Приложение №1 к основной образовательной программе основного общего образования

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Сарсинская средняя общеобразовательная школа»

УТВЕРЖДАЮ:	СОГЛАСОВАНО:	РАССМОТРЕНО:
Директор школы	Зам. директора по УР	на заседании МО
«30» 08 21 г	«30» 08 2021 г	«28» 08 21 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

технология

индивидуального обучения на дому

(полное наименование учебного предмета, курса)

7

(класс)

основное общее образование

(в соответствии с ФГОС ООО)

Составитель: Пекбаева Эльмира Ахияровна,
Учитель ИЗО и черчения, 1 категория

с.Сарсы Вторые 2021г.

Пояснительная записка
к рабочей программе по технологии
для основного общего образования

Рабочая программа предназначена для изучения технологии в основной школе (6-7 классы), соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту (Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования).

Сроки реализации программы: 2 года (6-7 классы).

Дополнительными основаниями для составления и реализации программы являются следующие документы:

- Рабочие программы сост: Логинова Ольга Николаевна УМК Н.В. Синицы, В.Д. Симоненко (М.: *Вентана-Граф*):

- Рабочая программа по технологии (Технология ведения дома). 6 класс / сост. О.Н. Логинова. – 2-е изд. – М.: ВАКО, 2016. – 48 с. – (Рабочие программы).

- Рабочая программа по технологии (Технология ведения дома). 7класс / сост. О.Н. Логинова. – 3-е изд. – М.: ВАКО, 2016. – 48 с. – (Рабочие программы).

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника:

1. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций /Н.В.Синица. В.Д.Симоненко. – 2-е изд., испр. - М.: Вентана - Граф, 2016. – 192 с. : ил.

2. Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций /Н.В.Синица. В.Д.Симоненко. - М.: Вентана - Граф, 2017. – 160 с. : ил.

Основным предназначением предмета технология в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения.

Изучение технологии в основной школе (5-7кл.) направлено на достижение следующих **целей:**

– освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

– овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

– развитие познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

– воспитания трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

– получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

На основании требований государственного образовательного стандарта 2004 в содержании календарно-тематического планирования предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно-ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют **задачи обучения:**

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их решения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;

- воспитание трудолюбия, бережливости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- овладение способами деятельностей:
- умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
- способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
- умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, решать конфликты и т. д.;
- освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающей, культурно-эстетической, рефлексивной.

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

Умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.

Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Рабочая программа составлена с учётом индивидуальных особенностей учащихся и дифференцированного подхода в обучении и так же ориентирована на обучение учащихся с ограниченными возможностями здоровья (задержка психического развития), которые обучаются в общеобразовательных классах.

Место учебного курса в учебном плане.

Календарный учебный график МКОУ «Сарсинская СОШ» (приказом №92 от 30.08.2021 г.) определяет учебный год в 35 учебные недели, соответственно в рабочей программе на изучение технологии отводится по 70 часов. Общее количество времени на 2 года обучения составляет 140 часов. Общая недельная нагрузка в каждом году обучения составляет в 6-7 кл. – по 2 часа, 1 раз в неделю (70час.).

Для индивидуального обучения на дому отводится 0,25 часов.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

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

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

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанногоориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

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

- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

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

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения

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

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

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

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

- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Предметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе по сферам:

в познавательной сфере:

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

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования,

применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами

деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культура производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

-овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов груда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

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

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательнотрудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

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

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта груда и оптимальное планирование работ;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстныхвысказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Содержание учебного предмета «Технология. Технология ведения дома»
7 класс

Тема 1. 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 работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».
Систематизация коллекции, книг.

Тема 2 Гигиена жилища

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

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.
Подбор моющих средств, для уборки помещения.

Тема 3. Бытовые электроприборы

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.

Тема 4. 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 5. 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 6. 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 7. 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 8. 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 работы.Разработка меню.
Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.
Сервировка сладкого стола.
Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Критерии и нормы оценки знаний, умений и навыков обучающихся

Контроль предполагает выявление уровня освоения учебного материала при изучении, как отдельных разделов, так и всего курса предмета «Технология» в целом.

Текущий контроль усвоения материала осуществляется путем устного/письменного опроса. Периодически знания и умения по пройденным темам проверяются письменными контрольными или тестовых заданиями.

При тестировании все верные ответы берутся за 100%, тогда отметка выставляется в соответствии с таблицей:

Процент выполнения задания	**Отметка**
95% и более	отлично
80-94%%	хорошо
66-79%%	удовлетворительно
менее 66%	неудовлетворительно

Устный опрос осуществляется на каждом уроке (эвристическая беседа, опрос). Задачей устного опроса является не столько оценивание знаний учащихся, сколько определение проблемных мест в усвоении учебного материала и фиксирование внимания учеников на сложных понятиях, явлениях, процессе.

Оценка устных ответов учащихся

***Ответ оценивается отметкой «5», если ученик*:**

- полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой;
- изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя терминологию предмета «технологии» как учебной дисциплины;
- правильно выполнил рисунки, схемы, сопутствующие ответу;
- показал умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами;
- продемонстрировал усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков;
- отвечал самостоятельно без наводящих вопросов учителя.

Возможны одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, которые ученик легко исправил по замечанию учителя.

Ответ оценивается отметкой «4»,если ответ удовлетворяет в основном требованиям на отметку «5», но при этом имеет один из недостатков:

- допущены один-два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию учителя:
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные по замечанию учителя.

Отметка «3» *ставится в следующих случаях:*

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала определенные настоящей программой;

Отметка «2» *ставится в следующих случаях:*

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или неполное понимание учеником большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании специальной терминологии, в рисунках, схемах, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов учителя.

Нормы оценивания практической работы.

Организация труда.

Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд или соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организованно рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

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

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

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

Приёмы труда.

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

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

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

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

Норма времени (выработки)

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

Отметка «4» ставится, если норма времени (выработки) недовыполнена: 5 – 6 - классы – на 10 -15%; 7 – й класс – 5 – 10%.

Отметка «3» ставится, если норма времени (выработки) недовыполнена: 5 – 6- й классы – на 15 – 20%; 7 – й класс – 5 - 10 %.

Отметка «2» ставится, если норма времени (выработки) недовыполнена: 5 – 6 – й класс – на 30%; 7 - й класс – на 25%.

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

Отметка «5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

Отметка «4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

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

Критерии оценки проекта:

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).

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

Отметка 5 "отлично" выставляется, если требования к пояснительной записке полностью соблюдены. Она составлена в полном объеме, четко, аккуратно. Изделие выполнено технически грамотно с соблюдением стандартов, соответствует предъявляемым к нему эстетическим требованиям. Если это изделие декоративно-прикладного творчества, то тема работы должна быть интересна, в нее необходимо внести свою индивидуальность, свое творческое начало. Работа планировалась учащимися самостоятельно, решались задачи творческого характера с элементами новизны. Работа имеет высокую экономическую оценку, возможность широкого применения. Работу или полученные результаты исследования можно использовать как пособие на уроках технологии или на других уроках.

Отметка 4 "хорошо" выставляется, если пояснительная записка имеет небольшие отклонения от рекомендаций. Изделие выполнено технически грамотно с соблюдением стандартов, соответствует предъявляемым к нему эстетическим требованиям. Если это изделие декоративно-прикладного творчества, то оно выполнено аккуратно, добротно, но не содержит в себе исключительной новизны. Работа планировалась с несущественной помощью учителя, у учащегося наблюдается неустойчивое стремление решать задачи творческого характера. Проект имеет хорошую экономическую оценку, возможность индивидуального применения.

Отметка 3 "удовлетворительно" выставляется, если пояснительная записка выполнена с отклонениями от требований, не очень аккуратно. Есть замечания по выполнению изделия в плане его эстетического содержания, несоблюдения технологии изготовления, материала, формы. Планирование работы с помощью учителя, ситуационный (неустойчивый) интерес ученика к технике.

Тематическое планирование 7 класс (70 часов)

№ п/п	Разделы, темы	Кол час	Дата
	Разделы «Технология домашнего хозяйства», «Технология творческой и опытнической деятельности» (8ч)		
1	Вводный урок. Вводный инструктаж по ТБ, правилам поведения в кабинете «Технология», санитарно-гигиеническим требованиям. Интерьер жилого дома. Освещение жилого дома. 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.	1	
2	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.	1	
3	Бытовые электроприборы. 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.	1	
	Разделы «Кулинария», «Технология творческой и опытнической деятельности»		
4	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. 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.	1	
5	Технология приготовления изделий из жидкого теста, творога. Практическая работа «Приготовление блюд из жидкого теста, творога». Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.	1	

6	Изделия из пресного слоеного теста. Изделия из песочного теста. 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. Сферы производства, профессиональное образование. Профессии: кондитер, кулинар.	1	
7	Технология приготовления сладостей, десертов. 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. Практическая работа «Приготовление сладких блюд и напитков»	1	
8	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Меню 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. Групповой творческий проект «Праздничный сладкий стол» разработка меню.	2	

Приложение №1

Тест по теме "Кулинария" 6 класс

1. К минеральным веществам относятся:

а) магний; б) железо; в) углеводы; г) натрий; д) жиры; е) витамины.

2. К кисломолочным продуктам относятся:

а) квас;б) простокваша; в) морс; г) сметана; д) сыр; е) творог; ж) ацидофилин.

3. Определи, какую крупу получают из данной зерновой культуры:

Зерновая культура	Крупа, полученная из зерна
1 - гречиха	А - пшено
2 - просо	Б - манная
3 - пшеница	В - перловая
4 - ячмень	Г - ядрица
5 - овес	Д - хлопья "Геркулес"

4. По концентрации густоты каши делят на:

а) твердые; б) рассыпчатые; в) мягкие; г) жидкие; д) зернистые; е) вязкие.

5. Определить какому виду соответствуют данные макаронные изделия:

Вид макаронных изделий	Макаронные изделия
1 - трубчатые	А - узкая, широкая, гофрированная
2 - фигурные	Б - обыкновенная, паутинка, яичная
3 - вермишель	В - звездочки, ракушки, алфавит
4 - лапша	Г - макароны, рожки, перья

6. Макаронные изделия при варке засыпают в кастрюлю:

а) с холодной водой; б) с теплой водой; в) с горячей водой; г) с кипящей водой.

7. Определите правильную последовательность первичной обработки рыбы:

а) промывание; б) разрезание брюшка; в) оттаивание; г) удаление внутренностей; д) очистка рыбы от чешуи; е) нарезание на порционные куски; ж) удаление головы, плавников, хвоста.

8. По каким характеристикам определяется доброкачественность рыбы:

а) консистенция плотная б) жабры серого цвета; в) чешую отстает от кожи;
г) консистенция рыхлая; д) глаза мутные; е) жабры ярко-красного цвета;
ж) чешуя просто прилегает к коже; з) глаза прозрачные.

9. К холодным сладким блюдам относятся:

а) фрукты и ягоды; б) пудинги; в) суфле; г) кисели; д) мороженое; е) каши;
ж) компоты.

10. Желирующим веществом для киселей является:

а) пищевой желатин; б) картофельный крахмал; в) пшеничная мука;
г) манная крупа.

Тест по теме "Кулинария" 7 класс

1. Если Вы столкнулись с признаками пищевого отравления, какие меры необходимо принять?

а) выпить 2 - 3 стакана крепкого чая; б) вызвать врача;
в) положить грелку на область живота; г) оказать первую медицинскую помощь.

2. Укажите последовательность этапов первичной обработки фруктов и ягод:

а) переборка; б) сортировка; в) промывание в проточной воде; г) удаление несъедобной части; д) мытье в проточной воде.

3. К консервированию сахаром относятся:

а) варенье; б) стерилизация; в) конфитюр; г) сушка; д) мармелад.

4. Мясопродукты являются основным источником:

а) углеводов; б) жиров; в) белка; г) витаминов.

5. Доброкачественность мяса можно определить по: а) запаху; б) вкусу;
в) цвету; г) консистенции.

6. Укажите правильную последовательность первичной обработки мяса:

а) промывание б) оттаивание; в) зачистка; г) обмывание; д) нарезание.

7. Установите соответствие между понятием и его определением.

1 - Варка	А - комбинированный способ тепловой обработки мяса, сначала мясо обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности;
2 - Припускание	Б - тепловая обработка мяса в разных количествах жира;
3 - Жарение	В - варка мяса в небольшом количестве жидкости;
4 - Пассерование	Г - варка мяса в большом количестве жидкости;
5 - Тушение	Д - легкое обжаривание продукта.

8. Субпродукты это:

а) шкура животных; б) почки животных; в) рога животных; г) мозги животных.

9. Определи соответствие:

Вид теста	Характерная особенность приготовления теста
1 - Бисквитное	А - большое количество масла
2 - Песочное	Б - каждый слой прокладывается маслом
3 - Заварное	В - большое количество яиц
4 - Слоеное	Г - готовят в два приема

10. Гигиена - это:

а) наука изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов; б) наука о здоровье человека, изучающая влияние внешней среды на его организм; в) практическое осуществление гигиенических норм и правил.

Ключ к тестам

Вопросы	**5 класс**	**6 класс**	**7 класс**
1	АБС	АБГ	ДБ
2	БДГАВ	БГДЕЖ	БАДГВ
3	ГАВБ	1Г 2А 3Б 4В 5Д	АВД
4	1Г 2В 3Б 4Д 5А	БГЕ	В
5	1В 2А 3Б	1Г 2В 3Б 4А	АВГ
6	В	Г	БГВАД
7	1В 2А 3Б	ВДБГЖАЕ	1Г 2В 3Б 4Д 5А
8	1Г 2Б 3А 4В	АЕЖЗ	БГ
9	АГД	АГДЖ	1В 2А 3Г 4Б
10		Б	Б
Мах количество баллов	**31**	**37**	**31**

Оценка:

- "5" - 90% баллов
- "4" - 75% баллов
- «3» - 50% баллов
- "2" - менее 40% баллов

6 класс

«Обработка пищевых продуктов» Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

1. **Рожки и звездочки относятся:** А) к трубчатым макаронным изделиям Б) к видам вермишели

В) к макаронным засыпкам Г) к крупам Д) к видам лапши.

2. **В кулинарии рыба по месту обитания делится на:** А) морскую Б) речную В) озерную Г) океанскую

Д) копченую

3. **К доброкачественным крупам относятся:**

А) крупа с посторонними примесями Б) крупа, имеющая запах

В) крупа без пятен Г) крупа без мусора Д) крупа, состоящая из крупинок одинакового размера.

4. **Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность действий при разделке рыбы.**

	А. Промывают рыбу
	Б. Чистят рыбу от чешуи
	В. Удаляют плавники
	Г. Отрезают голову
	Д. Снимают кожу
	Е. Нарезают на порции
	Ж. Потрошат брюшко

5. **Каши можно варить:** А) на молоке Б) на воде В) на бульоне Г) на киселе Д) на компоте

Практическая работа: «Определение вида круп (макаронных изделий)»

Задание: Сравните образцы круп и внесите полученные данные в отчет. Для этого зарисуйте и подпишите каждый из предложенных видов круп (макаронных изделий).

№ образца крупы	**Название крупы**	**Внешний вид крупы (рисунок)**
1		
2		
3		

7 класс

«Обработка пищевых продуктов» Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

1.**Кисломолочными продуктами являются:** А) молоко Б) кефир В) творог Г) мороженное Д) сметана

2. **К мясным продуктам относятся:** А) печень Б) сердце В) язык Г) свинина Д) говядина

3. **Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность закладки овощей в кипящий бульон при варке супа.**

	А) Зелень, лавровый лист
	Б) Капуста и картофель
	В) Пассерованные морковь и лук

4. **Доброкачественное мясо:** А) упругое Б) имеет мягкий жир В) имеет твердый жир Г) не упругое

5. **Молоко хранят в холодильнике:** А) в стеклянной посуде Б) в алюминиевой посуде В) в эмалированной посуде

Практическая работа: «Определение доброкачественности мяса»

Задание: Определите доброкачественность мяса по различным признакам. Сделайте выводы о доброкачественности мяса. Занесите данные в таблицу.

Признак доброкачественности мяса	**Характеристика**
Цвет мяса	

Цвет жира	
Запах	
Упругость	
Твердость жира	
Вывод о доброкачественности мяса	

6 класс«Материаловедение»Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

1.Волокна растительного и животного происхождения относятся к волокнам:
А) искусственным Б) синтетическим В) натуральным

2. Природный цвет волокон шерсти бывает: А) белый Б) черный В) оранжевый Г) коричневый Д) серый

3. К технологическим свойствам тканей относятся: А) прочность Б) драпируемость В) раздвижка нитей в швах Г) усадкаД) осыпаемость

4. Нарисовать соответствие между символами и его значением.

	А) изделие пригодное для химчистки всеми общепринятыми органическими растворителями
	Б) утюжить при температуре не более 150 С
	В) кипятить нельзя
	Г) изделие можно подвергать отбеливанию средствами, содержащими хлор

5. Нити основы перекрывают две нити утка через одну нить в ткацком переплетении:
А) полотняном Б) сатиновом В) саржевом Г) атласном

Практическая работа: «Определение вида натуральных тканей»

Задание: сравните образцы натуральных тканей (хлопчатобумажной, льняной, шелковой, шерстяной) и сделайте выводы о волокнах, из которых они состоят.

Форма отчета по практической работе 6класс

Признак вида ткани	Образцы			
	1	2	3	4
Блеск				
Гладкость поверхности				
Мягкость				
Растяжимость				
Гладкость нитей				
Вид обрыва нитей				
Вид ткани	хлопчатобумажная	льняная	шерстяная	Натуральный шелк

7 класс

«Материаловедение»

Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

1.Текстильные волокна делятся: А) растительные Б) минеральные В) химические Г) синтетические Д) искусственные

2. К искусственным волокнам относятся: А) нитрошелк Б) вискозный шелк В) ацетатный шелк Г) нейлон Д) капрон

3. Наилучшуюдрапируемость имеют ткани, изготовленные переплетением: А) полотняным Б) саржевым
В) атласным Г) сатиновым Д) креповым

4. К операциям предварительной отделки тканей относятся: А) отбеливание б) крашение в) опаливание г) прядение д) печатание

5. Установите соответствие между видом волокна и признаком его определения. Напишите возле цифры из левого столбца соответствующею ей букву из центрального и слово из правого столбца.

Волокно	**Характер горения**	**Запах при горении**
1.Ацетат	а) сгорает полностью с образованием светло-серой золы.	Горящей бумаги
2.Хлопок	б) горит без пламени, с треском, на конце волокна образуется шарик, рассыпающийся при нажатии.	Уксуса
3.Натуральный шелк	в) горит быстро, вне пламени не горит, на конце бурый плотный шарик	Жженого волоса

Практическая работа: «Определение вида ткани»

Задание: сравните образцы натуральных, искусственных и синтетических тканей и сделайте вывод о том, из каких волокон они состоят.

Форма отчета по практической работе: «Определение тканей из натуральных и химических волокон».

Признак вида ткани	Образцы		
	1	2	3
Блеск			
Цветность нитей			
Прочность			
Сминаемость			
Горение нитей			
Осыпаемость нитей			
Вид ткани	натуральная	искусственная	синтетическая

6 класс«Машиноведение»

Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

1. Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность действий при начале работы на швейной машине с ножным приводом.

	А. Опустить прижимную лапку
	Б. Вставить шпульку в шпульный колпачок
	В. Заправить верхнюю нить
	Г. Вытянуть нижнюю нить наверх через отверстие в игольной пластине
	Д. Придерживая верхнюю и нижнюю нити левой рукой, сделать 2-3 стежка, поворачивая на себя правой рукой маховое колесо
	Е. Плавно нажимать ногами на педаль для получения требуемой скорости шитья
	Ж. Вставить шпульный колпачок в челночное устройство

2. Длинный желобок иглы при ее установке в иглодержатель должен быть повернут:
А) влево Б) вправо В) наработающего за машиной Г) в сторону челнока Д) со стороны заправки верхней нитки

3. Поломка машинной иглы может произойти, если:
А) игла имеет ржавый налет Б) игла погнута
В) игла вставлена в иглодержатель до упора Г) игла вставлена в иглодержатель не до упора
Д) шпульный колпачок вставлен в челночное устройство не до упора.

4. Обрыв нижней нити может произойти по причине:
   А) неправильного положения прижимной лапки Б) сильного натяжения нижней нити
   В) неправильной заправки нижней нити Г) неправильной заправки верхней нити
   Д) использования нити плохого качества
5. Чем больше номер машинной иглы, тем……сама игла: А) толщеБ) тоньше

Практическая работа «Замена иглы в швейной машине»

Задание: замените иглу в швейной машине. Опишите последовательность замены иглы.

7 класс«Машиноведение»Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

1.Длина стежка в швейной машине зависит от работы: А) механизма иглы Б) механизма челнока В) механизма рейки Г) механизма нитепритягивателя Д) механизма петлителя

2.Причиной пропуска стежков может быть: А) неправильная установка иглы Б) сильное натяжение нижней нити

В) не соответствие номера иглы номеру нити Г) погнутая или запутанная игла Д) сильное натяжение верхней нити.

3. **Длинный желобок машинной иглы служит**:

А) для заправки верхней нити Б) для предохранения верхней нити от перетиранияВ) для образования петли

4. **Если машинная строчка петляет снизу, необходимо:**

А) ослабить натяжение нижней нити Б) ослабить натяжение верхней нити

В) ослабить натяжение верхней и нижней нитей Г) усилить натяжение верхней нити.

5. **Винт в шпульном колпачке нужен:**

А) для регулирования натяжения верхней нити Б) для регулирования натяжения нижней нити

В) для соединения деталей челнока в единое целое.

Практическая работа: «Наладка машинной строчки в швейной машине»

Задание: наладить швейную машинную строчку в швейной машине.