Базарова Елена Викторовна

МБОУ Краснокоммунарская СОШ

п Красный Коммунар, Сакмарский район

Оренбургская область

Учитель технологии

**Рабочая учебная программа**

**по предмету «Технология (технология ведения дома)»**

**для учащихся 5 класса**

**срок реализации 2015-2016 уч.год**

**Составлена на основе**

Рабочей программы по технологии под редакцией А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, Москва. Издательский центр «Вентана -Граф», 2014.

1.Пояснительная записка**.**

Нормативная база преподавания предмета:

 - Закон РФ «Об образовании» от 29.12.2012 №273-ФЗ;

 - ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010 г. № 1897;

- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования на 2014-2015 учебный год;

— М.: Вентана-Граф, 2014 Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника «Технология. Технологии ведения дома. 5 класс». Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./Н.В.Синица. В.Д.Симоненко.- М.: Вентана - Граф, 2014 год

- Федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений (пр.Минобрнауки России от 4 октября 2010г. № 986);

норм СанПиН (2.4.2. 2821-10 от 29 декабря 2010 г. №189);

- Федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников (пр.Минобрнауки России от 28 декабря 2010г. № 2106);

- Федеральный закон « Об образовании в Российской Федерации». Москва: Проспект,2015;

- Основная общеобразовательная программа основного общего образования МБОУ Краснокоммунарская средняя общеобразовательная школа;

- Учебный план муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Краснокоммунарская средняя общеобразовательная школа на 2015-2016 учебный год;

- Программа. Технология. 5–8 классы. **/** А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. - М.: Вентана-Граф, 2014;

Программа по учебному предмету «Технология» для 5-8 классов создана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России на основе авторской программы о технологии А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, В. Д. Симоненко и рабочей программы по технологии под редакцией А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, Москва. Издательский центр «Вентана -Граф», 2014.

 **Цель** программы : формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы техни­ческих и технологических знаний и умений, воспитание тру­довых, гражданских и патриотических качеств личности.

**Цели изучения учебного предмета:**

-освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

-формирование представлений о технологической культу­ре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообраз­ные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

-овладение необходимыми в повседневной жизни базовы­ми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными ви­дами бытовой техники;

-развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организатор­ских способностей; профессиональное самоопределение личности;

-формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

-воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отноше­ния к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств лич­ности;

Задачами курса являются:

-сформировать у учащихся необходи­мые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;

-овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необ­ходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;

-научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

# 1.1 Общая характеристика учебного предмета «Технология»

 Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, информации, объектов природной и социальной среды.

В данной программе изложено одно из основных направления технологии: «Технологии веде­ния дома», в рамках которых изучается учебный предмет. Выбор направления обучения не должен проводиться по половому при­знаку.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием примерной программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным направлениям:

-культура и эстетика труда

-получение, обработка, хранение и использование техни­ческой и технологической информации;

-основы черчения, графики и дизайна;

-элементы домашней и прикладной экономики, предпри­нимательства;

-знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;

-влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

-творческая, проектно-исследовательская деятельность;

-распространённые технологии современного производ­ства.

. Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практиче­ских работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учеб­но-практическая деятельность. Приоритетными методами явля­ются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом разделе учебника выполнения творческого проекта. При организации творческой, проектной деятельности обу­чающихся необходимо акцентировать их внимание на потреби­тельском назначении и стоимости продукта труда — изделия, ко­торое они выбирают в качестве объекта проектирования и изго­товления. Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имею­щимися возможностями), который обеспечил бы охват максимума рекомендуемых в программе для освоения технологических операций. При этом необходимо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

Обучение технологии предполагает широкое использова­ние межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстиль­ных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принци­пов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении техноло­гий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдель­ных разделов.

# 1.2.Место предмета «Технология» в базисном учебном (образовательном) плане.

 Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования для обязательного изучения предмета «Технология». В должен включать в 5, 6 классах по 70 часов(2 часа резервных), из расчета 2 учебных часа в неделю и 7, 8 классах по 35 часа(1 час резервный), из расчета 1 учебный час в неделю. С учётом местных со­циально-экономических условий изучение раздела «Кулинария», целесообразнее изучать в начале учебного года (1 четверть).

С учётом общих требований федерального государственно­го образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

-развитие инновационной творческой деятельности обучаю­щихся в процессе решения прикладных учебных задач;

-активное использование знаний, полученных при изуче­нии других учебных предметов, и сформированных универ­сальных учебных действий;

-совершенствование умений осуществлять учебно-исследо­вательскую и проектную деятельность;

-формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

-формирование способности придавать экологическую на­правленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Ожидаемые результаты

 освоения учебного предмета «Технология»

**Личностными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

-проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

-выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

-развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

-овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

-самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

-становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;

-планирование образовательной и профессиональной карьеры;

-осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

-бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

-готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

-проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

-самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере обслуживающего труда.

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

– планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

– определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

– комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

– проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

– мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

– самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

– виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;

– приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

– выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

– выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

– использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

– согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

– объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

– оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

– диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.

– обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

– соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

– соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

В познавательной сфере*:*

-рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

-оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

-ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

-владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

-классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

-распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;

-владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;

; -применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности

-владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

-применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере*:*

-планирование технологического процесса и процесса труда;

-подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

-проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

-подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

-проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

-выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

-соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;

-соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

-обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

-выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

-подбор и применение инструментов приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

-контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;

-выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

-документирование результатов труда и проектной деятельности;

-расчет себестоимости продукта труда;

-экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере*:*

-оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

-оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

-выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

-выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

-согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

-осознание ответственности за качество результатов труда;

-наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

-стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере*:*

-дизайнерское проектирование технического изделия;

-моделирование художественного оформления объекта труда;

-разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;

-эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

опрятное содержание рабочей одежды.

 В коммуникативной сфере:

-формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

-выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

-оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;

-публичная презентация и защита проекта технического изделия;

-разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;

-потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В психофизической сфере

развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;

достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

1.5.Основное содержание учебного предмета**.**

Новизной данной программы по направлению «Техноло­гии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта зада­ча может быть реализована прежде всего на занятиях по ку­линарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами. Эти занятия способствуют формированию у школьников от­ветственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серь­езных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

 В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

# 1.6 Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

-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 по ходу изучения научится:

-составлять рацион питания на основе физиологических потребностей

организма;

-выбирать пищевые продукты для удовлетворения потреб­ностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональ­ное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

-экономить электрическую энергию при обработке пище­вых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервиро­вать стол; соблюдать правила этикета за столом;

-определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окру­жающую среду и здоровье человека;

-выполнять мероприятия по предотвращению негативно­го влияния техногенной сферы на окружающую среду и здо­ровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник по ходу изучения раздела научится:

-изготовлять 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.

-выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

-определять и исправлять дефекты швейных изделий;

-выполнять художественную отделку швейных изделий;

-изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

-определять основные стили одежды и современные на­правления моды.

# Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник по ходу изучения раздела 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.

-организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; -планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

-осуществлять презентацию, экономическую и экологиче­скую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабаты­вать вариант рекламы для продукта труда.

# Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

*.*Выпускник по ходу изучения раздела научится:

-построению двух-трёх 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 региональном рынке труда.

*-*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.

 При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

# 2. Основное содержание курса.

**2.1. Направление «Технологии ведения дома»**

Основным видом деятельности учащихся, изучающих пред­мет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года уча­щиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технология творческой и опытнической деятельности», «Ку­линария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — ком­плексный творческий проект, объединяющий проекты, выпол­ненные по каждому разделу. Содержание раздела «Электротех­ника» в 5-8классах. С учётом местных со­циально-экономических условий изучение раздела «Кулинария», целесообразнее изучать в начале учебного года (1 четверть). В связи с тем, что уроки технологии являются сдвоенными. По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретиче­ский материал, осваивают необходимый минимум технологиче­ских операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

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

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

2.2.Содержание программы

5класс

Раздел «Кулинария»

Тема. Санитария и гигиена на кухне

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

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

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

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

 Тема. Физиология питания

 Теоретические сведения. Питание как физиологическая по­требность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обме­не веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая по­мощь при отравлениях. Режим питания.

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

Тема. Бутерброды и горячие напитки

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

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

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

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

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

Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

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

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из овощей и фруктов

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

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внеш­нему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лаборато­риях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

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

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

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

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

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

Определение содержания нитратов в овощах.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из яиц

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

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

Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

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

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

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер кухни, столовой

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы

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

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных во­локон. Способы получения и свойства натуральных волокон рас­тительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в усло­виях прядильного, ткацкого и отделочного современного произ­водства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атлас­ное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эрго­номические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхожде­ния: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

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

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема. Конструирование швейных изделий

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

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

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изде­лия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

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

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

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

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с измене­нием длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

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

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

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

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Пра­вила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётан­ным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

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

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

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Декоративно-прикладное искусство

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

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

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

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образ­цов рукоделия.

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

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

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

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

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

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

Тема. Лоскутное шитьё

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

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

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

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

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

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

# 6 класс

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема. Блюда из мяса

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема. Блюда из птицы

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

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

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

Тема. Заправочные супы

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

 Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

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

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер жилого дома

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

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

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

Тема. Комнатные растения в интерьере

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Пе­ревалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комна­те, холлах школы.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

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

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

Тема. Конструирование швейных изделий

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

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

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

Тема. Моделирование швейных изделий

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

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

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

 *Т*еоретические сведения. Устройство машинной иглы. Не­поладки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполад­ки в работе швейной машины, связанные с неправильным на­тяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора на­тяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пу­говицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

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

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

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

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

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

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

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

Классификация машинных швов: соединительные (стач­ной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких дета­лей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, брете­лей.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки про­ектного изделия.

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

Окончательная обработка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Вязание крючком

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

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

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

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема. Вязание спицами

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

Лабораторно-практические и практические работы. Вы­полнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

 7класс

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

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

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

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема. Изделия из жидкого теста

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

Определение качества мёда органолептическими и лабора­торными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема. Виды теста и выпечки

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

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

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

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема. Сладости, десерты, напитки

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

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

Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

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

Лабораторно-практические и практические работа. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работ. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Тема. Гигиена жилища

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

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

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника»

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

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

Подбор современной бытовой техники с учётом потребно­стей и доходов семьи.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

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

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

Тема. Конструирование швейных изделий

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

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

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в нату­ральную величину.

Тема. Моделирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

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

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

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

Тема. Технология изготовления швейных изделий

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

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

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

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-мол­нией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устра­нение дефектов после примерки.

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

Лабораторно-практические и практические работа. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обра­ботка.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Ручная роспись тканей

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

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

Тема. Вышивание

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

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

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

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

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

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узел­ком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельности

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

 8класс

Раздел «Кулинария»

Тема. **Блюда национальной кухни**

Теоретические сведения. Традиции питания в культуре кубанского казачества. народные кубанские традиции доброты и гостеприимства. Основные направления в области технологии приготовления блюд Кубанской кухни. Развитие современной Кубанской кухни. Классификации ассортимента и рецептур блюд. Технология приготовления блюд. Дизайн и оформление блюд Кубанской кухни. Правила техники безопасности. Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюд кубанской национальной кухни.

Тема. **Заготовка продуктов**

 Теоретические сведения. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Лабораторно-практические и практические работы. Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации. Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Экология жилища

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

Лабораторно-практические и практические работы. Озна­комление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в по­мещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лаборатор­ном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема . Водоснабжение и канализация в доме

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водо­снабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

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

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

Лаборно-практические и практические работы. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализа­ции в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника»

Тема. Бытовые электроприборы

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

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

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

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

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

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

Тема. Электромонтажные и сборочные технологии

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

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

Правила безопасной работы с электроустановками и при вы­полнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

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

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

Изготовление удлинителя. Использование пробника для по­иска обрыва в простых электрических цепях.

Тема. Электротехнические устройства с элементами автоматики

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

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

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

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

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

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

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Вышивание

Теоретические сведения .Вышивка как вид народного изобразительного искусства славянского населения Кубани. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Из истории западноевропейской вышивки. Знакомство с одеждой кубанского казачества. Вышивка в одежде. Развитие новой региональной этнокультуры, имеющей свои особенности. Вышивка крестом и гладью. Геометрический орнамент и геометризированные формы растений и животных. История искусства вышивания. Разработка опорной схемы-размышления для выполнения проекта "Вышивка крестом". Эскизы альтернативных моделей, банк идей. Орнамент и цвет в кубанской вышивке.

Лабораторно-практические и практические работы. Технология выполнения вышивки. Выполнение идущих сверху вниз горизонтальных рядов крестиков. Выполнение идущих снизу вверх горизонтальных рядов крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Вертикальный ряд. Выполнение крестиков в 1 прием. Выполнение горизонтального ряда крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Выполнение вертикального ряда крестиков сверху вниз. Диагональное расположение крестов. Обводка вышитых мотивов. Закрепление нитки. Оформление края изделия. Стирка и глажение вышитых изделий. Оформление вышивки в рамку.

# 3.Описание учебно- методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса.

 Занятия по предмету «Технология», направление «Обслуживающий труд», проводятся на базе мастерских по обработке ткани и пищевых продуктов, или комбинированных мастерских. По санитарным нормам площадь рабочих помещений должна быть не менее 4,5 м 2 на одного учащегося для отдельной мастерской по обработке ткани и кабинета кулинарии и 5,4 м2 для комбинированной мастерской. Они должны иметь рекомендованный Министерством образования РФ набор инструментов, приборов, и оборудования.

Большое внимание при работе в мастерских должно быть обращено на обеспечение безопасности труда учащихся при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудуются соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией. . Большое внимание при работе в мастерских должно быть обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро и пожарной безопасности, безопасных приёмов труда учащихся при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудуются соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией

 Недопустимы работы школьников с производственным оборудованием, которое не включено в перечень учебных средств, разрешенных к использованию в общеобразовательных учреждениях учащимися в подростковом возрасте. Не допускается применение на занятиях самодельных электромеханических инструментов и технологического оборудования. Также не разрешается применять на практических занятиях самодельные электрифицированные приборы, аппараты или лабораторное оборудование, которое рассчитано на напряжение более 42в.

В учебно - методическом комплекте для образовательной области «Технология» входят учебники, рабочие тетради для учащихся, методические рекомендации по организации учебной деятельности для учи теля, методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских, таблицы, плакаты, электронные наглядные пособия, специально разработанное оборудование для лабораторно-практических работ, технические средства обучения.

Государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения рекомендуются следующие технические средства обучения для оснащения кабинета технологии: компьютер с комплексом обучающих программ и выходом в сеть Интернет; мультимедийный проектор и экран; принтер.

# 4.Планируемые результаты изучения учебного предмета.

Обучение в основной школе является ступенью технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

**Общие результаты технологического образования состоят:**

 -в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;

 -в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

 -в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;

 - в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

**Изучение технологии призвано обеспечить**:

 -становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;

-развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;

 -формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;

- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

**5 класс КТП. «Технология» «Технология ведения дома»**

|  |
| --- |
| **Календарно-тематический план по курсу «Технология 5 класс.» Направление «Технология ведения дома»** *Условные обозначения, используемые в таблице:* курсивом выделены темы , интегрированные с программой «Формула правильного питания» **ОНЗ**- урок «открытия» новых знаний, **ОУ и Р**- урок отработки умений и рефлексии, **ПР**- практическая работа ,**ОН**- урок общеметодологической направленности, **ЗСТ**- здоровье сберегающая технология, **ЛР**- лабораторная работа, **к/п**- компьютерная презентация , **к/т**- компьютерные технологии |
| **№**  | **Тема раздела** | **Тема**  | **Кол-во час** | **Планируемые результаты** | **Деятельность учащихся**  | **Вид контроля**  | **Материально-техническое и информационное обеспечение** | **Дата**  |
| **Предметные** | **Метапредметные**  | **Личностные**  | план | факт |
| 1-2  | **Технология ведения дома-60ч.****1-Творческая проектная деятельность(вводная часть) (2ч)** | **Введение в предмет**. Правила ТБ. Что такое творческие проекты. ОНЗ  | 2 | Знать: правила поведения в мастерской и внутренний распорядок. цели и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охра-не труда. Знать краткую формулировку задачи проекта. Уметь в совместной деятельности с учителем составлять звездочку обдумывания; организовать рабочее место.  | Регулятивные УУД: -определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке, под руководством учителя; -понимать смысл инструкции и принимать учебную задачу; -учиться высказывать свою версию на основе работы с алгоритмом;  | Формирование интереса (мотивации) к изучению технологии. Установление учащимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом.  | -Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте; -Ознакомление с понятиями «основные компоненты проекта», «этапы проектирования». ЗСТ  | Фронтальный оп- рос. Контроль за действия-ми.  | Компьютер(к/п), учебник, тетрадь |  |  |
| 3-4  | **2- Оформление интерьера.4ч****Запуск 1-го проекта «Планирование кухни-столовой»** | Интерьер и планирование кухни столовой Эскиз кухни-столовой. ОН ПР  | 2 | Уметь: создать интерьер кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Знать: разделение кухни на зоны, оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни.  | -использовать в своей деятельности приборы, бытовую технику. Познавательные УУД: -ориентироваться в учебнике: определять умения которые будут сформированы на основе изучения данного раздела.-отвечать на вопросы учителя, находить нужную информацию в учебнике, интернете.   | Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности. Положительно относиться к занятиям предметно-практической деятельности. Овладение установками, нормами и правилами научной организации труда на кухне.   | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете ; - Выполнение эскиза кухни-столовой - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ  | Текущий опрос. Фронтальный опрос.  | Учебник, картинки с эскизами, к/т, тетрадь |  |  |
| 5-6  |  | Бытовые электроприборы на кухне. ОН ТП  | 2 | Бытовые электроприборы на кухне. Общие сведения о бытовых СВЧ-печах и холодильниках, о принципах работы, видах и правилах эксплуатации | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Ознакомление с историей СВЧ-печи; - Поиск информации в Интернете об уходе за холодильником; - Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне; - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ  | Текущий опрос. Ответы на вопросы.  | Учебник, компьютер, тетрадь |  |  |
| 7-8  | **3-Кулинария 16ч****Запуск 2-го проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»** | Здоровое питание. ОН ЛР к/п  | 2 | Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах, микроорганизм, инфекция, пищевые отравления.  | -группировать предметы, на основе существенных признаков. -добывать новые знания: находить ответы на вопросы-понимать заданный вопрос, в соответствии с ним строить ответ в устной форме. Коммуникативные УУД: -участвовать в диалоге на уроке и в жизненных ситуациях, -соблюдать нормы речевого этикета, -совместно работать в группе (бригаде); координировать и согласовывать совместную работу;  | Формирование установки на безопасный и здоровый образ жизни. Проявление инициативы в оказании первой медицинской помощи одноклассникам. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. Формирование установки на безопасный и здоровый образ жизни. Соблюдать гигиену учебного труда и уметь .  | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о значении понятия «гигиена», о витами- нах, содержащихся в овощах и фруктах - Определение качества питьевой воды; - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ  | Ответы на вопросы. Заслуши-вание сообще-ний об истории появления посуды, столовых приборов.  | Учебник,компьютер,к/п, тетрадь |  |  |
| 9-10  |  | Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц*.* ОН ПР ЛР к/п  | 2 | Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, чая, какао. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Особенности кулинарного использования яиц. Канапе, сандвич, диетическое яйцо, столовое, всмятку, «в мешочек», вкрутую | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Приготовление бутербродов, горячих напитков; - Поиск информации в Интернете о пользе напитка из цикория; - Определение свежести яиц; - Приготовление блюда из яиц; - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ  | Контроль за действиями.  | Учебник, компьютер, продукты и инвентарь для ЛР, тетрадь.  |  |  |
| 11-12  |  | Технология приготовления блюд из круп, бобовых. ОН ПР ЛР  | 2 | Крупы, бобовые требования к их качеству. Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Пищевая ценность. Виды тепловой обработки.  | уметь объективно оценивать вклад своей познавательно-трудовой деятельности в общее дело. Формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия.  | организовать рабочее место. В предложенных ситуациях делать выбор, какой поступок совершить. Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций. Воспитание патриотизма, чувства гордости за свою Родину, культуру русского народа.  | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Приготовление блюда из крупы - Поиск информации в Интернете о е приготовлении «Гурьевской каши» - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ  | Контроль за действия-ми.  | Учебник, компьютер, продукты и инвентарь для ЛР, тетрадь |  |  |
| 13-14  |  | Технология приготовления блюд из макаронных изделий. ОН ПР ЛР  | 2 | Макаронные изделия, требования к их качеству. Пищевая ценность. Виды тепловой обработки.  | - Изучение упаковки из-под крупы; - Приготовление блюда из или макаронных изделий; - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ  | Контроль за действиями.  | Учебник, компьютер, продукты и инвентарь для ЛР и ПР, тетрадь. |  |  |
| 15-16  |  | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. *ОН* ПР к/п  | 2 | Виды овощей. Содержание в них питательных веществ и витаминов. Методы определения качества овощей. Назначение и виды первичной и тепловой обработок овощей. Первичная обработки овощей, салат, заправка. |  | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Приготовление салата из сырых овощей; - Поиск информации в Интернете о заболеваниях цинга и куриная слепота, причинах их возникновения и мерах профилактики; - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ  | Контроль за действиями  | Учебник, компьютер, продукты и инвентарь для ПР, тетрадь |  |  |
| 17-18  |  | Тепловая кулинарная обработка овощей. ОН ПР  | 2 | Значение и виды тепловой обработки овощей. Условия варки овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд  | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Приготовление блюд из вареных овощей; - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ  | Контроль за действиями  | Учебник, продукты для ПР, тетрадь |  |  |
| 19-20  |  | Сервировка стола к завтраку ОН ПР к/п  | 2 | Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом. Сервировка, салфетка, этикет. |  | Формирование эстетических потребностей и ценностей.  | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о калорийности продуктов; - Складывание столовых салфеток; - Выполнение сервировки стола к завтраку; - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ  | Контроль за действия-ми.  |  Учебник, компьютер, раздаточный материал для ПР , тетрадь. |  |  |
| 21-22  |  | Промежуточный мониторинг  | 2 | Уметь: -изготовить проектируемое изделие, -оценить его качество. | - Работа с тестовым материалом. -Презентация творческих проектов. Технология тестового контроля.  | Контроль качества.  |  Разд. мат. – тесты, компьютер. |  |  |
| 23-24  | **4-создание изделий из текстильных и поделочных материалов(44ч)****Запуск 3-го проекта: «Столовое бельё»,****«Фартук для работы на кухне».** | Текстильные материалы и их свойства. *(Урок-исследование)* *ЛР* *к/п*  | 2 | Знать: классификацию текстильных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Уметь: определять основную и уточную нити, кромку. Полотняное переплетение. Изнаночная и лицевая стороны ткани.  | Познавательные: проявление умения читательской компетенции(понимать текст, работать с информацией).Ученики знакомятся с разными видами тканей, осуществляют  | Формирование интереса (мотивации) к изучению материаловедения. Проявление познавательного интереса и активности в данной деятельности .  | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Определение долевой нити в ткани; - Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. - Проведение сравнительного анализа прочности окраски ткани. - Изучение свойств тканей из хлопка и льна. - Соблюдение правил ТБ.  | Фронтальный опрос Ответы на вопросы.  | Учебник, компьютер, тетрадь,раздаточный материал |  |  |
| 25-26  |  | Изготовление выкроек. ОУиР ПР к/п  | 2 | Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Линии талии и бедер, мерки, *Ст, Сб, Ди, Дн;* конструирование модель, моделирование  | поиск необходимой информации в области обработки тканей (Лабораторная работа). Коммуникативные: умение слушать и вступать в диалог, умение полно и точно выражать свои мысли. Регулятивные УУД: -определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке; -понимать смысл инструкции и принимать учебную задачу, использовать простейшие приборы, -готовить рабочее место, -выполнять контроль точности размеров деталей с *швейных машин; ученики осуществляют поиск необходимой информации в области использования швейных машин.* *Регулятивные: умение оценивать результат, осознание качества и уровня усвоения приёмов работы* *Знакомство с выполнением машинных швов, с терминологией в области технологии. Умение слушать и вступать в диалог, выражать свою точку зрения по ходу работы.* *Коммуникативные:* *соблюдение требуемой величины усилия , прикладываемого к изделию, с учётом технологических требований.*  | Проявление познавательного интереса, экономического мышления. Формирование эстетических потребностей и ценностей. Проявлять познавательные интересы и активность в раскрое шв. изделия. Соблюдать ТБ, гигиену учебного труда и уметь организовать рабочее место. Развитие трудолюбия, аккуратности и ответственности за качество своей деятельности. Развитие *данной области предмета «Технологии»* *Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей работы. Формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств.* *Проявление познавательного интереса и активности в дан- ной области предметной технологической деятельности.* .  | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Определение размеров швейного изделия - Снятие мерок и изготовление выкройки - Поиск информации в Интернете об истории фартука-передника, юбки - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ  | Контроль за действиями.  | Учебник, компьютер, тетрадь,материал для ПР( инструменты и оборудование). |  |  |
| 27-28  |  | Раскрой швейного изделия. ОУиР ПР  | 2 | Расчет количества ткани на изделие. Декатирование. Подготовка ткани к раскрою. План раскладки деталей выкройки на ткани. Припуск на швы. Правила раскроя деталей изделия. Выпады, дефекты ткани, направленный и ненаправленный рисунок, настил ткани, обмеловка, детали кроя. | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Подготовка ткани к раскрою, - Настил ткани, - Раскладка выкроек, - Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы, - Выкраивание деталей швейного изделия. - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ  | Контроль за качеством  | Учебник,материал для ПР( инструменты и оборудование), тетрадь |  |  |
| 29-30  |  | Бытовая швейная машина. ОУиР ЛР к/п  | 2 | Знать: виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их преимущества и недостатки. Уметь: подготовить машину к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Безопасные приемы труда на шв. машине. Основные детали шв. машины.  | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Намотка нижней нитки на шпульку, - Заправка верхней и нижней ниток. - Выведение нижней нитки наверх. - Выполнение строчек с изменением длинны стежка. - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ Развивающее обучение  | Ответы на вопросы. Контроль за действиями  | Учебник, компьютер, шв. машинка, тетрадь |  |  |
| 31-32  |  | Основные операции при машинной обработке изделия. ОУиР ПР  | 2 | Знать: соединительные и отделочные машинные швы; стачной шов вразутюжку и взаутюжку; краевые швы с открытым срезом, с открытым обметанным срезом, с закрытым срезом | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Изготовление образцов машинных работ: обметывание, стачивание, застрачивание. - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ  | Текущий опрос. Контроль за дейст-виями.  | Учебник, шв. машина для ПР. тетрадь |  |  |
| 33-34  |  | Влажно – тепловая обработка ткани. ОУиР ПР  | 2 | Терминология влажно-тепловых работ. Декатировать, отутюжить, разутюжить, приутюжить, заутюжить. | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Проведение ВТО: приутюжить, разутюжить, заутюжить. - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ  | Ответы на вопросы. Реферат об истории появления утюга.  | Учебник, тесты, компьютер, утюг, тетрадь |  |  |
| 35-36 |  | ***Промежуточный мониторинг***  | 2 | - работа с тестовым материалом  |  |  |  | Раздаточный. мат.- тесты. |  |  |
| 37--38  |  | Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом. ОУиР ПР  | 2 | Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.  | Регулятивные УУД: -определять и формулировать цель выполнения заданий на уроках, в жизненных ситуац., - понимать смысл инструкции учите-ля и принимать учебную задачу. – учиться высказывать своё предложение (версию) на основе работы с алгоритмом. – с помощью учите-ля объяснять выбор наиболее подходящих для выполнения заданий материалов, инструментов, способов. –  | -Проявление познавательных интересов и активности при изготовлении фартука. -Выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве. –Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. -Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. -Формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств. -Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками. –Знать основные нормы поведения.  | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом. - *Соблюдение правил* ТБ. ЗСТ  | Контроль качества.  | Учебник, шв. машина, инструменты для ПР. тетрадь |  |  |
| 39-40  |  | Изготовления и оформление карманов. ОУиР ПР  | 2 | Изготовления и оформление карманов  | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Изготовления и оформление карманов - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ  | Контроль качества.  | Учебник, шв. машина и инсрументы для ПР, тетрадь |  |  |
| 41-42  |  | Соединение карманов с нижней частью фартука. ОУиР ПР  | 2 | Соединение карманов с нижней частью фартука.  | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Соединение карманов с нижней частью фартука. - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ  | Контроль качества.  | Учебник, шв. машина и иструменты для ПР |  |  |
| 43-44  |  | Обработка верхнего среза фартука. ОУиР ПР  | 2 | Обработка верхнего среза фартука. Мягкие складки  | использовать при-боры, шв. машины. –учиться готовить рабочее место. –выполнять контроль точности разметки припусков на швы, качества швов Коммуникативные: -умение отвечать на вопросы, рассуждать описывать действия - умение выделять главное. – слушать и слышать учителя. –принимать участие в коллективной работе(парами, группами).  | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Обработка верхнего среза фартука. - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ  | Контроль качества.  | Учебник, шв. машина и инструменты для ПР, тетрадь. |  |  |
| 45-46  |  | Обработка пояса. ОУиР ПР  | 2 | Обработка пояса.  | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Обработка пояса. - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ  | Контроль за действиями.  | Учебник, шв. машина и инструменты для ПР, тетрадь. |  |  |
| 47-48  |  | ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. ОУиР ПР  | 2 | ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.  |  | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - ООИ. ВТИ изделия. - Проведение контроля и оценки качества готового изделия. - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ  | Контроль качества.  | Учебник, тетрадь |  |  |
| 49-50  |  | Обработка проектного материала. Защита  | 2 | Уметь: обосновать выбор изделия для проекта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта. Соблюдать последовательность изготовления изделия. Иметь представление о эргономических требованиях. ТБ | .  |  | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Обработка проектного материала. ЗСТ  | Контроль за действиями.  | Компьютер |  |  |
| 51-52  | **5-Художественные ремёсла(14ч)****Запуск 5-го проекта** **«Лоскутное изделие для кухни-столовой»** | Основы композиции. ОНЗ к/п  | 1 | Виды Д-П искусства: вышивка, вязание кружевоплетение, роспись, ковроткачество. Композиция; правила, приемы, средства композиции; статичная, динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Ритм, симметрия, асимметрия. Фактура, текстура, колорит, стилизация  | Регулятивные УУД: -принятие учебной цели; -освоение способов решения проблем творческого и поискового характера; -выполнение правил ТБ, гигиены учебного труда; -учиться высказывать своё предложение (версию) на основе работы с инструкционной картой; -с помощью учителя объяснять выбор наиболее подходящих для выполнения прихватки ткани, прокладочных материалов, инструментов. Познавательные: -формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в В соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, определять наиболее эффективные способы достижения результата; -использование различных способов поиска (в справочных источниках, сети Интернета); Коммуникативные: -умение рассуждать описывать действия –выделять главное, -слушать и слышать учителя, собеседника.  | Воспитание патриотизма, чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю Росси. Формирование целостного, социального ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве и разнообразии природы, народов, культур и религий; уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов. Формирование эстетических потребностей; установки на безопасный и здоровый образ жизни. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. Проявлять познавательную инициативу в оказании помощи одноклассникам.  | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о народных промыслах, о способах украшения праздничной одежды в старину.  | Ответы на вопросы. Поиск информации.  | Учебник, тетрадь, компьютер (к/п) |  |  |
| 53-54  |  | Орнамент.  | 1 | Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России  | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о видах орнаментов;  | Ответы на вопросы. Поиск информации.  | УчебникТетрадьКомпьютер (к/п) |  |  |
| 55-56  |  | Цветовые сочетания в орнаменте. Урок творчества ПР  | 2 | .Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву.  | Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Создание орнамента  | Ответы на вопросы. Контроль за действиями.  | Учебник,тетрадь,компьютер (к/п) |  |  |
| 57-58  |  | Лоскутное шитье. ОНЗ к/п ПР  | 2 | Знать: историю создания изделий из лоскута. Орнамент в д-п искусстве. Геометрический орнамент. Возможность лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.  | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете об истории лоскутного шитья; - Выполнение образцов лоскутных узоров. - Соблюдение правил ТБ.  | Контроль качества.  | Учебник, тетрадь к/п,  |  |  |
| 59-60  |  | Соединение деталей изделия. ОУиР ПР  | 2 | Уметь: подбирать ткани по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Лоскутная мозаика. | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Изготовление шаблонов; - Выкраивание деталей; - Соединение деталей кроя; - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ  | Контроль за действиями.  | Материалы и инструменты для выполнения ПР |  |  |
| 61-62  |  | Сборка изделия. ОУиЗ ПР  | 2 | Знать: технологию соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов. |  | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ  | Контроль качества.  | Материалы и инструменты для выполнения ПР |  |  |
| 63-64  |  | Декоративная и окончательная отделки изделий. ОУиР ПР  | 2 | Декоративная и окончательная отделки изделий. Окантовочная полоса | - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Выполнение стежки, аппликации; - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ  | Контроль качества.  | Материалы и инструменты для выполнения ПР  |  |  |
| 65-66  |  | *Повторительно-обобщающий урок по* *теме «****Создание изделий*** ***из текстильных и*** ***поделочных материалов****»*  | 2 | Публичные выступления уч-ся с обоснованием представляемых объектов.  | - Защита проекта.  | Тестирование.  | Раздаточный мат.-тесты. |  |  |
| 67-68  | ***Итоговый мониторинг. 2ч*** | - Работа с тестовым материалом.  | Тестирование.  |  |  |  |
| 69-70 | **Резерв** |  |  |  |  |  |
| **Итого: 68 часов (70ч резерв)**  |

**Литература:**

1.Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы М.: Просвещение,2010 – (Стандарты второго поколения).

2. Учебник. Н.В.Синица, В.Д.Симоненко «Технология. Технология ведения дома», М.: Вентана-Граф, 2012.

3. Учебник. В.Д.Симоненко «Технология. Обслуживающий труд», М.:Вентана-Граф, 2008.

4.«Технология.Технологии ведения дома»Рабочая тетрадь 5 класс. М.:Вентана-Граф, 2012.

5. Российский общеобразовательный портал [www.school.edu.ru](http://www.school.edu.ru)

6. ФГОС standart.edu.ru

Приложение

# Система оценки и видов контроля

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, устных экзаменов, программированного опроса. Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты, программированные письменные зачеты. Эти виды контроля учитель может использовать как на каждом занятии, так и в периодически (по этапам, по разделам). Практика показывает, что совмещение устного опроса одного - двух учеников с возможно большим охватом остальных (допустим, письменным без машинным программированным опросом) дает значительную экономию по времени и развернутую картину информации учителю о знаниях учащихся. Выполнение проверочных заданий целесообразно проводить после изучения больших разделов программы «Технология», а квалификационных работ- в том случае когда в учебном заведении предусмотрено установление определенного уровня (разряда) квалификации. Как правило, к завершению обучения в школьных мастерских и проводят такие формы контроля. Важно, чтобы при этом задания для школьников были согласованны с ЕТКС (единого тарифно-квалификационного справочника).

Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями. При оценке проекта учитываю целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полноту пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, устных экзаменов, программированного опроса.

Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты, программированные письменные зачеты.

Эти виды контроля учитель может использовать как на каждом занятии, так и в периодически (по этапам, по разделам). Практика показывает, что совмещение устного опроса одного - двух учеников с возможно большим охватом остальных (допустим, письменным без машинным программированным опросом) дает значительную экономию по времени и развернутую картину информации учителю о знаниях учащихся.

Выполнение проверочных заданий целесообразно проводить после изучения больших разделов программы «Технология», а квалификационных работ - в том случае когда в учебном заведении предусмотрено установление определенного уровня (разряда) квалификации. Как правило, к завершению обучения в школьных мастерских и проводят такие формы контроля. Важно, чтобы при этом задания для школьников были согласованны с ЕТКС (единого тарифно-квалификационного справочника).

Опрос целесообразно проводить по карточкам - заданиям разных типов. Ниже приводиться несколько вариантов, которые могут быть использованы учителем технологии. Следует лишь сказать, что в зависимости от целей, которые выдвигает преподаватель, карточки-задания в частности и программы в целом могут носить обучающий, контролирующий и контрольно-обучающий характер.

В последнее время имеют место стандартизированные задания, по результатам выполнения которых судят о личностных характеристиках, а также знаниях, умениях и навыках испытуемых.

На современном этапе при оценке знаний перечисленные проблемы в большей степени решаются использованием такой формы контроля, как тестирование.

**Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся**

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

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

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

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

**Нормы оценки практической работы**

***Организация труда***

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, 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 исправились самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

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

***Приемы труда***

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

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

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

***Качество изделия (работы)***

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.