

ГБОУ ЛО «Волховская школа»

**Рабочая программа по технологии
5-9 классы ЗПР
ФГОС ООО**

**г. Волхов
2022 год**

Пояснительная записка.

Данная рабочая программа учебного предмета «Технология» для учащихся 5-9 классов разработана на основе требований к результатам освоения ООП ООО ГБОУ ЛО «Волховская школа» в соответствии с ФГОС ООО.

Рабочая программа по учебному предмету «Технология», 5-9 классы на 2020-2025 учебные годы составлена в соответствии со следующими **нормативными и распорядительными документами:**

- 1.Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012, № 273-ФЗ;
 - 2.ФГОС основного общего образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 (в ред. От 31.12.2015 № 1577);
 - 3.Концепция преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы, утвержденная на заседании Коллегии Министерства просвещения Российской Федерации 24.12.2018 (протокол Коллегии Министерства просвещения Российской Федерации от 24.12.2018 № ПК-1вн);
 - 4.Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.12.2018 № 345 «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации основного общего, среднего общего образования»;
 - 5.Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 8 апреля 2015г. № 1/15, в редакции протокола № 1/20 от 04.02.2020 федерального учебно-методического объединения по общему образованию);
 - 6.Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.02.2020 № 52 «Об утверждении плана мероприятий по реализации Концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы, на 2020-2024 годы, утвержденной на заседании Коллегии Министерства просвещения Российской Федерации 24 декабря 2018 года»;
 - 7.Письмо Министерства просвещения РФ от 28.02.2020г. «Методические рекомендации для руководителей и педагогических работников общеобразовательных организаций по работе с обновленной Примерной основной образовательной программой по предметной области «Технология».
 8. Рабочая программа по «Технологии» для общеобразовательных учреждений, и направленные на обеспечение образовательного процесса в 5-9 классах (авт.О.А.Кожина, Кудакова).
- Рабочие программы составлены в соответствии с Положением о рабочей программе педагога, разработанного в школе.

Цели программы:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в

разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;

- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи программы:

- формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы–технологических знаний и умений,
- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда,
- формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения,
- овладение основами ручного и механизированного труда, управления техникой,
- освоение конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды,
- применение в практической деятельности полученные знания.

Учебный предмет «Технология» реализуется через обязательную часть учебного плана. Рабочая программа «Технология» для учащихся 5 - 9 классов рассчитана на 340 часа в соответствии с учебным планом ГБОУ ЛО «Волховская школа» 5 класс – 68 (2 часа в неделю), 6 класс – 68 (2 часа в неделю), 7 класс – 68 (2 часа в неделю), 8 класс – 68 (2 часа в неделю), 9 класс – 68 (2 часа в неделю). Срок реализации программы – 5 лет.

Используемый УМК:

Автор/авторский коллектив	Наименование учебника	Класс	Наименование издателя учебника
О.А.Кожина Е.Н.Кудакова	Технология	5	Издательство «Дрофа»
О.А.Кожина Е.Н.Кудакова	Технология	6	Издательство «Дрофа»
О.А.Кожина Е.Н.Кудакова	Технология	7	Издательство «Дрофа»
О.А.Кожина Е.Н.Кудакова	Технология	8	Издательство «Дрофа»
О.А.Кожина Е.Н.Кудакова	Технология	9	

Особый акцент в учебном процессе делается на организацию самостоятельную познавательной и практической деятельности учащихся.

- иметь общее представление об этапах выполнения работы.
- знать устройство, назначение и принцип действия основных видов ручных инструментов.
- уметь использовать по назначению в зависимости от необходимости.
- уметь осуществлять контроль над размером и качеством изготовленного изделия.
- иметь общее представление о профессиях связанных с рукоделием
- знать принципы построения этапов конструирования изделия.

Адресность образовательной программы.

Данная программа адресована учащимся, которым рекомендовано городской комиссией ПМПК обучение в классах 7 вида.

Организационно-педагогические условия образовательного процесса.

На реализацию программы отводится 2 часа в неделю, 68 часов в год – всего за 5 лет 340 часов в соответствии с базисным учебным планом специальных (коррекционных) образовательных учреждений 7 вида (приказ МО РФ от 10.04.2002 г. № 29/2065-п)

Ожидаемые результаты.

Программа ориентирована на усвоение определённых видов программ, формирование образного и логического мышления, развития мелкой моторики, девочки должны овладеть навыками и умениями работы с инструментами и приспособлениями для выполнения швейных работ, рукоделия; воспитание их нравственных и эстетических качеств.

Система диагностики результатов освоения образовательной программы.

- текущий контроль;
- промежуточный внутришкольный контроль;
- итоговый контроль.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Личностные результаты:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

5класс	6класс	7класс
РЕГУЛЯТИВНЫЕ УУД		
1. Умение совместно с педагогом и сверстниками определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет: - анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты; - идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему; - выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы; - ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей; - формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности.	1. Умение совместно в группах при сопровождении учителя определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет: - анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты; - идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему; - выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы; - ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей; - формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности	1. Умение совместно в микрогруппах/парах при сопровождении учителя определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет: - анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты; - идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему; - выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы; - ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей; - формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности
2. Умение совместно с педагогом и сверстниками планировать пути достижения	2. Умение совместно в группах при сопровождении учителя планировать пути	2. Умение совместно в микрогруппах/парах при сопровождении учителя

целей, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет: - определять необходимые действия в соответствии с учебной задачей и составлять алгоритм их выполнения; - обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач; - выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить задачи и предлагать действия, обосновывая логическую последовательность шагов); - выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства и ресурсы для решения задачи, достижения цели; - составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования); - описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям; - планировать и корректировать свою образовательную траекторию.	достижения целей, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет: - определять необходимые действия в соответствии с учебной задачей и составлять алгоритм их выполнения; - обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач; - выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить задачи и предлагать действия, обосновывая логическую последовательность шагов); - выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства и ресурсы для решения задачи, достижения цели; - составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования); - описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям; - планировать и корректировать свою образовательную траекторию.	планировать пути достижения целей, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет: - определять необходимые действия в соответствии с учебной задачей и составлять алгоритм их выполнения; - обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач; - выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить задачи и предлагать действия, обосновывая логическую последовательность шагов); - выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства и ресурсы для решения задачи, достижения цели; - составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования); - описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям; - планировать и корректировать свою образовательную траекторию.
3. Умение совместно с педагогом и сверстниками 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	3. Умение совместно в группах при сопровождении учителя соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать	3. Умение совместно в микрогруппах/парах при сопровождении учителя соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках

в соответствии с изменяющейся ситуацией. Обучающийся сможет: - определять критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности; - систематизировать критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности; - отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований; - оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата; - находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации или при отсутствии планируемого результата; - работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик результата; - сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.	свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. Обучающийся сможет: - определять и систематизировать критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности; - отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований; - оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата; - находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации или при отсутствии планируемого результата; - работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик результата; - сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.	предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. Обучающийся сможет: - определять и систематизировать критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности; - отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований; - оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата; - находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации или при отсутствии планируемого результата; - работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик результата; - сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.
4. Умение совместно с педагогом и сверстниками оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Обучающийся сможет: - определять критерии правильности выполнения учебной задачи;	4. Умение совместно в группах при сопровождении учителя оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Обучающийся сможет: - определять критерии правильности выполнения учебной задачи;	4. Умение совместно в микрогруппах/парах при сопровождении учителя оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Обучающийся сможет: - определять критерии правильности выполнения

- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи; - свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий; - оценивать продукт своей деятельности по заданным или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности; - обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов; - фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.	- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи; - свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий; - оценивать продукт своей деятельности по заданным или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности; - обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов; - фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.	учебной задачи; - анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи; - свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий; - оценивать продукт своей деятельности по заданным или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности; - обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов; - фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.
5. Владение основами самооценки. Обучающийся сможет: - наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки.	5. Владение основами принятия решения. Обучающийся сможет: - наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки. - соотносить реальные планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы; - принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность.	5. Владение основами самоконтроля. Обучающийся сможет: - наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки. - соотносить реальные планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы; - принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность. - самостоятельно

		определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха.
ПОЗНАВАТЕЛЬНЫЕ УУД		
6. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, выбирать основания и критерии для классификации. Обучающийся сможет: - подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства; - выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов; - выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство; - объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления; - выделять явление из общего ряда других явлений; - определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, выявлять причины следствия явлений.	6. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, выбирать основания и критерии для классификации. Обучающийся сможет: - подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства; - выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов; - выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство; - объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления; - выделять явление из общего ряда других явлений; - определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, выявлять причины следствия явлений.	6. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение. Обучающийся сможет: - подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства; - выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов; - выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство; - объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления; - выделять явление из общего ряда других явлений; - определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, выявлять причины следствия явлений; - строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки; - излагать полученную

		информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи.
КОММУНИКАТИВНЫЕ УУД		
7. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе; находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет: - определять возможные роли в совместной деятельности; - играть определенную роль в совместной деятельности; - принимать позицию собеседника, различать в его речи мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты, гипотезы, теории.	7. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе; находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет: - определять возможные роли в совместной деятельности; - играть определенную роль в совместной деятельности; - принимать позицию собеседника, различать в его речи мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты, гипотезы, теории; - определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации; - строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности.	7. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе; находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет: - определять возможные роли в совместной деятельности; - играть определенную роль в совместной деятельности; - принимать позицию собеседника, различать в его речи мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты, гипотезы, теории; - строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности; - корректно и аргументировано отстаивать свою точку зрения, в дискуссии выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен).
8. Умение при сопровождении учителя использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение	8. Умение при сопровождении учителя использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью,	8. Умение совместно в микрогруппах/парах при сопровождении учителя использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции

устной и письменной речью, монологической речью. Обучающийся сможет: - определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства; - отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т.д.); - соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей; - высказывать и обосновывать свое мнение и запрашивать мнение партнера в рамках диалога; - принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником; - использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные под руководством учителя; - делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.	монологической речью. Обучающийся сможет: - определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства; - отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т.д.); - соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей; - высказывать и обосновывать свое мнение и запрашивать мнение партнера в рамках диалога; - принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником; - использовать вербальные средства(средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления; - использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные под руководством учителя; - делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.	своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической речью. Обучающийся сможет: - определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства; - отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т.д.); - соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей; - высказывать и обосновывать свое мнение и запрашивать мнение партнера в рамках диалога; - принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником; - использовать вербальные средства(средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления; - использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные под руководством учителя; - делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.
9. Умение совместно с педагогом и сверстниками формировать и развивать компетентности в области использования	9. Умение совместно в группах при сопровождении учителя формировать и развивать компетентности в области использования	9. Умение совместно в микрогруппах/парах при сопровождении учителя формировать и развивать компетентности в области

информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ). Обучающийся сможет: - целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ; - использовать компьютерные технологии для решения информационных и коммуникативных учебных задач, в том числе – написание писем, сочинений, докладов.	информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ). Обучающийся сможет: - целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ; - использовать компьютерные технологии для решения информационных и коммуникативных учебных задач, в том числе – написание писем, сочинений, докладов, создание презентаций; - выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей в соответствии с условиями коммуникации; - выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи.	использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ). Обучающийся сможет: - целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ; - использовать компьютерные технологии для решения информационных и коммуникативных учебных задач, в том числе – написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций; - выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей в соответствии с условиями коммуникации; - выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи.
---	--	---

8 класс	9 класс
РЕГУЛЯТИВНЫЕ УУД	
1. Умение совместно в микрогруппах/парах определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет: - анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты; - идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему; - выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы; - ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих	1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет: - анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты; - идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему; - выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы; - ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;

возможностей; - формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности 2. Умение совместно в микрогруппах/парах планировать пути достижения целей, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет: - определять необходимые действия в соответствии с учебной задачей и составлять алгоритм их выполнения; - обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач; - выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить задачи и предлагать действия, обосновывая логическую последовательность шагов); - выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства и ресурсы для решения задачи, достижения цели; - составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования); - описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям; - планировать и корректировать свою образовательную траекторию. 3. Умение совместно в микрогруппах/парах 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. Обучающийся сможет: - определять и систематизировать критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности; - отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований; - оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата; - находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации или при отсутствии	- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности 2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет: - определять необходимые действия в соответствии с учебной задачей и составлять алгоритм их выполнения; - обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач; - выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить задачи и предлагать действия, обосновывая логическую последовательность шагов); - выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства и ресурсы для решения задачи, достижения цели; - составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования); - описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям; - планировать и корректировать свою образовательную траекторию. 3. Умение самостоятельно 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. Обучающийся сможет: - определять и систематизировать критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности; - отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований; - оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата; - находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации или при отсутствии планируемого результата;
--	--

планируемого результата; - работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик результата; - сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно	- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик результата; - сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.
4. Умение совместно в микрогруппах/парах оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Обучающийся сможет: - определять критерии правильности выполнения учебной задачи; - анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи; - свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий; - оценивать продукт своей деятельности по заданным или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности; - обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов; - фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов	4. Умение самостоятельно оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Обучающийся сможет: - определять критерии правильности выполнения учебной задачи; - анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи; - свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий; - оценивать продукт своей деятельности по заданным или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности; - обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов; - фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.
5 Владение основами самоконтроля. Обучающийся сможет: - наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки. - соотносить реальные планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы; - принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность. - самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха.	5. Владение основами самоконтроля. Обучающийся сможет: - наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки. - соотносить реальные планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы; - принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность. - самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха.
ПОЗНАВАТЕЛЬНЫЕ УУД	
6. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, выбирать основания и	6. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, выбирать основания и

критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение. Обучающийся сможет: - подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства; - выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов; - выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство; - объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления; - выделять явление из общего ряда других явлений; - определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, выявлять причины следствия явлений; - строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки; - излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи.	критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение. Обучающийся сможет: - подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства; - выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов; - выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство; - объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления; - выделять явление из общего ряда других явлений; - определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, выявлять причины следствия явлений; - строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки; - излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи.
--	--

КОММУНИКАТИВНЫЕ УУД

7. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе; находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет: - определять возможные роли в совместной деятельности; - играть определенную роль в совместной деятельности; - принимать позицию собеседника, различать в его речи мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты, гипотезы, теории; - строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности; - корректно и аргументировано отстаивать свою точку зрения, в дискуссии выдвигать контраргументы, перефразировать свою	7. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе; находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет: - определять возможные роли в совместной деятельности; - играть определенную роль в совместной деятельности; - принимать позицию собеседника, различать в его речи мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты, гипотезы, теории; - строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности; - корректно и аргументировано отстаивать свою точку зрения, в дискуссии выдвигать контраргументы, перефразировать свою
--	--

мысль (владение механизмом эквивалентных замен).	мысль (владение механизмом эквивалентных замен).
8. Умение совместно в микрогруппах/парах использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической речью. Обучающийся сможет: - определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства; - отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т.д.); - соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей; - высказывать и обосновывать свое мнение и запрашивать мнение партнера в рамках диалога; - принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником; - использовать вербальные средства(средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления; - использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные под руководством учителя; - делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.	8. Умение самостоятельно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической речью. Обучающийся сможет: - определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства; - отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т.д.); - соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей; - высказывать и обосновывать свое мнение и запрашивать мнение партнера в рамках диалога; - принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником; - использовать вербальные средства(средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления; - использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные под руководством учителя; - делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.
9. Умение совместно в микрогруппах/парах формировать и развивать компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ). Обучающийся сможет: - целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ; - использовать компьютерные технологии для решения информационных и коммуникативных учебных задач, в том числе – написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций; - выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для	9. Умение самостоятельно формировать и развивать компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ). Обучающийся сможет: - целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ; - использовать компьютерные технологии для решения информационных и коммуникативных учебных задач, в том числе – написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций; - выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для

передачи своих мыслей в соответствии с условиями коммуникации; - выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи.	передачи своих мыслей в соответствии с условиями коммуникации; - выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи.
---	---

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ 5 КЛАСС

Выпускник научится:

- общим сведениям о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- общим сведениям о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методах определения качества овощей, правилах первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- правилам санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасным приемам работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- способам определения свежести яиц, использованию яиц в кулинарии, способам крашения яиц;
- правилам безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принципам изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойствам нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- видам декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчеству народных умельцев своего края, различным материалам, инструментам и приспособлениям, применяемые в традиционных художественных ремеслах;
- эксплуатационным, гигиеническим и эстетическим требованиям, предъявляемым к рабочей одежде, общим сведениям о системах конструирования одежды, правилам построения и оформления чертежей швейных изделий, особенностям строения женской и детской фигуры, правилам снятия мерок для построения чертежа фартука, их условным обозначениям;
- назначению, конструкции, условным графическим обозначениям и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом.

Выпускник получит возможность научиться:

- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;
- включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка;

- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы;
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, намечивать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия.

6 КЛАСС

Выпускник научится:

- санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;
- общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш;
- способы первичной обработки рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;
- правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;
- правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;
- способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения;
- принцип действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах; назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования; к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении клиньевых и конических юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;
- назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки сорочки;
- правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки сорочки.

Выпускник получит возможность научиться:

- определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;

- определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки;
- проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий; варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия;
- приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели;
- определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;
- регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину;
- подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи юбок, моделировать юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;
- выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать юбку;
- готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать юбку, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия.

7 КЛАСС

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, различных видов теста, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны изделия;
- выполнять машинные швы: стачные (двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые, обрабатывать притачной пояс;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы;
- выбирать и использовать в оформлении интерьера комнатные растения, изучив их влияние на микроклимат помещения.
- подбирать на основе рекламной продукции современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.
- выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:
 - рационально организовывать рабочее место;
 - находить необходимую информацию в различных источниках;
 - применять конструкторскую и технологическую документацию;
 - составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
 - норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
 - осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

8 КЛАСС

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Современное производство и профессиональное самоопределение

Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

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

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

9 КЛАСС

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

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

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Современное производство и профессиональное самоопределение

Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

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

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

ОСНОВЫ УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ И ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебное исследование и учебный проект, используя оборудование, модели, методы и приёмы, адекватные исследуемой проблеме;
- выбирать и использовать методы, релевантные рассматриваемой проблеме;
- распознавать и ставить вопросы, ответы на которые могут быть получены путём научного исследования, отбирать адекватные методы исследования, формулировать вытекающие из исследования выводы;
- использовать такие математические методы и приёмы, как абстракция и идеализация, доказательство, доказательство от противного, доказательство по аналогии, опровержение, контр пример, индуктивные и дедуктивные рассуждения, построение и исполнение алгоритма;
- использовать такие естественнонаучные методы и приёмы, как наблюдение, постановка проблемы, выдвижение «хорошей гипотезы», эксперимент, моделирование, использование математических моделей, теоретическое обоснование, установление границ применимости модели/теории;
- использовать некоторые методы получения знаний, характерные для социальных и исторических наук: постановка проблемы, опросы, описание, сравнительное историческое описание, объяснение, использование статистических данных, интерпретация фактов;
- ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме;
- отличать факты от суждений, мнений и оценок, критически относиться к суждениям, мнениям, оценкам, реконструировать их основания;
- видеть и комментировать связь научного знания и ценностных установок, моральных суждений при получении, распространении и применении научного знания.

Выпускник получит возможность научиться:

- самостоятельно задумывать, планировать и выполнять учебное исследование, учебный и социальный проект;
- использовать догадку, озарение, интуицию;
- использовать такие математические методы и приёмы, как перебор логических возможностей, математическое моделирование;
- использовать такие естественнонаучные методы и приёмы, как абстрагирование от приводящих факторов, проверка на совместимость с другими известными фактами;
- использовать некоторые методы получения знаний, характерные для социальных и исторических наук: анкетирование, моделирование, поиск исторических образцов;
- использовать некоторые приёмы художественного познания мира: целостное отображение мира, образность, художественный вымысел, органическое единство общего, особенного (типичного) и единичного, оригинальность;
- целенаправленно и осознанно развивать свои коммуникативные способности, осваивать новые языковые средства;
- осознавать свою ответственность за достоверность полученных знаний, за качество выполненного проекта.

СИСТЕМА ОЦЕНКИ ДОСТИЖЕНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Критерии оценки знаний и умений учащихся по технологии

Оценка деятельности учащихся осуществляется в конце каждого урока. Работы оцениваются по следующим критериям:

- качество выполнения изучаемых на уроке приёмов, операций и работы в целом;
- уровень творческой деятельности, найденные продуктивные технические и технологические решения.

Предпочтение следует отдавать качественной оценке деятельности каждого ребёнка на уроке, его творческим находкам в процессе наблюдений, размышлений и самореализации.

Оценка знаний и умений учащихся по устному опросу

Оценка «5» ставится, если учащийся:

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

Оценка «4» ставится, если учащийся:

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

Оценка «3» ставится, если учащийся:

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

Оценка «2» ставится, если учащийся:

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

Проверка и оценка лабораторно-практических работ учащихся

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески.

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный.

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок.

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершённый вид.

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

«5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 95 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 70% - 95 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

Критерии оценки проектной работы учитывают цели и задачи проектной деятельности на данном этапе образования. Итоговый индивидуальный проект целесообразно оценивать по следующим критериям:

1. Способность к самостоятельному приобретению знаний и решению проблем, проявляющиеся в умении поставить задачу и выбрать адекватные

способы ее решения, включая поиск и обработку информации, формулировку выводов и/или обоснование и реализацию/апробацию принятого решения, обоснование и создание модели, прогноза, модели, макета, объекта, творческого решения и т.п. Данный критерий в целом включает оценку сформированности познавательных учебных действий.

2. Сформированность предметных знаний и способов действий, проявляющаяся в умении раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой/темой использовать имеющиеся знания и способы действий.
3. Сформированность регулятивных действий, проявляющаяся в умении самостоятельно планировать и управлять своей познавательной деятельностью во времени; использовать ресурсные возможности для достижения целей; осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях.
4. Сформированность коммуникативных действий, проявляющаяся в умении ясно изложить и оформить выполненную работу, представить её результаты, аргументировано ответить на вопросы.

Результаты выполненного проекта могут быть описаны на основе интегрального (уровневого) подхода или на основе аналитического подхода.

Выбор интегрального или аналитического способа описания результатов

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 названных выше критериев.

При этом в соответствии с принятой системой оценки целесообразно выделять два уровня сформированности навыков проектной деятельности: *базовый и повышенный*. Главное отличие выделенных уровней состоит в степени самостоятельности учащегося в ходе выполнения проекта, поэтому выявление и фиксация в ходе защиты того, что учащийся способен выполнять самостоятельно, а что – только с помощью руководителя проекта, является основной задачей оценочной деятельности.

Уровни сформированности навыков проектной деятельности

Критерии	Базовый уровень	Повышенный уровень
Самостоятельное приобретение знаний и решение проблем	Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно с опорой на помощь руководителя ставить проблему и находить пути ее решения; продемонстрирована способность приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания изученного.	Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно ставить проблему и находить пути ее 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.
Знание предмета	Продemonстрировано понимание содержания выполненной работы. В работе и в ответах на вопросы по содержанию работы отсутствуют грубые ошибки.	Продemonстрировано свободное владение предметом проектной деятельности. Ошибки отсутствуют.

Регулятивные действия	Продemonстрированы навыки определения темы и планирования работы. Работа доведена до конца и представлена комиссии; часть этапов выполнялась под контролем и при поддержке руководителя. При этом проявляются отдельные элементы самооценки и самоконтроля учащегося.	Работа тщательно спланирована и последовательно реализована, своевременно пройдены все необходимые этапы обсуждения и представления. Контроль и коррекция осуществлялись самостоятельно.
Коммуникация	Продemonстрированы 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, аргументированно. Работа /сообщение вызывает интерес. Автор свободно отвечает на вопросы.

Критерии для оценки последовательности выполнения проекта:

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).
7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 5 КЛАСС

Кулинария (24 часа)

Проектная деятельность на уроках технологии (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Понятие об учебном проектировании. Этапы проекта.

Физиология питания (2 ч.)

Основные теоретические сведения Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах.

Практические работы.

1. Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

2. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Санитария и гигиена (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к

приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

Практические работы

1. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств, определение безопасных для здоровья моющих средств.

Интерьер кухни, столовой (6 ч.)

Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Творческий проект «Кухня моей мечты»

Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

Сервировка стола к завтраку (2ч.)

Основные теоретические сведения. Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы.

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Бутерброды, горячие напитки (2 ч.).

Основные теоретические сведения. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая.

Практические работы.

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из яиц (2ч.)

Основные теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы.

1. Приготовление блюд из яиц.

2. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Блюда из овощей (4ч.)

Основные теоретические сведения. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы.

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

2. Определение количества нитратов при помощи индикатора.

3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление блюда из вареных овощей.
6. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Заготовка продуктов (2ч)

Основные теоретические сведения.

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов.

Практические работы.

1. Закладка яблок на хранение.
2. Сушка фруктов, грибов.
3. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» (32 ч.)

Элементы материаловедения (4 ч)

Основные теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы.

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение направления долевой нити в ткани.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образца полотняного переплетения.

Элементы машиноведения (4 ч)

Основные теоретические сведения. Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места. Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ.

Практические работы.

1. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек.

Ручные работы (2 часа)

Основные теоретические сведения. Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавами, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа: выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Конструирование и моделирование рабочей одежды (8 ч).

Основные теоретические сведения. Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и по своим меркам. Моделирование фартука.

Последовательность и приемы раскроя швейного изделия. Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы.

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Моделирование фартука выбранного фасона.

Технология изготовления рабочей одежды (12 ч)

Основные теоретические сведения. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Организация рабочего места для работ. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы.

1. Раскладка выкройки фартука и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей изделия машинными швами.
5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Рукоделие. Художественные ремесла (12 ч).

Основные теоретические сведения. Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение мета и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, петельного, «вперед иголку», «назад иголку», «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Практические работы.

Творческий проект «Изделие для кухни» (8 часов)

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места. Материалы, инструменты, оборудование. Выполнение творческого проекта «Прихватки, вышитые свободными швами». Выполнение эскизов композиции. Выполнение и защита проекта.

6 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (12 ч)

Тема 1. Физиология питания (2 ч)

Основные теоретические сведения

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема 2. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. (2 ч)

Основные теоретические сведения

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень)).

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

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

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

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

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

Практические работы

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление молочного супа или молочной каши.
3. Приготовление творога из простокваши.
4. Приготовление блюда из творога.

Примерный перечень блюд

1. Молочная лапша.
2. Манная каша.
3. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».
4. Сырники со сметаной.
5. Запеканка творожная.
6. Макароны, запеченные с творогом.
7. Ленивые вареники.

Тема 3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч)

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы

1. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).

1. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Примерный перечень блюд

1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.

2. Овсяная каша.

3. Рисовая каша с маслом.

4. Гарнир из макаронных изделий к мясу.

Тема 4 Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. (2ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Механическая обработка рыбы

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка).

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

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

Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пражение, жарение во фритюре, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухой) и лезона.

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

Практические работы

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.

Определение свежести рыбы органолептическим методом.

Механическая обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Примерный перечень блюд

Суп рыбный.

Вареные раки (креветки).

Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.

Салат из крабов или кальмаров.

5. Сельдь под шубой.

Тема 5 Сервировка стола. Этикет (2 ч)

Основные теоретические сведения

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола.

Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

Практическая работа

Приготовление блюд для праздничного стола.

Тема 6. Заготовка продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады).

Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.).

Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).

Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Практические работы

1. Засолка огурцов или томатов.

2. Квашение капусты.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 ч)

1. Элементы материаловедения (2 ч)

Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

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

Практические работы

1. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

2. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

Тема 2. Элементы машиноведения (4 ч)

Основные теоретические сведения

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Практические работы

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

2. Замена иглы в швейной машине.

3. Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6 ч)

Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Выбор числа клиньев в клинковой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических и клинковых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

3. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.

4. Моделирование юбки выбранного фасона.

5. Подготовка выкройки юбки.

Тема 4. Технология изготовления поясных швейных изделий (18 ч)

Основные теоретические сведения

Применение складок в швейных изделиях. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы).

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
1. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
2. Обработка деталей кроя.
3. Скалывание и сметывание деталей кроя.
4. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 5. Рукоделие. Художественные ремесла. (10 ч)

Основные теоретические сведения

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Аппликация из фетра. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности аппликации: построение композиции, цветовое решение рисунка.

Инструменты и приспособления для аппликации. Подбор тканей, лоскута, лент, тесьмы. Приемы выполнения аппликации. Изделия из фетра в технике аппликации.

Практические работы

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
4. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.
5. Изготовление швейного изделия в технике аппликации из фетра.

Раздел 3. Технология ведения дома (2 ч)

Уход за одеждой и обувью. (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома.

Практические работы

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.
3. Штопка с применением швейной машины.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Бытовые электроприборы. (2 ч)

Основные теоретические сведения

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту

Творческие проектные работы(10 ч)

7 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (12 час).

Физиология питания

Понятие о пищевых инфекциях.

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Пельмени и вареники

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки.

Мясные блюда.

Значение и место мясных блюд в питании. Сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов.

Приготовление еды в походных условиях.

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов.

Соблюдение правил санитарии в походе.

Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях.

Приготовление блюд из фруктов.

Понятие о пищевой ценности фруктов и ягод. Виды фруктов и ягод. Приготовление блюда из фруктов.

Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Раздел 2. Технология обработки материалов с элементами машиноведения (36 час).

Химические волокна.

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон.

Свойства тканей из химических волокон.

Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды.

Сложные переплетения.

Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения.

Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практическая работа

Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Применение зигзагообразной строчки.

Приспособления к швейной машине.

Машинные швы.

Изготовление машинных образцов.

Практические работы

Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины. Изготовление образцов машинных швов.

Силуэт в одежде.
Понятие о стиле.
Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.
Требования, предъявляемые к одежде. Виды плечевых изделий.
Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью.
Практическая работа. Снятие мерок.
Снятие мерок и запись результатов измерений.
Построение плечевого изделия.
Практическая работа.
Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
Модели женского платья.
Моделирование женского изделия. Практическая работа.
Моделирование платья выбранного фасона. Практическая работа
Подготовка выкройки к раскрою. Практическая работа
Раскрой плечевого изделия.
Практическая работа.
Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани.
Подготовка изделия к примерке.
Практическая работа.
Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя.
Проведение примерки. Практическая работа
Устранение дефектов. Практическая работа
Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
Обработка вытачек, среднего шва спинки, плечевых швов. Практическая работа
Обработка боковых срезов.
Проведение второй примерки.
Обработка горловины изделия.
Обработка выреза горловины подкройной обтачкой.
Обработка пройм изделия.
Обработка низа изделия.
Окончательная отделка изделия.
Влажно-тепловая обработка.
Оценка изделия.
Контроль и оценка качества готового изделия.

Раздел 3. Художественная обработка материалов(6 час).

История рукоделия. Вязанные изделия в современной моде.
Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде.
Инструменты и материалы для вязания крючком.
Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.
Основные виды петель.
Вязание полотна.
Вязание по кругу.
Практические работы
Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

Раздел 4. Культура ведения дома (8 час)

Силуэт в одежде.

Понятие о стиле одежды: классический, спортивный и романтический. Силуэт в одежде.

Соответствие силуэта фигуре человека.

Канон, понятие «модуль», соответствие силуэта фигуре человека.

Роль аксессуаров в одежде.

Аксессуары, их разновидности, уместность аксессуаров в различное время суток, роль в одежде.

Определение индивидуального стиля в одежде.

Практическая работа.

Роль растений в жизни человека.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Уход и выращивание растений.

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Раздел 5. Проектная деятельность (6 час).

Аналитический этап. Подбор материалов

Практическое выполнение работы

Расчет экономической части проекта.

Выполнение документации. Оформление изделия.

Подготовка изделия к защите.

Защита проекта

Примерные темы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление ажурного воротника.

Приготовление десерта.

8 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (14ч)

Тема 1: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Расчет калорийности блюд. Составление суточного меню.

Тема 2: БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ (4ч)

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

1. Первичная обработка птицы.

2. Приготовление двух блюд из домашней птицы.

Тема 3: БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ (2ч)

Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

1. Приготовление блюд национальной кухни по выбору.
2. Презентация блюд национальной кухни.

Тема 4: СЕРВИРОВКА СТОЛА(2)

Приготовление закусок десертов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и прием гостей. Как дарить и принимать гостей и подарки. Время и продолжительность визита.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

1. Сервировка стола к обеду
2. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов
3. Изготовление приглашений.

Тема 5: ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ (2 ч)

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения). Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

1. Первичная обработка яблок или груш для компота.
2. Подготовка банок и крышек для консервирования.
3. Приготовление сиропа.
4. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Тема 6: Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров (2) особенности упаковки пищевых

продуктов. Содержание информации на этикетке. Продукты (наименование, описание, питательная ценность, ингредиенты, пищевые добавки) Штриховой код. Правила его чтения. Экомаркировка, экологические знаки.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (34ч)

Тема 1: КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (6 ч)

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- 1.Выполнение эскизных зарисовок национальных костюмов.
2. Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.
3. Снятие мерок и запись результатов измерений.
- 4.Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам
- 5.Моделирование изделия.
- 6.Расчет количества ткани на изделие.
7. Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.
- 8.Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Тема 2: ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (28 ч)

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы). Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- 1.Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий.
- 2.Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой.
- 3.Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
4. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя.
- 5.Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
- 6.Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
- 7.Обработка низа потайными подшивочными стежками.

Раздел 3 . Технология ведения дома (8 ч)

Тема1: БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (4 ч)

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- 1.Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.
- 2.Выбор способа совершения покупки.
- 3.Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
- 4.Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Раздел 4: Современное производство и профессиональное самоопределение (4ч)

Тема1: СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ И ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КАРЬЕРА

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых

технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Экскурсия на предприятие легкой промышленности. Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства. Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Раздел 5 . Технологии творческой и опытнической деятельности 8 - ч

Тема: ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформление интерьера декоративными растениями. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.) Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани. Блюда национальной кухни для традиционных праздников. Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества. Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок. Проекты социальной направленности. Эскиз жилой комнаты.

9 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (12ч)

Блюда национальной кухни (на примере первых блюд).

Практическая работа «Приготовление национального блюда».

Сервировка стола к обеду. Практическая работа «Оформление стола салфетками».

Пищевые добавки. Упаковка пищевых продуктов и товаров.

Практическая работа «Чтение информации на этикетке упакованного товара и изучение его подлинности по штриховому коду».

Современные технологии в производстве и упаковке пищевых продуктов.

Раздел 2. Технология получения и преобразования текстильных материалов (36ч)

Краткие сведения из истории одежды.

Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры.

Моделирование

Снятие мерок для построения выкройки плечевого изделия (платье, сарафан, халат).

Выбор и расчёт ткани.

Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскрой изделия.

Обработка вытачек, плечевых и боковых срезов. Примерка.

Устранение недочётов после примерки.

Выполнение заготовок мелких деталей.

Сборка основных деталей.

Соединение мелких деталей с изделием

Обработка низа изделия.

Влажно-тепловая обработка.

Окончательная отделка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Раздел 3 . Семейная экономика и основы предпринимательства (6 ч)

Семейная экономика.

Планирование семейного бюджета.

Основы предпринимательства.

Раздел 4: Профориентация и профессиональное самоопределение. (8ч)

Основы выбора профессии. Практическая работа «Выбор направления дальнейшего образования».

Классификация профессий. Практическая работа «Определение сферы интересов».

Требования к качествам личности при выборе профессии.

Построение профессиональной карьеры.

Раздел 5 . Технологии творческой и опытнической деятельности. (6 ч.)

1 этап – поисково – исследовательский. Формирование цели проекта. Сбор информации по теме проекта.

2 этап – конструкторско – технологический. Определение последовательности технологических операций.

3 этап – заключительный. Презентация проекта. Защита.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ» 5 КЛАСС

№ п/п	Дата	Раздел	Тема урока	Кол-во часов
1		Кулинария	Проектная деятельность на уроках «Технологии». Правила техники безопасности на уроках кулинарии.	2
2			Физиология питания. Основы рационального питания.	2
3			Санитария и гигиена на кухне. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.	2
4			Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни.	2
5			Проект по теме: «Интерьер». Творческий проект «Кухня моей мечты»	2
6			Работа над проектом. Защита проекта «Кухня моей мечты»	2
7			Сервировка стола к завтраку. Этикет.	2
8			Бутерброды. Горячие напитки. Приготовление бутербродов, горячих напитков.	2
9			Блюда из яиц. Приготовление блюд из яиц.	2
10			Овощи в питании. Блюда из сырых овощей	2
11			Блюда из вареных овощей. Оформление блюд.	2
12			Заготовка продуктов. Способы заготовки продуктов.	2
13		Создание текстильных и подоглочных изделий из	Натуральные волокна растительного происхождения. Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей	2
14			Производство текстильных материалов. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.	2
15			Швейная машина, ее устройство. Техника безопасности при работе на швейной машине.	2
16			Выполнение образцов машинных швов. Устройство, подбор и установка машинной иглы.	2
17			Ручные работы. Выполнение ручных строчек прямыми стежками.	2
18			Влажно-тепловая обработка ткани. Правила безопасной работы с утюгом.	2
19			Виды фартуков. Общие правила оформления чертежей швейных изделий.	2

20			Определение размеров швейного изделия. Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия.	2
21			Выполнение чертежа фартука 1:4, по своим меркам. Правила построения чертежей швейного изделия.	2
22			Моделирование. Эскизы рабочего и нарядного фартука.	2
23			Технология изготовления швейного изделия. Подготовка ткани к раскрою.	2
24			Последовательности и приемах раскроя швейного изделия. Раскрой швейного изделия.	2
25			Технологии обработки накладного кармана; Обработка накладного кармана.	2
26			Правила безопасной работы на швейной машине. Обработка нижнего и боковых срезов фартука.	2
27			Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса. Обработка верхнего среза фартука притачным поясом.	2
28			Контроль качества готового изделия. Расчёт затрат на изготовление швейного изделия.	2
29			Руководение. Художественные проекты	Виды вышивки. Этапы выполнения проекта.
30		Проект «Прихватка для кухни с вышивкой». Технология вышивки изделия.		2
31		Выполнение проекта «Прихватка для кухни с вышивкой». Правила и требования к докладу защиты проекта.		2
32		Подготовка к защите проекта.		2
33		Защита проекта.		2
34		Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия. Подведение итогов.		2
68 часов				

6 КЛАСС

№ п/п	Дата	Раздел	Тема урока	Кол-во часов
1		Кулинария	Физиология питания. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека.	2
2			Молоко. Приготовление блюд из молока.	2
3			Блюда из круп, бобовых изделий. Приготовление каши гречневой к ужину.	2
4			Блюда из макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу.	2
5			Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Приготовление салата с крабовыми палочками, с морской капустой.	2
6			Сервировка стола к обеду и ужину. Правила этикета.	2
7		Создание изделий из текстильных	Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть).	2
8			История швейной машины. Устройство машинной иглы.	2
9			Уход за швейной машиной. ТБ работы на швейной машине.	2
10			История появления юбки. Стиль в одежде.	2
11			Построение и оформление чертежа поясного изделия. Моделирование	2

			поясных изделий.	
12			Способы моделирования конических и клиньевых юбок.	2
13			Конструкция машинных швов, технологическая последовательность выполнения швов. Назначение и технология выполнения соединительных, краевых и отделочных швов.	2
14			Раскрой поясного изделия. Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы.	2
15			Правила обработки деталей кроя (вытачек). Сборка изделия (скалывание, сметывание).	2
16			Подготовка к первой примерке. Примерка.	2
17			Виды застежек швейных изделий, их технологические особенности. Варианты обработки застежки тесьмой-молнией.	2
18			Обработка застежки тесьмой-молнией.	2
19			Технологии обработки верхнего среза поясных изделий.	2
20			Подготовка пояса к обработке. Соединение пояса с юбкой.	2
21			Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия.	2
22			Окончательная обработка швейного изделия. Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий.	2
23		Художественные ремесла	Лоскутное шитье, как один из видов художественных ремесел. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.	2
24			Материалы для лоскутной пластики. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента.	2
25			Аппликация, как вид лоскутной пластики. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой.	2
26			Новая жизнь старым вещам. Использование лоскута.	2
27			Окончательная отделка изделия. Оформление работы.	2
28		Технология	Уход за одеждой и обувью. Влажная уборка дома.	2
29			Бытовые электроприборы. Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.	2
30		Творческие проектные работы	Понятие о творческом проекте по технологии. Выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия.	2
31			Изготовление проектной работы.	2
32			Изготовление проектной работы.	2
33			Завершение изготовления изделия, оформление работы. Оформление отчета о проделанной работе.	2
34			Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия. Защита проекта.	2

7 КЛАСС

№ п/п	Дата	Раздел	Тема урока	Кол-во часов
1		Кулинария	Роль технологии в жизни людей. ТБ и правила поведения на уроке.	2
2			Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления.	2

3			Изделия из дрожжевого теста. Изделия из песочного теста.	2
4			Изделия из пресного теста. Изготовление пресного теста.	2
5			Технология приготовления вареников. Изготовление начинки для вареников	2
6			Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества.	2
7			Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу.	2
8			Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия хранения	2
9		Технология обработки материалов с элементами машиноведения	Химические волокна. Свойства волокон. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.	2
10			Виды соединений деталей в узлах. Выполнение срезов зигзагообразной строчкой.	2
11			Виды женского легкого платья. Построение основы чертежа в М 1:4	2
12			Снятие мерок и запись результатов. Построение основы чертежа.	2
13			Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранной формы.	2
14			Построение чертежа воротника. Подготовка выкройки.	2
15			Раскладка выкройки на ткани. Прокладывание контурных линий.	2
16			Обработка деталей кроя. Выкраивание подкройной обтачки.	2
17			Способы обработки застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой.	2
18			Притачивание кулиски. Сборка изделия.	2
19			Скалывание и сметывание деталей кроя. Отделка.	2
20			Проведение примерки. Исправление дефектов.	2
21			Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	2
22		Рукоделие. Художественные ремёсла	Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком.	2
23			Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.	2
24			Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Практическая работа Определение количества петель и ниток.	2
25			Технология выполнения различных петель. Практическая работа . Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.	2
26			Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов. Изготовление образцов вязания крючком. «Изготовление образцов: столбик без накида, полустолбик без накида, столбик с накидом.».	2
27		Культура ведения дома	Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Практическая работа . Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.	2
28			Оформление интерьера комнатными растениями. Практическая работа Уход за комнатными растениями.	2
29			Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Правила пользования	2

			бытовой техникой.	
30			Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Практическая работа. Подбор бытовых приборов по их мощности.	2
31		Проектная деятельность	Выбор творческих проектов по темам: «Подарок своими руками», «Вязание игрушек». Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера» (по выбору учащихся). Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.	2
32			Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта. Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)	2
33			Оформление отчета о проделанной работе.	2
34			Защита проекта.	2

8 КЛАСС

№п/п	Кол-во ч.	Тема	Дата
Кулинария			
1	2	Общие понятия об обмене веществ. Виды питания.	
2	2	Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы.	
3	2	Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.	
4	2	Значение супов в рационе питания, используемых для приготовления заправочных супов.	
5	2	Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами.	
6	2	Особенности упаковки пищевых продуктов. Содержание информации на этикетке продуктов (наименование, описание, питательная ценность, ингредиенты, пищевые добавки).	
7	2	Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров продуктов. Содержание информации на этикетке продуктов.	
Создание изделий из текстильных материалов			
8	2	Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон.	
9	2	Уход за изделиями из искусственных волокон.	
10	2	Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.	
11	2	Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды.	
12	2	Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры.	
13	2	Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам.	

14	2	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	
15	2	Виды пижам. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	
16	2	Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде	
17	2	Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры.	
18	2	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткань с учетом припусков на швы.	
19	2	Правила обработки деталей кроя (вытачки, складки, обметывание срезов).	
20	2	Обработка плечевых и боковых срезов. Примерка.	
21	2	Устранение недочётов. Вторая примерка.	
22	2	Сборка швейного изделия.	
23	2	Сборка швейного изделия.	
24	2	Доработка швейного изделия.	
25	2	Влажно-тепловая обработка изделия.	
26	2	Окончательная отделка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	
Семейная экономика.			
27	2	Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи.	
28	2	Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.	
Современное производство и профессиональное самоопределение.			
29	2	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства.	
30	2	Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования	
Исследовательская и созидательная проектная деятельность.			
31	2	Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы.	
32	2	1 этап – поисково – исследовательский. Формирование цели проекта. Сбор информации по теме проекта.	
33	2	2 этап – конструкторско – технологический. Определение последовательности технологических операций.	
34	2	3 этап – заключительный. Презентация проекта. Защита.	
Итого 68 часов			

9 КЛАСС

№п/п	Кол-во ч.	Тема	Дата
Технология обработки пищевых продуктов			
1	2	Блюда национальной кухни (на примере первых блюд).	
2	2	Практическая работа «Приготовление национального блюда».	
3	2	Сервировка стола к обеду. Практическая работа «Оформление	

		стола салфетками».	
4	2	Пищевые добавки. Упаковка пищевых продуктов и товаров.	
5	2	Практическая работа «Чтение информации на этикетке упакованного товара и изучение его подлинности по штриховому коду».	
6	2	Современные технологии в производстве и упаковке пищевых продуктов.	
Технологии получения и преобразования текстильных материалов			
7	2	Краткие сведения из истории одежды.	
8	2	Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.	
9	2	Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам.	
10	2	Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры.	
11	2	Моделирование	
12	2	Снятие мерок для построения выкройки плечевого изделия (платье, сарафан, халат). Выбор и расчёт ткани.	
13	2	Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.	
14	2	Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскрой изделия.	
15	2	Обработка вытачек, плечевых и боковых срезов. Примерка.	
16	2	Устранение недочётов после примерки.	
17	2	Вторая примерка.	
18	2	Выполнение заготовок мелких деталей.	
19	2	Сборка основных деталей.	
20	2	Соединение мелких деталей с изделием	
21	2	Соединение мелких деталей с изделием	
22	2	Обработка низа изделия.	
23	2	Влажно-тепловая обработка..	
24	2	Окончательная отделка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	
Семейная экономика и основы предпринимательства			
25	2	Семейная экономика.	
26	2	Планирование семейного бюджета.	
27	2	Основы предпринимательства.	
Профориентация и профессиональное самоопределение			
28	2	Основы выбора профессии. Практическая работа «Выбор направления дальнейшего образования».	
29	2	Классификация профессий. Практическая работа «Определение сферы интересов».	
30	2	Требования к качествам личности при выборе профессии.	
31	2	Построение профессиональной карьеры.	
Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности			
32	2	1 этап – поисково – исследовательский. Формирование цели проекта. Сбор информации по теме проекта.	
33	2	2 этап – конструкторско – технологический. Определение последовательности технологических операций.	
34	2	3 этап – заключительный. Презентация проекта. Защита.	

Итого 68 часов

Примерные нормы оценки практической работы

Организация труда

Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

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

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

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

Приемы труда

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

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

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

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

Качество изделий (работы)

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

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

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

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

Норма времени (выработки)

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

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

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

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