходимых для выполнения практического задания.

IV. Правильность выполнения трудовых приемов:

- «5» — абсолютная правильность выполнения учащимся трудовых приемов и операций;
- «4» — имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов и операций, которые после замечания учителя школьником не повторяются;
- «3» — имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов и операций, часть из которых после замечания учителя повторяются учащимся снова;
- «2» — практически все трудовые приемы и операции выполняются неправильно и не поправляются даже после показа учителем правил их выполнения;
- «1» — учащийся совершенно не владеет трудовыми приемами и операциями.

V. Организация рабочего места:

- «5» — учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места на протяжении всего занятия;
- «4» — имеют место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которые после замечания учителя учащимся не повторяются;
- «3» — имеют место случаи нарушений правил организации рабочего места, часть из которых повторялись учащимся после замечания учителя;
- «2» — на протяжении всего занятия наблюдались постоянные нарушения правил организации рабочего места, большинство из которых повторялись учащимся после указания на них учителя;
- «1» — полное незнание правил организации рабочего места, отсутствие умений выбора необходимого инструмента, оборудования и

приспособлений не позволило ученику приступить к работе.

VI. Соблюдение правил дисциплины и безопасности труда:

«5» — нарушений дисциплины и правил техники безопасности в процессе занятия замечено не было;

«4» — имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и правил техники безопасности, которые после замечания учителя учащимся не повторялись;

«3» — имели случаи нарушения дисциплины и правил техники безопасности, часть из которых после замечания учителя повторялись школьником снова;

«2» — имели место многочисленные случаи нарушения дисциплины и правил техники безопасности, которые привели к решению об отстранении учащегося от работы с целью предотвращения возможного травматизма;

«1» — нарушение дисциплины и правил техники безопасности привело к травматизму учащегося или его товарища

Способы контроля образовательных достижений обучающихся.

вня знаний и умений учащихся по разделам:

- Тестовые задания по темам раздела - вариант 1 (10шт), вариант 2 (10шт).
- Контрольная работа: кроссворд «Мясо и мясные продукты».

«Материаловедение».

- Тестовые задания по темам раздела – вариант 1 (5шт), вариант 2 (5 шт).
- Контрольная работа: кроссворд «Материаловедение».

«Машиноведение».

- Тестовые задания по темам раздела – вариант 1 (10 шт), вариант 2 (10 шт).
- Компьютерный тест.

«Технология изготовления швейного изделия»

- Тестовые задания по темам раздела – вариант 1 (10 шт), вариант 2 (10 шт).
- Задания для проверки умений и навыков: практическая работа «Моделирование горловины ночной сорочки».
- Контрольная работа: кроссворд «Изготовление швейного изделия».

«Рукоделие».

- Компьютерный тест «Вязание крючком»

- Практическая работа «Выполнение ажурного полотна».

Контроль итоговых знаний и умений учащихся. Тестовые задания - вариант 1 (10 шт), вариант 2 (10 шт).

Темы проектов 6 класс

1. Аксессуары крючком или спицами.
2. Изделия для дома из различных материалов (мягкая игрушка, диванная подушка, панно, авторская кукла).
3. Изготовление изделий из круп и макарон (декоративное панно, рамка для фото).
4. Изделие своими руками (ночная сорочка, халат).
5. Изготовление сувенира для подарка (технологии – вязание крючком, спицами).
6. Изделие для украшения интерьера из бумаги (модульное оригами, квиллинг).
7. Картины, вышитые крестом, бисером.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение г. Ульяновска «Средняя школа №9»

Утверждаю

Директор школы
_____ *Н.Г. Дельцова*

Приказ № 85 от 29.08.2022

Рабочая программа по технологии для 7 класса
Составитель: Курушина О.Е., учитель технологии
Количество часов по учебному плану 68, 2 часа в неделю.

Учебник: Технология. 7 класс. Тищенко А. Т., Сеница Н. В. Учебник. – М.: Просвещение, 2021

Программа: Технология. Рабочая программа 5-9 классы, Тищенко А. Т., Сеница Н. В. Учебник. – М: Вентана-Граф, 2017

*Рассмотрено и одобрено
на заседании ШМО
учителей ФИТОМ.
Протокол № 1 от 26.08.2022г.
Руководитель ШМО
_____ Е.И.Губарева*

*Согласовано.
Зам .директора по УВР*

Е.Е.Серова
2022 г.

Ульяновск 2022 г.

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

ЛИЧНОСТНЫЕ

У выпускника будут сформированы:

- проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- развитие эстетического сознания через освоение творческой деятельности.

Предметные результаты:

Выпускники научатся:

- находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения.
- подбирать современную бытовую технику для уборки квартиры с учётом потребностей и доходов семьи.

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и кисломолочных продуктов, жидкого теста.
- обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку
- выполнять чистку и смазку швейной машины.
- получать выкройку швейного изделия из журнала мод.
- выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью,
- определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

Выпускники получают возможность научиться:

- изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении
- планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд
- осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки
- осуществлять приёмы ухода за швейной машиной
- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ

Познавательные

Выпускники научатся:

- планировать процесс познавательной деятельности;
- определять адекватные, имеющимся материально-техническим условиям, способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельно выполнять различные творческие работы по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства;
- моделировать художественные и технологические процессы и объекты;
- приводить примеры, подбирать аргументы, формулировать выводы по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражать в устной или письменной форме результаты своей деятельности;
- выявлять потребности, проектирования и создания объектов, имеющих социальную значимость;
- осуществлять поиск информации из различных источников, включая ресурсы библиотек и Интернета;
- соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдать безопасные приёмы познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Выпускники получают возможность научиться:

- производить расчёт конструкции изделия по формулам;
- конструировать чертежи изделий по заданным меркам;
- осуществлять контроль качества с применением измерительных инструментов и приспособлений.

Коммуникативные

Выпускники научатся:

- сотрудничать с товарищами при выполнении заданий в паре, в группе: устанавливать очерёдность действий, учитывать позицию других людей;
- обсуждать совместное решение;
- слушать и выступать;
- осуществлять взаимопроверку;
- задавать вопросы с целью получения нужной информации.

Выпускники получают возможность научиться:

- учитывать мнение партнёра, аргументировано критиковать допущенные ошибки, обосновывать своё решение;
- выполнять свою часть обязанностей в ходе групповой работы, учитывая общий план действий и конечную цель;

Регулятивные

Выпускники научатся:

- удерживать цель учебной и внеучебной деятельности;
- учитывать ориентиры, данные учителем, при освоении нового учебного материала;
- использовать изученный материал, свойства объектов при выполнении практических работ;
- самостоятельно планировать деятельность для решения поставленных задач;
- осуществлять итоговый и пошаговый самоконтроль своей учебной деятельности;
- вносить необходимые коррективы в собственные действия по итогам самопроверки;
- сопоставлять результаты собственной деятельности с оценкой её товарищами, учителем;
- адекватно воспринимать аргументированную критику ошибок и учитывать её в работе над ошибками.

Выпускники получают возможность научиться:

- планировать собственную познавательную деятельность с учётом поставленной цели;
- использовать различные способы самоконтроля
- прогнозировать результат.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ «ТЕХНОЛОГИЯ»

Раздел «Технология домашнего хозяйства»- 2ч

Вводное занятие. Цели и задачи курса. Правила безопасной работы и внутреннего распорядка в мастерской.

Интерьер жилого дома.

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекция в интерьере. Гигиена жилища.

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Светильники. Типы ламп. Виды уборки помещения. Правила проведения ежедневной влажной генеральной уборки.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Практическая работа «Генеральная уборка кабинета технологии».

Раздел «Электротехника»- 1ч

Бытовые электроприборы для уборки и создания микроклимата в помещении.

Теоретические сведения. Характеристика бытовых приборов для уборки помещения. Общие сведения о принципах работы, видах и правилах эксплуатации пылесосов.

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

Раздел «Художественные ремесла»- 1ч

Вышивание.

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для различных видов вышивки. Технология выполнения прямых, петельных, крестообразных стежков. Вышивание гладью: художественной, белой, владимирской. Использование ПК вышивки крестом. Стирка и оформление готовой работы.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов петельными, крестообразными, прямыми стежками. Выполнение образцов вышивки гладью французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»- 1ч

Теоретические сведения. Цели и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части проекта.

Этапы выполнения проекта. Поисковый 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 технология изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление.

Заключительный этап: окончательный контроль готового изделия, испытание изделия, анализ результатов деятельности. Презентация и защита творческого проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделам: «Технология домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделия из текстильных

материалов», «Художественные ремесла». Проекты по выбору учащихся. Презентации и защита творческого проекта.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»- 2ч

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани.

Правило раскроя. Критерии качества кроя. Безопасная работа с ножницами, иглами, на швейной машине, с утюгом.

Основные операции при ручных работах: подшивание низа потайными стежками.

Основные машинные операции: подшивание с помощью лапки для потайного подшивания; окантовывание среза бейкой; технология обработки застежки-молнии; подготовка и проведение примерки поясной одежды; устранение дефектов; последовательность обработки поясного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой поясного изделия. Обработка застежки молнией. Обработка складок, вытачек, боковых и нижних срезов юбки.

Раздел «Кулинария»- 2ч

Практические работы по разделу «Кулинария» обучающиеся выполняют после изучения теоретического материала и обязательного инструктажа по ПБР в электронном варианте на уроках и при выполнении домашнего задания, в форме презентации, видео и фотоматериалов, а также различного вида устных сообщений и письменных творческих работ.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Теоретические сведения. Пищевая ценность и значение кисломолочных продуктов. Методы определения качества молочных продуктов.

Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из молочнокислых продуктов.

Практические работы проводятся в виде презентаций, видео и фотоматериалов по темам:

Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление творога в домашних условиях.

Изделия из жидкого теста

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, оладий.

Практические работы проводятся в виде презентаций, видео и фотоматериалов по темам: Определение качества муки. Приготовление изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Виды теста: дрожжевое, бисквитное, заварное и др. и изделия из них.

Практические работы проводятся в виде презентаций, видео и фотоматериалов по темам: Приготовление изделий из пресного слоёного теста

Сладости. Десерты. Напитки.

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье. Их значение в питании человека. Безалкогольные напитки: морс, коктейль.

Рецептура, технология их приготовления.

Практические работы проводятся в виде презентаций, видео и фотоматериалов по темам: Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола . Набор столового белья, приборов и посуды .Подача блюд. Правила пользования столовыми приборами и поведение за столом.

Практические работы проводятся в виде презентаций, видео и фотоматериалов по темам: Приготовление блюд для праздничного стола.

Сервировка сладкого стола. Приготовление напитков.

Тематическое планирование

№	Тема урока	Кол-во часов
	Технологии домашнего хозяйства	2
69.	Вводное занятие. Правила поведения в мастерской, цели и задачи курса.	1
70.	Гигиена жилища.	1
	Электротехника	1
71.	Бытовые электроприборы.	1
	Художественные ремесла	1
72.	Вышивание лентами. Способы вышивания.	1
	Технологии творческой и опытнической деятельности	1
73.	Творческий проект. Поиск и обоснование проблемы.	1
	Создание изделий из текстильных материалов	2
74.	Классификация волокон животного происхождения. Свойства текстильных материалов из них.	1
75.	Конструирование швейных изделий. Измерение фигуры.	1
	Кулинария	2
76.	Виды теста и выпечки. Сладости. Десерты. Напитки.	1
77.	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1

ИТОГО		9
-------	--	---

Календарно- тематическое планирование

№	Дата				Тема урока (контрольные, практические, лабораторные работы)	Кол-во часов
	По плану		Фактически			
	7А	7Б	7А	7Б		
Технологии домашнего хозяйства						1
69.					Вводное занятие. Правила поведения в мастерской, цели и задачи курса.	1
70.					Гигиена жилища.	1
Электротехника						1
71.					Бытовые электроприборы.	1
Художественные ремесла						1
72.					Вышивание лентами. Способы вышивания.	1
Технологии творческой и опытнической деятельности						1
73.					Творческий проект. Поиск и обоснование проблемы.	1
Создание изделий из текстильных материалов						2
74.					Классификация волокон животного происхождения. Свойства текстильных материалов из них.	1
75.					Конструирование швейных изделий. Измерение фигуры.	1
Кулинария						1
76.					Виды теста и выпечки. Сладости. Десерты. Напитки.	1
77.					Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1
Итого						9

Способы контроля и оценивания образовательных достижений обучающихся.

Оценка является завершающим этапом проверки знаний, умений и навыков учащихся. Оценка обеспечивает обучающую, развивающую, ориентирующую, стимулирующую, воспитательную, контролирующую и корректирующую функции. Она носит индивидуальный характер, проводится на всех этапах изучения дисциплины регулярно и систематически, должна быть всесторонней, объективной, базироваться на дифференцированном подходе, учитывать единство теории и практики содержания учебного материала обучения школьников.

Содержание каждого выделенного критерия относительно применяемой пятибалльной системы оценки:

1. Знание учебного материала:

«5» — ответы отличаются глубоким знанием учебного материала, свидетельствуют о способности учащегося самостоятельно находить в нем причинно-следственные зависимости, связь его с практикой;

«4» — в ответах допускаются незначительные неточности, которые самостоятельно исправляются школьниками, с незначительной помощью со стороны учителя они справляются с нахождением причинно-следственных зависимостей в учебном материале и определением его связей с практикой;

«3» — в ответах допускаются неточности, которые исправляются только с помощью учителя, учащиеся затрудняются самостоятельно выделить в учебном материале причинно-следственные зависимости, связать его с практической деятельностью;

«2» — ответы свидетельствуют о значительном незнании учащимся учебного материала, он не может даже с существенной помощью учителя выделить в нем простейшие причинно-следственные зависимости, связать его с практикой;

«1» — учащийся абсолютно не знает учебный материал, отказывается от ответа.

II. Точность обработки изготавливаемого изделия:

«5» — точность размеров выполненного изделия колеблется в пределах $1/3$ поля допуска;

«4» — точность размеров изделия колеблется в пределах $1/2$ поля допуска;

«3» — точность размеров изделия колеблется в пределах поля допуска;

«2» — точность размеров изделия выходит за пределы поля допуска;

«1» — учащийся при выполнении задания допустил неисправный брак.

III. Норма времени изготовления изделия:

«5» — норма времени меньше или равна установленной учителем;

«4» — норма времени превышает установленную на 10—15%;

«3» — норма времени превышает установленную на 20% и более;

«2» — учащийся не справился с заданием в течение бюджета времени занятия;

«1» — учащийся отказался от выполнения задания или не смог приступить к нему по причине полного отсутствия знаний и умений, необходимых для выполнения практического задания.

IV. Правильность выполнения трудовых приемов:

«5» — абсолютная правильность выполнения учащимся трудовых приемов и операций;

«4» — имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов и операций, которые после замечания учителя школьником не повторяются;

«3» — имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов и операций, часть из которых после замечания учителя повторяются учащимся снова;

«2» — практически все трудовые приемы и операции выполняются неправильно и не поправляются даже после показа учителем правил их выполнения;

«1» — учащийся совершенно не владеет трудовыми приемами и операциями.

V. Организация рабочего места:

«5» — учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места на протяжении всего занятия;

«4» — имеют место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которые после замечания учителя учащимся не повторяются;

«3» — имеют место случаи нарушений правил организации рабочего места, часть из которых повторялись учащимся после замечания учителя;

«2» — на протяжении всего занятия наблюдались постоянные нарушения правил организации рабочего места, большинство из которых повторялись учащимся после указания на них учителя;

«1» — полное незнание правил организации рабочего места, отсутствие умений выбора необходимого инструмента, оборудования и приспособлений не позволило ученику приступить к работе.

VI. Соблюдение правил дисциплины и безопасности труда:

«5» — нарушений дисциплины и правил техники безопасности в процессе занятия замечено не было;

«4» — имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и правил техники безопасности, которые после замечания учителя учащимся не повторялись;

«3» — имели случаи нарушения дисциплины и правил техники безопасности, часть из которых после замечания учителя повторялись школьником снова;

«2» — имели место многочисленные случаи нарушения дисциплины и правил техники безопасности, которые привели к решению об отстранении учащегося от работы с целью предотвращения возможного травматизма;

«1» — нарушение дисциплины и правил техники безопасности привело к травматизму учащегося или его товарища.

Способы контроля образовательных достижений обучающихся.

вня знаний и умений учащихся по разделам:

- Тестовые задания по темам раздела - вариант 1 (10шт), вариант 2 (10шт).

- Контрольная работа: кроссворд «Молоко и кисломолочные продукты».

«Материаловедение».

- Тестовые задания по темам раздела – вариант 1 (5шт), вариант 2 (5 шт).
- Контрольная работа: кроссворд «Материаловедение».

«Машиноведение».

- Тестовые задания по темам раздела – вариант 1 (10 шт), вариант 2 (10 шт).
- Компьютерный тест.

«Технология изготовления швейного изделия»

- Тестовые задания по темам раздела – вариант 1 (10 шт), вариант 2 (10 шт).
- Задания для проверки умений и навыков: практическая работа «Моделирование юбки».
- Контрольная работа: кроссворд «Изготовление швейного изделия».

«Рукоделие».

- Компьютерный тест «Вышивка гладью»
- Практическая работа «Выполнение художественной глади».

Контроль итоговых знаний и умений учащихся.

- Тестовые задания - вариант 1 (10 шт), вариант 2 (10 шт).

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

ЛИЧНОСТНЫЕ

У выпускника будут сформированы:

- проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- развитие эстетического сознания через освоение творческой деятельности.

Предметные результаты:

Выпускники научатся:

- находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения.
- подбирать современную бытовую технику для уборки квартиры с учётом потребностей и доходов семьи.
- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и кисломолочных продуктов, жидкого теста.
- обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку
- выполнять чистку и смазку швейной машины.
- получать выкройку швейного изделия из журнала мод.
- выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью,
- определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Подготавливать электронную презентацию проекта.

Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

Выпускники получают возможность научиться:

- изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении
- планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд
- осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки
- осуществлять приёмы ухода за швейной машиной
- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ

Познавательные

Выпускники научатся:

- планировать процесс познавательной деятельности;
- определять адекватные, имеющимся материально-техническим условиям, способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельно выполнять различные творческие работы по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства;
- моделировать художественные и технологические процессы и объекты;
- приводить примеры, подбирать аргументы, формулировать выводы по обоснованию технико-технологического и организационного решения;
- отражать в устной или письменной форме результаты своей деятельности;
- выявлять потребности, проектирования и создания объектов, имеющих социальную значимость;
- осуществлять поиск информации из различных источников, включая ресурсы библиотек и Интернета;
- соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдать безопасные приёмы познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Выпускники получают возможность научиться:

- производить расчёт конструкции изделия по формулам;
- конструировать чертежи изделий по заданным меркам;
- осуществлять контроль качества с применением измерительных инструментов и приспособлений.

Коммуникативные

Выпускники научатся:

- сотрудничать с товарищами при выполнении заданий в паре, в группе: устанавливать очерёдность действий, учитывать позицию других людей;
- обсуждать совместное решение;
- слушать и выступать;
- осуществлять взаимопроверку;
- задавать вопросы с целью получения нужной информации.

Выпускники получают возможность научиться:

- учитывать мнение партнёра, аргументировано критиковать допущенные ошибки, обосновывать своё решение;
- выполнять свою часть обязанностей в ходе групповой работы, учитывая общий план действий и конечную цель;

Регулятивные

Выпускники научатся:

- удерживать цель учебной и внеучебной деятельности;
- учитывать ориентиры, данные учителем, при освоении нового учебного материала;
- использовать изученный материал, свойства объектов при выполнении практических работ;
- самостоятельно планировать деятельность для решения поставленных задач;
- осуществлять итоговый и пошаговый самоконтроль своей учебной деятельности;
- вносить необходимые коррективы в собственные действия по итогам самопроверки;
- сопоставлять результаты собственной деятельности с оценкой её товарищами, учителем;
- адекватно воспринимать аргументированную критику ошибок и учитывать её в работе над ошибками.

Выпускники получают возможность научиться:

- планировать собственную познавательную деятельность с учётом поставленной цели;
- использовать различные способы самоконтроля
- прогнозировать результат.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ «ТЕХНОЛОГИЯ»

Данная программа рассчитана на 68 часов

Раздел «Технология домашнего хозяйства»- 3ч

Вводное занятие. Цели и задачи курса. Правила безопасной работы и внутреннего распорядка в мастерской.

Интерьер жилого дома.

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекция в интерьере. Гигиена жилища.

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Светильники. Типы ламп. Виды уборки помещения. Правила проведения ежедневной влажной генеральной уборки.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Практическая работа «Генеральная уборка кабинета технологии».

Раздел «Электротехника»- 1ч

Бытовые электроприборы для уборки и создания микроклимата в помещении.

Теоретические сведения. Характеристика бытовых приборов для уборки помещения. Общие сведения о принципах работы, видах и правилах эксплуатации пылесосов.

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

Раздел «Художественные ремесла»- 10ч

Вышивание.

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для различных видов вышивки. Технология выполнения прямых, петельных, крестообразных стежков. Вышивание гладью: художественной, белой, владимирской. Использование ПК вышивки крестом. Стирка и оформление готовой работы.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов петельными, крестообразными, прямыми стежками. Выполнение образцов вышивки гладью французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»- 16ч

Теоретические сведения. Цели и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части проекта.

Этапы выполнения проекта. Поисковый 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 технология изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление.

Заключительный этап: окончательный контроль готового изделия, испытание изделия, анализ результатов деятельности. Презентация и защита творческого проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделам: «Технология домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделия из текстильных материалов», «Художественные ремесла». Проекты по выбору учащихся. Презентации и защита творческого проекта.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»- 32ч

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани.

Правило раскроя. Критерии качества кроя. Безопасная работа с ножницами, иглами, на швейной машине, с утюгом.

Основные операции при ручных работах: подшивание низа потайными стежками.

Основные машинные операции: подшивание с помощью лапки для потайного подшивания; окантовывание среза бейкой; технология обработки застежки-молнии; подготовка и проведение примерки поясной одежды; устранение дефектов; последовательность обработки поясного изделия.
Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой поясного изделия. Обработка застежки молнией. Обработка складок, вытачек, боковых и нижних срезов юбки.

Раздел «Кулинария»- 6ч

Практические работы по разделу «Кулинария» обучающиеся выполняют после изучения теоретического материала и обязательного инструктажа по ПБР в электронном варианте на уроках и при выполнении домашнего задания, в форме презентации, видео и фотоматериалов, а также различного вида устных сообщений и письменных творческих работ.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Теоретические сведения. Пищевая ценность и значение кисломолочных продуктов. Методы определения качества молочных продуктов.

Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из молочнокислых продуктов.

Практические работы проводятся в виде презентаций, видео и фотоматериалов по темам:

Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление творога в домашних условиях.

Изделия из жидкого теста

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, оладий.

Практические работы проводятся в виде презентаций, видео и фотоматериалов по темам: Определение качества муки. Приготовление изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Виды теста: дрожжевое, бисквитное, заварное и др. и изделия из них.

Практические работы проводятся в виде презентаций, видео и фотоматериалов по темам: Приготовление изделий из пресного слоёного теста

Сладости. Десерты. Напитки.

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье. Их значение в питании человека. Безалкогольные напитки: морс, коктейль. Рецептура, технология их приготовления.

Практические работы проводятся в виде презентаций, видео и фотоматериалов по темам: Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача блюд. Правила

пользования столовыми приборами и поведение за столом.

Практические работы проводятся в виде презентаций, видео и фотоматериалов по темам: Приготовление блюд для праздничного стола.

Сервировка сладкого стола. Приготовление напитков.

Тематическое планирование

№	Тема урока	Кол-во часов
	Технологии домашнего хозяйства	3
78.	Вводное занятие. Правила поведения в мастерской, цели и задачи курса.	1
79.	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	1
80.	Гигиена жилища.	1
	Электротехника	1
81.	Бытовые электроприборы.	1
	Художественные ремесла	10
82.	Ручная роспись тканей. Виды батика	1
83.	Ручная роспись тканей. Виды батика	1
84.	Материалы и оборудование для вышивки. Ручные стежки и швы. ПБР.	1
85.	Материалы и оборудование для вышивки. Ручные стежки и швы. ПБР.	1
86.	Счетная вышивка. Вышивание счетными швами.	1
87.	Счетная вышивка. Вышивание счетными швами.	1
88.	Виды художественной глади. Техника вышивания.	1
89.	Виды художественной глади. Техника вышивания.	1
90.	Вышивание лентами. Способы вышивания.	1
91.	Вышивание лентами. Способы вышивания.	1
	Технологии творческой и опытнической деятельности	16
92.	Творческий проект. Поиск и обоснование проблемы.	1

93.	Творческий проект. Поиск и обоснование проблемы.	1
94.	Выбор изделия. Подбор материалов, инструментов и оборудования.	1
95.	Выбор изделия. Подбор материалов, инструментов и оборудования.	1
96.	Разработка ИТК изделия. Заготовка лекал.	1
97.	Разработка ИТК изделия. Заготовка лекал.	1
98.	Последовательность изготовления изделия. Выполнение технологических операций. ПБР.	1
99.	Последовательность изготовления изделия. Выполнение технологических операций. ПБР.	1
100.	Корректирование технологического процесса. Контроль деятельности.	1
101.	Корректирование технологического процесса. Контроль деятельности.	1
102.	Выполнение изделия. Расчет себестоимости изделия.	1
103.	Выполнение изделия. Расчет себестоимости изделия.	1
104.	Реклама изделия проекта. Анализ проектной деятельности.	1
105.	Реклама изделия проекта. Анализ проектной деятельности.	1
106.	т учащихся.	1
107.	т учащихся.	1
	Создание изделий из текстильных материалов	32
108.	Классификация волокон животного происхождения. Свойства текстильных материалов из них.	1
109.	Классификация волокон животного происхождения. Свойства текстильных материалов из них.	1
110.	Конструирование швейных изделий. Измерение фигуры.	1
111.	Конструирование швейных изделий. Измерение фигуры.	1
112.	Построение чертежа прямой юбки в М 1:4. Чтение чертежа.	1
113.	Построение чертежа прямой юбки в М 1:4. Чтение чертежа.	1
114.	Получение выкройки юбки из журнала мод, интернета. Изготовление выкройки в натуральную величину.	1
115.	Получение выкройки юбки из журнала мод, интернета. Изготовление выкройки в натуральную величину.	1
116.	Моделирование поясной одежды. Моделирование юбки с расширением к низу.	1
117.	Моделирование поясной одежды. Моделирование юбки с расширением к низу.	1
118.	Моделирование юбки со складками. Создание своей модели.	1
119.	Моделирование юбки со складками. Создание своей модели.	1
120.	Технология ручных работ. Ручные швы, применяемые при обработке низа юбки.	1

121.	Технология ручных работ. Ручные швы, применяемые при обработке низа юбки.	1
122.	Технология машинных работ. Окантовывание среза бейкой.	1
123.	Технология машинных работ. Окантовывание среза бейкой.	1
124.	Технология обработки складок. Обработка односторонней складки в шве.	1
125.	Технология обработки складок. Обработка односторонней складки в шве.	1
126.	Обработка встречной складки. Обработка бантовой складки.	1
127.	Обработка встречной складки. Обработка бантовой складки.	1
128.	Раскрой поясной одежды. Раскрой изделия.	1
129.	Раскрой поясной одежды. Раскрой изделия.	1
130.	Подготовка юбки к примерке. Проведение примерки. Устранение дефектов.	1
131.	Подготовка юбки к примерке. Проведение примерки. Устранение дефектов.	1
132.	Технология обработки вытачек. Технология обработки боковых срезов.	1
133.	Технология обработки вытачек. Технология обработки боковых срезов.	1
134.	Обработка застежки поясного изделия. Обработка застежки- молнии.	1
135.	Обработка застежки поясного изделия. Обработка застежки- молнии.	1
136.	Обработка верхнего среза юбки. Обработка пояса и соединение его с юбкой.	1
137.	Обработка верхнего среза юбки. Обработка пояса и соединение его с юбкой.	1
138.	Обработка низа изделия. Окончательная обработка изделия	1
139.	Обработка низа изделия. Окончательная обработка изделия	1
	Кулинария	6
140.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Изделия из жидкого теста.	1
141.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Изделия из жидкого теста.	1
142.	Виды теста и выпечки. Сладости. Десерты. Напитки.	1
143.	Виды теста и выпечки. Сладости. Десерты. Напитки.	1
144.	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1
145.	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1
ИТОГО		68

Календарно- тематическое планирование

№	Дата				Тема урока (контрольные, практические, лабораторные работы)	Кол-во часов
	По плану		Фактически			
	7А	7Б	7А	7Б		
Технологии домашнего хозяйства						3
78.					Вводное занятие. Правила поведения в мастерской, цели и задачи курса.	1
79.					Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	1
80.					Гигиена жилища.	1
Электротехника						1
81.					Бытовые электроприборы.	1
Художественные ремесла						10
82.					Ручная роспись тканей. Виды батика	1
83.					Ручная роспись тканей. Виды батика	1
84.					Материалы и оборудование для вышивки. Ручные стежки и швы. ПБР.	1
85.					Материалы и оборудование для вышивки. Ручные стежки и швы. ПБР.	1
86.					Счетная вышивка. Вышивание счетными швами.	1
87.					Счетная вышивка. Вышивание счетными швами.	1
88.					Виды художественной глади. Техника вышивания.	1
89.					Виды художественной глади. Техника вышивания.	1
90.					Вышивание лентами. Способы вышивания.	1

91.					Вышивание лентами. Способы вышивания.	1
					Технологии творческой и опытнической деятельности	16
92.					Творческий проект. Поиск и обоснование проблемы.	1
93.					Творческий проект. Поиск и обоснование проблемы.	1
94.					Выбор изделия. Подбор материалов, инструментов и оборудования.	1
95.					Выбор изделия. Подбор материалов, инструментов и оборудования.	1
96.					Разработка ИТК изделия. Заготовка лекал.	1
97.					Разработка ИТК изделия. Заготовка лекал.	1
98.					Последовательность изготовления изделия. Выполнение технологических операций. ПБР.	1
99.					Последовательность изготовления изделия. Выполнение технологических операций. ПБР.	1
100					Корректирование технологического процесса. Контроль деятельности.	1
101					Корректирование технологического процесса. Контроль деятельности.	1
102					Выполнение изделия. Расчет себестоимости изделия.	1
103					Выполнение изделия. Расчет себестоимости изделия.	1
104					Реклама изделия проекта. Анализ проектной деятельности.	1
105					Реклама изделия проекта. Анализ проектной деятельности.	1
106					т учащихся.	1

107					т учащихся.	1
					Создание изделий из текстильных материалов	32
108					Классификация волокон животного происхождения. Свойства текстильных материалов из них.	1
109					Классификация волокон животного происхождения. Свойства текстильных материалов из них.	1
110					Конструирование швейных изделий. Измерение фигуры.	1
111					Конструирование швейных изделий. Измерение фигуры.	1
112					Построение чертежа прямой юбки в М 1:4. Чтение чертежа.	1
113					Построение чертежа прямой юбки в М 1:4. Чтение чертежа.	1
114					Получение выкройки юбки из журнала мод, интернета. Изготовление выкройки в натуральную величину.	1
115					Получение выкройки юбки из журнала мод, интернета. Изготовление выкройки в натуральную величину.	1
116					Моделирование поясной одежды. Моделирование юбки с расширением к низу.	1
117					Моделирование поясной одежды. Моделирование юбки с расширением к низу.	1
118					Моделирование юбки со складками. Создание своей модели.	1
119					Моделирование юбки со складками. Создание своей модели.	1
120					Технология ручных работ. Ручные швы, применяемые при обработке низа юбки.	1
121					Технология ручных работ. Ручные швы, применяемые при обработке низа юбки.	1

122					Технология машинных работ. Окантовывание среза бейкой.	1
123					Технология машинных работ. Окантовывание среза бейкой.	1
124					Технология обработки складок. Обработка односторонней складки в шве.	1
125					Технология обработки складок. Обработка односторонней складки в шве.	1
126					Обработка встречной складки. Обработка бантовой складки.	1
127					Обработка встречной складки. Обработка бантовой складки.	1
128					Раскрой поясной одежды. Раскрой изделия.	1
129					Раскрой поясной одежды. Раскрой изделия.	1
130					Подготовка юбки к примерке. Проведение примерки. Устранение дефектов.	1
131					Подготовка юбки к примерке. Проведение примерки. Устранение дефектов.	1
132					Технология обработки вытачек. Технология обработки боковых срезов.	1
133					Технология обработки вытачек. Технология обработки боковых срезов.	1
134					Обработка застежки поясного изделия. Обработка застежки- молнии.	1
135					Обработка застежки поясного изделия. Обработка застежки- молнии.	1
136					Обработка верхнего среза юбки. Обработка пояса и соединение его с юбкой.	1

137				Обработка верхнего среза юбки. Обработка пояса и соединение его с юбкой.	1
138				Обработка низа изделия. Окончательная обработка изделия	1
139				Обработка низа изделия. Окончательная обработка изделия	1
				Кулинария	1
140				Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Изделия из жидкого теста.	6
141				Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Изделия из жидкого теста.	1
142				Виды теста и выпечки. Сладости. Десерты. Напитки.	1
143				Виды теста и выпечки. Сладости. Десерты. Напитки.	1
144				Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1
145				Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1
Итого					68

Способы контроля и оценивания образовательных достижений обучающихся.

Оценка является завершающим этапом проверки знаний, умений и навыков учащихся. Оценка обеспечивает обучающую, развивающую, ориентирующую, стимулирующую, воспитательную, контролирующую и корректирующую функции. Она носит индивидуальный характер, проводится на всех этапах изучения дисциплины регулярно и систематически, должна быть всесторонней, объективной, базироваться на дифференцированном подходе, учитывать единство теории и практики содержания учебного материала обучения школьников.

Содержание каждого выделенного критерия относительно применяемой пятибалльной системы оценки:

1. Знание учебного материала:

«5» — ответы отличаются глубоким знанием учебного материала, свидетельствуют о способности учащегося самостоятельно находить в нем причинно-следственные зависимости, связь его с практикой;

«4» — в ответах допускаются незначительные неточности, которые самостоятельно исправляются школьниками, с незначительной помощью со стороны учителя они справляются с нахождением причинно-следственных зависимостей в учебном материале и определение его связей с практикой;

«3» — в ответах допускаются неточности, которые исправляются только с помощью учителя, учащиеся затрудняются самостоятельно выделить в учебном материале причинно-следственные зависимости, связать его с практической деятельностью;

«2» — ответы свидетельствуют о значительном незнании учащимся учебного материала, он не может даже с существенной помощью учителя выделить в нем простейшие причинно-следственные зависимости, связать его с практикой;

«1» — учащийся абсолютно не знает учебный материал, отказывается от ответа.

II. Точность обработки изготавливаемого изделия:

«5» — точность размеров выполненного изделия колеблется в пределах $1/3$ поля допуска;

«4» — точность размеров изделия колеблется в пределах $1/2$ поля допуска;

«3» — точность размеров изделия колеблется в пределах поля допуска;

«2» — точность размеров изделия выходит за пределы поля допуска;

«1» — учащийся при выполнении задания допустил неисправный брак.

III. Норма времени изготовления изделия:

«5» — норма времени меньше или равна установленной учителем;

«4» — норма времени превышает установленную на 10—15%;

«3» — норма времени превышает установленную на 20% и более;

«2» — учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени занятия;

«1» — учащийся отказался от выполнения задания или не смог приступить к нему по причине полного отсутствия знаний и умений, необходимых для выполнения практического задания.

IV. Правильность выполнения трудовых приемов:

«5» — абсолютная правильность выполнения учащимся трудовых приемов и операций;

«4» — имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов и операций, которые после замечания учителя школьником не повторяются;

«3» — имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов и операций, часть из которых после замечания учителя повторяются учащимся снова;

«2» — практически все трудовые приемы и операции выполняются неправильно и не поправляются даже после показа учителем правил их выполнения;

«1» — учащийся совершенно не владеет трудовыми приемами и операциями.

V. Организация рабочего места:

«5» — учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места на протяжении всего занятия;

«4» — имеют место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которые после замечания учителя учащимся не повторяются;

«3» — имеют место случаи нарушений правил организации рабочего места, часть из которых повторялись учащимся после замечания учителя;

«2» — на протяжении всего занятия наблюдались постоянные нарушения правил организации рабочего места, большинство из которых повторялись учащимся после указания на них учителя;

«1» — полное незнание правил организации рабочего места, отсутствие умений выбора необходимого инструмента, оборудования и приспособлений не позволило ученику приступить к работе.

VI. Соблюдение правил дисциплины и безопасности труда:

«5» — нарушений дисциплины и правил техники безопасности в процессе занятия замечено не было;

«4» — имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и правил техники безопасности, которые после замечания учителя учащимся не повторялись;

«3» — имели случаи нарушения дисциплины и правил техники безопасности, часть из которых после замечания учителя повторялись школьником снова;

«2» — имели место многочисленные случаи нарушения дисциплины и правил техники безопасности, которые привели к решению об отстранении учащегося от работы с целью предотвращения возможного травматизма;

«1» — нарушение дисциплины и правил техники безопасности привело к травматизму учащегося или его товарища.

Способы контроля образовательных достижений обучающихся.

вня знаний и умений учащихся по разделам:

- Тестовые задания по темам раздела - вариант 1 (10шт), вариант 2 (10шт).
- Контрольная работа: кроссворд «Молоко и кисломолочные продукты».

«Материаловедение».

- Тестовые задания по темам раздела – вариант 1 (5шт), вариант 2 (5 шт).
- Контрольная работа: кроссворд «Материаловедение».

«Машиноведение».

- Тестовые задания по темам раздела – вариант 1 (10 шт), вариант 2 (10 шт).
- Компьютерный тест.

«Технология изготовления швейного изделия»

- Тестовые задания по темам раздела – вариант 1 (10 шт), вариант 2 (10 шт).
- Задания для проверки умений и навыков: практическая работа «Моделирование юбки».
- Контрольная работа: кроссворд «Изготовление швейного изделия».

«Рукоделие».

- Компьютерный тест «Вышивка гладью»

- Практическая работа «Выполнение художественной глади».

Контроль итоговых знаний и умений учащихся.

- Тестовые задания - вариант 1 (10 шт), вариант 2 (10 шт).

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение г. Ульяновска «Средняя школа №9»

Утверждаю

Директор школы
_____ Н.Г. Дельцова

Приказ № 85 от 29.08.2022

Рабочая программа по технологии для 8 класса
Составитель: Курушина О.Е., учитель технологии
Количество часов по учебному плану 34, 1 часа в неделю.

Учебник: Тищенко А.Т., Сеница Н.В. Технология: 8 класс.– М.: Просвещение, 2021

Программа: Технология. Рабочая программа 5-9 классы. А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. М: Вентана - Граф, 2017

*Рассмотрено и одобрено
на заседании ШМО
учителей ФИТОМ.
Протокол № 1 от 26.08.2022г.
Руководитель ШМО
_____ Е.И.Губарева*

*Согласовано.
Зам .директора по УВР
_____ Е.Е.Серова
_____ 2022 г.*

Ульяновск 2022 г.

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

метапредметные результаты:

- овладение способностью принимать и реализовывать цели и задачи учебной деятельности, приемами поиска средств ее осуществления;
- освоение способов решения проблем творческого и поискового характера;
- формирование умений планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, определять наиболее эффективные способы достижения результата;
- использование знаково-символических средств представления для создания моделей изучаемых объектов и процессов, схем решения учебных и практических задач;
- использование различных способов поиска (в справочных источниках и открытом учебном информационном пространстве Интернета), сбора, обработки, анализа, организации, передачи и интерпретации информации в соответствии с коммуникативными и познавательными задачами и технологиями учебного предмета, в том числе умений вводить текст с помощью клавиатуры, фиксировать (записывать) в цифровой форме измеряемые величины и анализировать изображения, звуки, готовить своё выступление и выступать с аудио-, видео- и графическим сопровождением, соблюдать нормы информационной избирательности, этики и этикета;
- готовность слушать собеседника и вести диалог, признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою, излагать своё мнение и аргументировать свою точку зрения и оценку событий;
- овладение базовыми предметными и межпредметными понятиями, отражающими существенные связи и отношения между объектами и процессами;

- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

предметные результаты:

в познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;

в эстетической сфере:

- эстетической и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

в коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 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;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Содержание учебного предмета.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»- 3ч

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в домах.

Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Практические работы. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды.

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника»- 3ч

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы их виды и характеристика. Пути экономии электроэнергии в быту.

Отопительные электроприборы. Правила эксплуатации.

Электронные приборы и их использование.

Практические работы. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения. Ознакомление с принципом действия электрического фена, стиральной машины автомата.

Раздел «Семейная экономика»- 6ч

Теоретические сведения. Цели и задачи экономики.

Семья – первичная социально-экономическая ячейка общества. Функции семьи. Состав семьи. Экономические связи в семье. Связь семьи с государством. Семейное хозяйство, его составляющее. Финансовая документация семьи. Ресурсы семьи. Бюджет семьи. Понятие о бюджете семьи. Анализ и планирование семейного бюджета. Источники дохода бюджета. Бюджет школьника. Способы выявления потребности семьи. 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 доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных расходов семьи с учетом его 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.

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

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»- 6ч

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Роль профессии в жизни человека. Региональный рынок труда. Классификация профессий. Профессиограмма профессии.

Практические работы. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках о получении профобразования.

Диагностика склонности и качеств личности.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»- 16ч

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.

Выполнение проекта и анализ результата работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентаций с помощью ПК.

Тематическое планирование

№	Тема урока	Кол-во часов
	Художественные ремесла	2
1	Виды художественной глади	1

2	Вышивание лентами	1
	Технология творческой и опытной деятельности	1
3	Творческий проект. Поиск и обоснование проблемы	1
	Раздел «Технологии домашнего хозяйства»	3
1.	Инженерные коммуникации в доме. Правила безопасной работы.	1
2.	Водоснабжение. Устройство смесителей.	1
3.	Канализация. Устройство смывного бачка.	1
	Раздел «Электротехника»	3
4.	Электроосветительные приборы.	1
5.	Бытовые электронагревательные приборы	1
6.	Цифровые приборы	1
	Раздел «Семейная экономика»	6
7.	Семья как ячейка общества. Функции семьи.	1
8.	Потребности семьи. Технология совершения покупок.	1
9.	Определение качество товаров.	1
10.	Права потребителей и их защита.	1
11.	Бюджет семьи. Доходная и расходная часть бюджета.	1
12.	Расходы на питание.	1
	Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»	6

13.	Технология ведения бизнеса.	1
14.	Бизнес – идея.	1
15.	Сферы производства и разделение труда.	1
16.	Технология профессионального выбора.	1
17.	Внутренний мир человека. Профессиональное самоопределение.	1
18.	Возможность построения карьеры в профессиональной деятельности.	1
	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	13
19.	Творческий проект. Цели и задачи проектной деятельности. Этапы выполнения. Правила безопасной работы.	1
20.	Поиск и обоснование проблемы.	1
21.	Разработка идей. Выбор изделия Требования к проектируемому изделию.	1
22.	Подбор материалов, инструментов и оборудования. Правила безопасной работы.	1
23.	Заготовка лекал. Разработка конструкторско-технологической документации по изготовлению изделия.	1
24.	Заготовка лекал. Разработка конструкторско-технологической документации по изготовлению изделия.	1
25.	Технологический этап. Последовательность изготовления изделия. Выполнение технологических операций. Правила безопасной работы.	1
26.	Технологический этап. Последовательность изготовления изделия. Выполнение технологических операций. Правила безопасной работы.	1
27.	Технологический этап. Изготовление изделия, корректирование технологического процесса.	1
28.	Реклама изделия проекта. Выполнение технологических операций.	1

29.	Экономическое обоснование изготовления проекта. Расчет себестоимости изделия.	1
30.	Анализ проектной деятельности и ее результатов.	1
31.	Защита творческого проекта. Проведение презентации.	1
ИТОГО		34

Календарно- тематическое планирование

№	Дата				Тема урока (контрольные, практические, лабораторные работы)	Кол-во часов
	По плану		Фактически			
	8А	8Б	8А	8Б		
					Раздел «Технологии домашнего хозяйства»	3
146					Инженерные коммуникации в доме. Правила безопасной работы.	1
147					Водоснабжение. Устройство смесителей.	1
148					Канализация. Устройство смывного бачка.	1
					Раздел «Электротехника»	3
149					Электроосветительные приборы.	1
150					Бытовые электронагревательные приборы	1
151					Цифровые приборы	1
					Раздел «Семейная экономика»	6
152					Семья как ячейка общества. Функции семьи.	1
153					Потребности семьи. Технология совершения покупок.	1
154					Определение качество товаров.	1

155				Права потребителей и их защита.	1
156				Бюджет семьи. Доходная и расходная часть бюджета.	1
157				Расходы на питание.	1
				Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»	6
158				Технология ведения бизнеса.	1
159				Бизнес – идея.	1
160				Сферы производства и разделение труда.	1
161				Технология профессионального выбора.	1
162				Внутренний мир человека. Профессиональное самоопределение.	1
163				Возможность построения карьеры в профессиональной деятельности.	1
				Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	16
164				Творческий проект. Цели и задачи проектной деятельности. Этапы выполнения. Правила безопасной работы.	1
165				Поиск и обоснование проблемы.	1
166				Разработка идей. Выбор изделия Требования к проектируемому изделию.	1
167				Подбор материалов, инструментов и оборудования. Правила безопасной работы.	1
168				Заготовка лекал. Разработка конструкторско-технологической документации по изготовлению изделия.	1
169				Заготовка лекал. Разработка конструкторско-технологической документации по изготовлению изделия.	1
170				Технологический этап. Последовательность изготовления изделия. Выполнение технологических операций. Правила безопасной работы.	1

171					Технологический этап. Последовательность изготовления изделия. Выполнение технологических операций. Правила безопасной работы.	1
172					Технологический этап. Изготовление изделия, корректирование технологического процесса.	1
173					Технологический этап. Изготовление изделия, корректирование технологического процесса	1
174					Реклама изделия проекта. Выполнение технологических операций.	1
175					Реклама изделия проекта. Выполнение технологических операций.	1
176					Экономическое обоснование изготовления проекта. Расчет себестоимости изделия.	1
177					Анализ проектной деятельности и ее результатов.	1
178					Защита творческого проекта. Проведение презентации.	1
179					Защита творческого проекта. Проведение презентации.	1
					ИТОГО	34

Темы проектов.

- Наша удобная, уютная и вкусная кухня.
- Приготовление воскресного завтрака для всей семьи.
- Планирование кухни-столовой.
- Наряд для завтрака.
- Рациональное питание.

- Фартук для работы на кухне.
- Лоскутное изделие для кухни.
- Декоративно-прикладное искусство.
- Овощи в питании человека.
- Орнамент. Символика в орнаменте.

