

Пояснительная записка

|  |  |
| --- | --- |
| Элементы | Содержание элементов |
| 1. Роль и место дисциплины в образовательном процессе | Примерная рабочая программа по технологии для обучающихся с задержкой психического развития (далее – ЗПР) на уровне основного общего образования подготовлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (Приказ Минпросвещения России от 31.05.2021 г. № 287, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 05.07.2021 г., рег. номер 64101) (далее – ФГОС ООО), Примерной адаптированной основной образовательной программы основного общего образования обучающихся с задержкой психического развития (одобренной решением ФУМО по общему образованию (протокол от 18 марта 2022 г. № 1/22)) (далее – ПАООП ООО ЗПР), Примерной рабочей программы основного общего образования по предмету «Технология», Концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы, Примерной программы воспитания, с учетом распределенных по классам проверяемых требований к результатам освоения Адаптированной основной образовательной программы основного общего образования обучающихся с задержкой психического развития. |
| 2. Нормативные акты и учебно-методические документы, на основании которых разработана учебная программа | Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 № 273-ФЗ). 1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Минобрнауки РФ от 17.12.2010 № 1897).

Приказ Министерства просвещения России от 28 декабря 2018 № 345 «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»1. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 мая 2019 г. № 233 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющихся государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 декабря 2018 г. № 345»
2. Учебный план МАОУ «СОШ №10» г. Кунгура на 2021-2022 учебный год.

5. Примерная рабочая программа по технологии (Технологии ведения дома),8 класс к УМК В.Д. Симоненко, А.А. Электов, Б.А. Гончаров (М.: Вентана-Граф) |
| 3.Реализация рабочей программы | 1. Технология. Технология ведения дома: 8 класс В.Д, Симоненко, А.А. Электов, Б.А. Гончаров (М.: Вентана-Граф), 20192. Информационно-образовательный портал. Методические материалы. Советы учителю.3.Форум учителей - http://www.klyaksa.net/ 4. Педагогическое сообщество http://pedsovet.su- http://uchitel.moy.su/- http://www.openclass.ru/- <http://festival.1september.ru/> Рабочая программа по технологии (Технологии ведения дома),8 класс к УМК Н.В. Синицы, В.Д. Симоненко по технологии рассчитана на 70 часов (2 часа в неделю). Согласно годовому календарному учебному графику и учебному плану МАОУ «СОШ № 10» на 2021-2022 учебный год. |
| 3. Цели и задачи программы |  Целями изучения предмета «Технология» являются:-формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;-освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;-овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных профессиональных планов, безопасными приемами труда;-развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;-воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатом их труда;-получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.Задачами изучения предмета «Технология» являются:-освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно и общественно значимых изделий;-освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской). |
| 4. Специфика программы курса |  Основным предназначением образовательной области «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, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук. Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа обязательно включает в себя также разделы «Проектная деятельность», «Оформление интерьера». Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.  Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения. Вместе с тем, методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.  Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходованием материалов, утилизацией отходов.  Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии. |
| По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом: | По завершении учебного года обучающийся:* + называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
	+ характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
	+ называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
	+ называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;
	+ характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
	+ перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
	+ характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);
	+ объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий;
	+ разъясняет функции модели и принципы моделирования;
	+ создает модель, адекватную практической задаче;
	+ отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
	+ составляет рацион питания, адекватный ситуации;
	+ планирует продвижение продукта;
	+ регламентирует заданный процесс в заданной форме;
	+ проводит оценку и испытание полученного продукта;
	+ описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
	+ получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания;
	+ получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач;
	+ получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;
	+ получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населенного пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;
	+ получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;
	+ получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;
	+ получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
	+ получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку;
	+ получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.
 |

1. Содержание учебного предмета, курса

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы | Содержание раздела |
| Методы и средства творческой и проектной деятельности - 4 ч. | Определение и формулировка проблемы. Краткая формулировка задачи проекта. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Самооценка и оценка.  |
| Домашняя экономика – 8 ч. | Семья и бизнес. Потребности семьи. Бюджет, расходная и доходные части бюджета. Маркетинг в введении домашнего хозяйства. |
| Производство - 4 часа | Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. Инновационные предприятия |
| Технология – 6 часов | Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий. Биотехнологии. Экология жилья. Технологии содержания жилья.  |
| Техника – 6 часов | Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики.  |
| Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – 18 часов | Конструирование. Практическая работа: «Снятие мерок». Расчет конструкции по формулам. Практическая работа: Построение чертежа изделия в М 1: 4 по своим меркам. Построение выкройки в натуральную величину. Раскрой изделия. Охрана труда. Подготовка изделия к 1 примерке. Исправление дефектов после 1-ой примерки. Обработка боковых швов и вытачек. Обработка горловины и бортов. Способы обработки проймы. Обработка проймы изделия. Окончательная обработка изделия. ВТО |
| Технологии обработки пищевых продуктов – 12 часов | Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Виды мяса. Тепловая обработка мяса. Блюда из мяса. Виды домашней птицы. Блюда из птицы. Супы. Виды. Значение супов в питании. Приготовление обеда. Практическая работа «Сервировка стола к обеду». Калорийность готовых блюд. Практическая работа «Расчет калорийности готовых блюд» |
| Технологии получения, преобразования и использования энергии – 2 часов | Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.  |
| Технологии получения, обработки и использования информации – 4 часа | Материальные формы Представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации |
| Социальные технологии – 6 часов | Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Реклама. Принципы организации рекламы. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка |

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Разделы | Формируемые УУД, деятельность учащихся |
| 1 | Методы и средства творческой и проектной деятельности - 4 ч. | Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества впроектной деятельности. Участвовать в деловой игре «Мозговой штурм». Разрабатывать конструкции изделий на основе морфологического анализа |
| 2 | Домашняя экономика – 8 ч. |  Получить более полное представление о потребностях семьи, о семейном бюджете и его расходах и доходах. Познакомиться с таким понятием, как маркетинг в введении домашнего хозяйства. |
| 3 | Производство - 4 часа | Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. Усваивать знания о влиянии частоты проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда. Собирать дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей.  |
| 4 | Технология – 6 часов | Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Собирать дополнительную ин-формацию о видах отраслевых технологи |
| 5 | Техника – 6 часов | Получать представление об органах управления техникой, о системе управления, об особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ. Знакомиться с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Выполнять сборку простых автоматических устройств из деталей специального конструктора |
| 6 | Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – 18 часов | Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет параметров и построение выкройки. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок |
| 7 | Технологии обработки пищевых продуктов – 12 часов | Знакомиться с видами птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии. Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных. Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ, содержащихся в мясе птиц и животных. Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных. |
| 8 | Технологии получения, преобразования и использования энергии – 2 часов | Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, анализировать полученные сведения. Подготовить реферат |
| 9 | Технологии получения, обработки и использования информации – 4 часа | Ознакомиться с формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные сведения. Анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации. Подготовить и снять фильм о своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации |
| 10 | Социальные технологии – 8 часов | Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта. Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Ознакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги. Получать представление о качестве и характеристиках рекламы. Подготовить рекламу изделия или услуги в виде творческого проекта |

4. Формы и виды контроля

|  |  |
| --- | --- |
| Раздел учебного курса | Наименование контроля |
| Методы и средства творческой и проектной деятельности. | Проектная работа  |
| Домашняя экономика  | ТестПрактическая работа |
| Производство  |  Проектная работа |
| Технология  | Практическая работа |
| Техника  | Сообщения |
| Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов  | Практическая работаТестПроектная работа |
| Технологии обработки пищевых продуктов  | Практическая работаТестПроектная работа |
| Технологии получения, преобразования и использования энергии  | Практическая работаСообщения |
| Технологии получения, обработки и использования информации  | Практическая работаСообщения |
| Социальные технологии  | Практическая работаСообщения |

1. Календарно-поурочное планирование

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | Тема урока | Формирование УУД | Дата проведения по плану | Дата проведения по факту |
| 1-2 | Дизайн в процессе проектирования продукта труда. |  Получит представление об особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект.  |  |  |
| 3-4 | Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций |  Познакомится с понятиями: модернизация, дизайн в процессе проектирования продукта труда, методами дизайнерской деятельности и методом мозгового штурма при создании инноваций |  |  |
| 5-6 |  Семья и бизнес. Потребности семьи. | Получить более полное представление о потребностях семьи, о семейном бюджете и его расходах и доходах.  |  |  |
| 7-8 | Бюджет семьи. Расходная и доходная части бюджета. | Получить более полное представление о потребностях семьи, о семейном бюджете и его расходах и доходах |  |  |
| 9-10 | Трудовые отношения в семье. | Познакомиться с принципами организации труда в семье. |  |  |
| 11-12 | Маркетинг в домашней экономике. Реклама товара. | Познакомиться с таким понятием, как маркетинг в введении домашнего хозяйства. |  |  |
| 13-14 | Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. | Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. Усваивать знания о влиянии частоты проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда.  |  |  |
| 15-16 | Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. Инновационные предприятия | Собирать дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей.Участвовать в экскурсии на промышленное предприятие. Подготовить реферат о качестве современных продуктов. |  |  |
| 17-18 | Классификация технологий. Технологии материального производства. |  Познакомиться с различными видами технологий.Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений. Производственные технологии автоматизированного производства. Биотехнологии. Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ |  |  |
| 19-20 | Управление в технологических системах. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. | Получать представление об органах управления техникой, о системе управления, об особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ.  |  |  |
| 21-22 | Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов. Простейшие роботы. Обратная связь. | Знакомиться с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники.  |  |  |
| 23-24 | Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе | Выполнять сборку простых автоматическихустройств из деталей специального конструктора. |  |  |
| 25-26 | Конструирование. Практическая работа: «Снятие мерок».Расчет конструкции по формулам | Познакомиться с видами женского легкого платья. Зрительные иллюзии в одежде. Правила снятия мерок для плечевого изделия.Формулы, применяемы для построения чертежа основы.Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.  |  |  |
| 27-28 | Практическая работа: Построение чертежа изделия в М 1: 4 по своим меркам. | Знать последовательность построения чертежа основы плечевого изделия в М 1:4.  |  |  |
| 29- 30 | Построение выкройки в натуральную величину.Раскрой изделия.Охрана труда | Знать построение чертежа халата по своим меркам. Знать особенности моделирования на деталях плечевых изделий. Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Изготовление выкройки швейного изделия. Расчет количества ткани. Подготовка ткани к раскрою. |  |  |
| 31-34 | Подготовка изделия к 1 примерке. Исправление дефектов после 1-ой примерки | Уметь производить раскладку деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки. Проведение примерки, выявление и устранение дефектов. Стачивание деталей изделия. ВТО |  |  |
| 35-38 | Обработка боковых швов и вытачек.Обработка горловины и бортов | Знать способы обработки горловины и бортов изделия в зависимости от модели и ткани. |  |  |
| 39-40 | Способы обработки проймы. Обработка проймы изделия. | Знать способы обработки пройм. |  |  |
| 41-42 | Окончательная обработка изделия. ВТО | Уметь выполнять ВТО готового изделия. |  |  |
| 43-44 | Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. |  Познакомиться с современным производством пищевой сферы. |  |  |
| 45-46 | Виды мяса. Тепловая обработка мяса. Блюда из мяса  | Уметь определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кули­нарной обработки мяса.  |  |  |
| 47-48 | Виды домашней птицы. Блюда из птицы.  | Уметь определять качества птицы органолептическими методами. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кули­нарную обработку птицы.  |  |  |
| 49-50 | Супы. Виды. Значение супов в питании.  | Уметь определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Оформлять заправоч­ный суп. Соблюдать последователь­ность приготовления блюд по тех­нологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.  |  |  |
| 51-52 | Приготовление обеда. Практическая работа «Сервировка стола к обеду» | Уметь подбирать столовое бельё для сер­вировки стола к обеду. Столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда.  |  |  |
| 53-54 | Калорийность готовых блюд. Практическая работа «Расчет калорийности готовых блюд» | Познакомиться с понятием калорийности блюд. Необходимое и достаточное количество калорий для разных возрастных категорий. Выполнить практическую работу по расчёту калорий. |  |  |
| 55-56 | Материальные формы Представления информации для хранения. | Познакомиться с современными технологиями записи и хранения информации и способами представления технической и технологической информации.  |  |  |
| 57-58 | .Материальные формы Представления информации для хранения. | Ознакомиться с формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные сведения.  |  |  |
| 59-60 | Средства записи информации. | Анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации. |  |  |
| 61-62 | Современные технологии записи и хранения информации.  | Подготовить и снять фильм о своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации |  |  |
| 63-64 | Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. | Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта.  |  |  |
| 65-66 | Реклама. Принципы организации рекламы. | Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Ознакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги |  |  |
| 67-68 | Методы стимулирования сбыта.Методы исследования рынка | Получать представление о качестве и характеристиках рекламы.  |  |  |
| 69-70 | Итоговый урок | Подготовить рекламу изделия или услуги в виде творческого проекта. Защитить проект. |  |  |

1. Приложения к программе

Оснащенность образовательного процесса учебным оборудованием

для выполнения практических видов работ по технологии.

|  |  |
| --- | --- |
| Раздел Тема практических или лабораторных работ | Наименование оборудования(в расчете 1 комплект на 1 чел |
| Ручные работы№1.Знакомство с инструментами и приспособлениями при выполнении ручных работ№2.Терминология, применяемая при выполнении ручных работ и ВТО№3.Выполнение ручных  стежков и строчек. | * Игольница
* Наперсток
* Ножницы
* Ножницы для раскроя ткани
* Утюг электрический
* Доска гладильная
 |
| Элементы машиноведения№1.Знакомство с историей создания швейной машины№2.Знакомство с бытовой швейной машиной и ее составными частями№3.Подготовка швейной машины к работе.№4.Знакомство с терминологией при выполнении машинных работ.№5.Выполнение машинных швов. | * Игольница
* Наперсток
* Ножницы
* Утюг электрический
* Доска гладильная
* Машина швейная с электроприводом
* Краеобметочная швейная машина бытовая
 |
| Технология обработки ткани. Конструирование. Моделирование№1.Снятие мерок и запись результатов измерений.№2.Построение чертежа в масштабе 1:4.№3.Построение чертежа в натуральную величину.№4.Моделирование изделия. | * Игольница
* Наперсток
* Ножницы
* Линейка закройщика
* Угольник пластмассовый
* Манекен учебный
* Набор шаблонов швейных изделий в М 1:4 для моделирования
* Лента сантиметровая
 |
| Технология изготовления изделия.№1.Подготовка выкройки к раскрою.№2.Экономная раскладка выкройки.№3.Прокладывание контрольных и контурных линий на деталях кроя.№4.Технологическая обработка деталей изделия.  | * Игольница
* Наперсток
* Ножницы
* Ножницы для раскроя ткани
* Утюг электрический
* Доска гладильная
* Машина швейная с электроприводом
* Краеобметочная швейная машина бытовая (оверлог)
 |
| Технология приготовления пищи№1. Сервировка стола к завтраку.  Способы складывания салфеток№2. Определение доброкачественности мяса по внешнему виду. №3. Приготовление   блюд из мяса  | * Ваза
* Вилки столовые
* Губка для мытья посуды
* Дуршлаг
* Доски разделочные
* Комплект прихваток из 2 штук
* Столовые приборы
* Тарелки
* Кастрюля эмалированная на 1,5 л
* Кастрюля эмалированная на 3л
* Ложка чайная
* Ложка столовая
* Миска эмалированная большая
* Миска эмалированная маленькая
* Мыльница
* Набор столовый для специй
* Набор кухонных ножей
* Плита электрическая
* Полотенце кухонное
* Салатница
* Сервиз чайный
* Стакан для салфеток
* Терка комбинированная
* Холодильник
* Чайник
* Чашка с блюдцем
* Шумовка
* Таблицы «работа с пищевыми продуктами»
* Таблицы «Сервировка стола»
 |

1. Критерии оценки знаний и умений учащихся по технологии

Примерные нормы оценок знаний и  умений  учащихся по устному опросу

Оценка «5» ставится, если учащийся:

полностью освоил учебный материал;

умеет изложить его своими словами;

самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;

правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его

изложении своими словами;

подтверждает ответ конкретными примерами;

правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

не усвоил существенную часть учебного материала;

допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;

затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

почти не усвоил учебный материал;

не может изложить его своими словами;

не может подтвердить ответ конкретными примерами;

не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

полностью не усвоил учебный материал;

не может изложить знания своими словами;

не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Примерные нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ

Отметка «5» ставится, если учащийся:

творчески планирует выполнение работы;

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «4» ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;

самостоятельно использует знания программного материала;

в основном правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «3» ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;

не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;

затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «2» ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;

не может использовать знания программного материала;

допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;

не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

 Проверка и оценка практической работы учащихся

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

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

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

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

Оценивание теста  учащихся производится по следующей системе:

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

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

«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. Дополнительная литература для учителя

Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Носорева Е.А. Структура содержания и примерное тематическое планирование учебного материала по технологии (обслуживающий труд) в 5-9 классах //Школа и производство. – 2001. 0- №6

Чернякова В.Н. Технология обработки ткани 5-8 кл.- М.:Просвещение, 2001.

Дополнительная литература для ученика

Кожина О.А. Технология. Обслуживающий труд: Учеб.для 5 кл. общеобразоват. учреждений / О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2004. – 240 с.: ил.

Лукашов Р.А. Основы художественного ремесла.  Русское кружево. Пособие.- М.:  АСТ-Пресс, 2004..

Перечень ресурсов по  «Технологии».

Ресурсы, включенные в раздел, содержат учебный и справочный материал, тесты, интерактивные модели, красочные иллюстрации, готовые разработки, тренажеры и другие учебно-методические материалы, содержащиеся в ресурсах раздела.

http://masterica.narod.ru/index.htm   - ["Мастерица"](https://www.google.com/url?q=http://masterica.narod.ru/index.htm&sa=D&ust=1515599864118000&usg=AFQjCNHt9sQbOBAsv0F-BdofaYFTKrCVyw). Учебно-информационный ресурс по рукоделию. Все от начала до мастерства. Гильоширование (выжигание по ткани), ручная и машинная вышивка, машинное вязание. Схемы, рисунки, узоры. Галерея готовых работ.

[http://www.cooking.ru/](https://www.google.com/url?q=http://www.cooking.ru/&sa=D&ust=1515599864118000&usg=AFQjCNEn8LrxleoMdGakkbJf3dIvpT6G6Q) - Сайт посвящен кулинарии и содержит  каталог рецептов, праздничные рецепты, меню, обрядовая кулинария, национальные рецепты, диеты, детское питание и многое другое.

1. Тест по теме «Семейная экономика», 8 класс

Вопрос № 1

Разница между суммой денег от продажи товаров и услуг и затратами на их производство называется ...

1) доходом;
2) себестоимостью;
3) прибылью.

Вопрос № 2

Потребитель электрической энергии оплачивает ...

 1) расход электроэнергии на каждого члена семьи;
 2) время использования электроэнергии;
 3) общую мощность используемых электроприборов;
 4) расход энергии за определенное время.

Вопрос № 3

К экономному расходованию средств бюджета приводят следующие меры:

 1) использование энергосберегающих приборов;
 2) организация правильного питания без излишеств;
 3) питание членов семьи в общественной столовой;
 4) установка индивидуальных счетчиков на воду.

Вопрос № 4

Бюджет, когда расходы равны доходам, называется ...

 1) дефицитным;
 2) сбалансированным;
 3) профицитным.

Вопрос № 5

Деньги бывают:

1) электронные

2) бумажные

3) номинальные

4) государственные

Вопрос № 6

Духовными потребностями являются:

 1) потребность в курении;
 2) потребность в жилье;
 3) потребность в общении;
 4) потребность в искусстве;
 5) потребность в одежде

Вопрос № 7

К средствам прямой рекламы относятся:

 1) посылка рекламных писем;
 2) реклама по телефону;
 3) радиопрограмма;
 4) статья в газете
 5) телевизионная программа;
 6) рассылка SMS сообщений.

Вопрос № 8

Материальными потребностями являются:

 1) потребность в одежде;
 2) потребность в жилье;
 3) потребность в искусстве;
 4) потребность в курении;
 5) потребность в общении

Вопрос № 9

Предпринимательский бизнес - это ...

 1) деятельность по продаже товаров и услуг и извлечение в процессе этого прибыли;
 2) деятельность по созданию товаров и услуг, их реализации и получению прибыли;
 3) деятельность с ценными бумагами (деньги, акции, чеки, облигации) и получение прибыли.

Вопрос № 10

К обязательным платежам относятся:

 1) оплата штрафа;
 2) погашение кредита;
 3) оплата стоимости спортивного костюма;
 4) оплата билета в театр;
 5) транспортные расходы

Вопрос № 11

  Какие цифры штрихкода говорят о стране, где зарегистрировано предприятие?

Вопрос № 12

Что составляет человеческий капитал ?