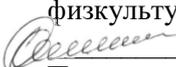
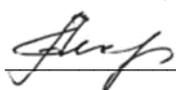


**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ШЕЛЕХОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ШЕЛЕХОВСКОГО РАЙОНА
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 5»**

Рассмотрена
на заседании ШМО учителей
искусства, технологии,
физкультуры и ОБЖ
 Осипенко Ю.В.
Протокол № 1
от «28» августа 2019 г.

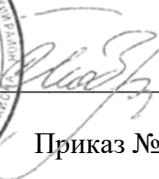
«Согласовано»
Зам. директора по УВР


Лесникова Е.В.

«30» августа 2019 г.

«Утверждаю»

Директор школы


Доброхотов С.И.

Приказ № 394 от 03.09.2019г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ
5 - 8 КЛАССЫ**

Шелехов

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Пояснительная записка	3
2.	Планируемые результаты обучения по предмету	4
2.1	Личностные результаты	4
2.2	Метапредметные результаты	6
2.3	Предметные результаты	10
3.	Содержание учебного предмета	24
4.	Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы	36
5.	Приложения	43

I. Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования.

Целью реализации основной образовательной программы основного общего образования по учебному предмету „Технология“ является усвоение содержания предмета и достижение обучающимися результатов изучения, в соответствии с требованиями ФГОС основного общего образования и основной образовательной программы основного общего образования МКОУ ШР «СОШ № 5».

Задачами учебного предмета являются:

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение обще трудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- знакомство с миром профессий и ориентация обучающихся на работу в различных сферах общественного производства, с учетом востребованности на рынке труда;
- освоение принципов и алгоритмов проектной деятельности;
- развитие инициативности, гибкости мышления, изобретательности.

Программа предмета адресована обучающимся 5-8 классов. Количество часов за уровень основного общего образования составляет 238 часов, со следующим распределением часов по классам: 5 класс — 68 часов, в 6 классе — 68 часов, в 7 классе — 68 часов, из расчета 2 часа в неделю, 8 класс — 34 часа из расчета 1 час в неделю.

Даная рабочая программа содержит следующие структурные компоненты:

1. Пояснительную записку
2. Планируемые результаты обучения по предмету
3. Содержание учебного предмета курса
4. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы
5. Приложения

II. Планируемые результаты освоения учебного предмета

В данной программе изложено одно из основных направлений технологии: «Технология ведения дома», в рамках которого изучается учебный предмет в учреждении. Выбор направления исходит из интересов и склонностей обучающихся, возможностей образовательного учреждения, местных социально-экономических условий.

В результате изучения предмета «Технология» планируется достижение трёх групп результатов: личностных, метапредметных, предметных.

2.1 Личностные результаты

№		Класс			
		5	6	7	8
1	Российская гражданская идентичность: патриотизм, уважение к отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной, идентификация себя в качестве гражданина России.	+	+	+	+
	Осознание этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества	+	+	+	+
	Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира.	+	+	+	+
2	Ответственное отношение к учению.	+	+	+	+
	Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию:				
	- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности,	+	+	+	+
	- овладение элементами умственного и физического труда;				
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;	+	+	+	+	
- готовность и способность к осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.	+	+	+	+	
3	Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личного выбора:	+	+	+	+
	Сформированность ответственного отношения:				
	к учению, уважительного отношения к труду, приобретение и наличие опыта участия в социально значимом труде.				
Осознание значения семьи в жизни человека и общества,	+	+	+	+	
- принятие ценности семейной жизни,					
- уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.					
4	Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира.	+	+	+	+
5	Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку (сверстнику, детям старшего и младшего	+	+	+	+

	возраста, взрослым) его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции в процессе образовательной, общественно-полезной, творческой деятельности. Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания:	+	+	+	+
6	Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах (бригадах) и сообществах. формирование компетенций: анализа, проектирования, организации деятельности, рефлексии, изменений, способов взаимовыгодного сотрудничества, способов реализации собственного лидерского потенциала	+	+	+	+
7	Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей.	+	+	+	+
8	Развитость эстетического сознания через: - освоение художественного наследия народов России и мира, - творческую деятельности эстетического характера - способность понимать художественные произведения, отражающие разные этнокультурные традиции;	+	+	+	+
9	Сформированность основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.	+	+	+	+

2.2. Метапредметные результаты

№	УУД	Классы			
		5	6	7	8
I	Регулятивные УУД				
1	Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе, в деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательно-трудовой деятельности. Обучающийся сможет: - самостоятельно определять цель урока; - анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты; - выявлять собственные проблемы и определять главную проблему (проект); - выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат; - ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей; - формулировать для себя новые учебные задачи как шаги достижения поставленной цели.	+	+	+	+
2	Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебно-познавательных и				

	<p>трудовых задач.</p> <p>Обучающийся сможет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять необходимые действия в соответствии с учебно-познавательной, трудовой деятельностью и составлять алгоритм их выполнения; - комбинировать известные алгоритмы технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; - выбирать из предложенных вариантов и искать самостоятельно средства, ресурсы для решения возникших технических или организационных проблем; - выявлять потребности, проектировать и создавать объекты (продукты, изделия), имеющие потребительскую стоимость; - самостоятельно организовывать и выполнять различные творческие работы по созданию изделий и продуктов; - разрабатывать индивидуальные, групповые тематические проекты и самостоятельно их реализовывать, оформлять, представлять к защите и защищать; - составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования); - определять потенциальные затруднения при решении учебно-трудовых задач и находить средства для их устранения; - искать новые нестандартные решения возникающих проблем; - описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде творческих проектов; - выстраивать планы профессионального образования и трудоустройства. 	+	+	+	+
3	<p>Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности, определять способы действий, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.</p> <p>Обучающийся сможет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебно-трудовой, творческой деятельности; - отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, полученных результатов труда (готовых блюд, изделий и др.); - осуществлять самоконтроль своей деятельности и результатов труда в рамках предложенных условий и требований; - оценивать свою деятельность, полученные продукты (изделие, блюдо и др.) аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата; - находить средства, ресурсы, проявляя при этом нестандартное мышление, для выполнения учебно-трудовых действий в изменяющейся ситуации или при отсутствии планируемого результата; - работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта, результата-сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно. 	+	+	+	+
4	Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи,				

	<p>собственные возможности ее решения.</p> <p>Обучающийся сможет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять критерии правильности выполнения учебно-трудовой задачи; - свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий; - оценивать продукт своей деятельности по заданным или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности; - фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов. 				
5	<p>Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебно-познавательной и трудовой деятельности.</p> <p>Обучающийся сможет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наблюдать и анализировать собственную учебно-познавательную и трудовую деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки; - соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной, групповой (бригада) образовательной деятельности и делать выводы; - самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха; - ретроспективно определять, какие действия по решению учебно-трудовой задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебно-трудовой деятельности; - демонстрировать приемы регуляции психофизиологических, эмоциональных состояний. 				
II	Познавательные УУД				
6	<p>Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение и делать выводы.</p> <p>Обучающийся сможет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства; - выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство; - излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи; - выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные, наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ; - делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными. 				
7	<p>Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы</p> <p>Обучающийся сможет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обозначать символом и знаком предмет или явление; 				

	<ul style="list-style-type: none"> - создавать абстрактный или реальный образ предмета или явления (эскиз фартука, юбки); - строить модель, схему, чертеж (основы фартука и др.) на основе имеющихся условий, читать их; - переводить сложную по составу, многоаспектную информацию из графического или символического представления в текстовое, и наоборот; - отражать результаты своей деятельности в устной или письменной форме - разрабатывать творческие проекты на основе имеющейся проблемной ситуации, поставленной цели и задач. 	+	+	+	+
8	<p>Смысловое чтение.</p> <p>Обучающийся сможет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - находить в тексте требуемую информацию; - ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста; - устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов; - резюмировать главную идею текста; - преобразовывать текст, представляя его в виде схемы, таблицы, чертежа; - критически оценивать содержание и форму текста. 	+	+	+	+
9	<p>Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.</p> <p>Обучающийся сможет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций (влияние экологии на качество продуктов питания и т.п.); - соблюдать нормы и правила безопасности трудовой деятельности и созидательного труда. 			+	+
10	<p>10. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.</p> <p>Обучающийся сможет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы; - осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами; - выбирать для решения учебно-познавательных, трудовых задач иные источники информации: энциклопедии, словари, периодическую печать, журналы, книги по искусству и др. базы данных. 	+	+	+	+
III	Коммуникативные УУД				
11	<p>Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.</p> <p>Обучающийся сможет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - играть определенную роль в совместной деятельности; - понимать и принимать позицию собеседника; - корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать 	+	+	+	+

	<p>свою мысль;</p> <ul style="list-style-type: none"> - критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его; - организовывать взаимодействие в группе (бригаде), определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.; 			+	+
12	<p>Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности.</p> <p>Обучающийся сможет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в бригаде); - представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности; - соблюдать нормы, регламент публичной речи. 	+	+	+	+
13	<p>Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ).</p> <p>Обучающийся сможет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ; - использовать компьютерные технологии для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание рефератов, создание презентаций, и др. 	+	+	+	+

2.3 Предметные результаты

5 класс	
Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
<i>Раздел «Кулинария»</i>	
Соблюдать правила санитарии и гигиены при выполнении кулинарных работ	Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма
Соблюдать технологию мытья посуды и правила ухода за поверхностью стен и пола	Бережно относиться к продуктам – дарам природы
Ознакомится с правилами хранения продуктов в холодильнике	Правильно организовывать рабочее место для приготовления пищи и мытья посуды
Получит представление о правилах здорового (рационального) питания, пищевых питательных веществах и режиме питания	Подбирать моющие средства для мытья посуды и уходом за поверхностью стен и пола
Получит представление о разнообразии видов овощей и фруктов, их пищевой ценности, способах хранения	Осуществлять правильное хранение овощей, фруктов, яиц
Научится самостоятельно готовить и подавать для своей семьи бутерброды и горячие напитки (чай, кофе, какао), блюда из овощей и фруктов, блюда из яиц, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы	Самостоятельно готовить, применяя различные технологии тепловой, кулинарной обработки разнообразные блюда из сырых овощей и фруктов с различными заправками; овощей, яиц, прошедших термическую обработку, отвечающие требованиям рационального питания
Обучится механической, кулинарной, тепловой обработке овощей и правилам сохранения в них витаминов	Готовить чай, кофе различными способами, в том числе с помощью френчпресса, кофеварок, кофемашин
Получит представление о формах нарезки (измельчения) овощей, фруктов. Научится пользоваться приспособлениями для нарезки овощей и фруктов	Подбирать необходимый набор посуды для приготовления блюд к завтраку и подачи их на стол
Получит представление о влиянии экологии на качество овощей и фруктов	Определять ПДК нитратов в домашних условиях, применять на практике способы снижения нитратов
Получит представление о пищевой ценности яиц, способах определения их свежести и технологиях приготовления блюд из яиц. Научится использовать экологически чистые способы окраски яиц к народным праздникам	Пользоваться бытовыми электроприборами для приготовления бутербродов и горячих напитков (тостер, вафельница, кофемолка, кофемашин); блюд из фруктов, овощей, яиц (кухонный комбайн, блендер, миксер) с целью облегчения труда на кухне и экономии времени
Получит представление о меню полноценного завтрака и его значении для здоровья и развития человека	Соблюдать правила этикета во время завтрака, пользоваться столовыми приборами
Получит представление о сервировке стола к завтраку, правилах поведения за столом	Складывать столовые салфетки различными способами, владеть навыками салфеточного этикета

Организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе (бригаде). Приобретет навыки самооценки, рефлексии	Составлять меню полноценного завтрака, готовить завтрак для своей семьи, отвечающий требованиям здорового и рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы
Ознакомится с народными традициями	Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях, порезах, ожогах
Познакомится с профессиями: повар, официант, мойщик посуды	Освоить профессии: повар, официант, мойщик посуды
Ознакомится с безопасными приемами работы на кухне и правилами оказания первой помощи при порезах и ожогах	Приобретет опыт совместной работы, освоит коммуникативные навыки, навыки самооценки и рефлексии
<i>Раздел «Художественные ремесла»</i>	
Ознакомится с понятием и видами декоративно-прикладного искусства	Овладеть технологией вышивки
Ознакомится с лучшими работами мастеров родного края	Грамотно пользоваться графической документацией (схемами вышивки)
Ознакомится с основами композиции на примере декоративных изделий, с основными законами цветоведения, цветовым кругом, правилами создания гармоничных цветовых композиций	Разрабатывать цветовую композицию, подбирать материалы и инструменты, организовывать рабочее место
Ознакомится с понятием орнамент, его видами и символикой в орнаменте. Научится оставлять простейшие графические композиции на листе бумаги в клетку	Создавать графические композиции, орнаменты на ПК с помощью графического редактора Paint
Ознакомится с вышивкой, как древним и современным видом декоративно-прикладного искусства	Изготавливать и оформлять изделия с вышивкой с соблюдением правил техники безопасности
Ознакомится с материалами, инструментами и приспособлениями для вышивки	Самостоятельно читать схемы вышивки
Подготавливать ткань к вышивке. Переносить рисунок на ткань, увеличивать и уменьшать рисунки	
Выполнять основные ручные вышивальные стежки: «вперед иголку»; «назад иголку», «стебельчатый шов», «петельный шов», крестообразные стежки»	
Осуществлять технологические процессы вышивки изделия	
<i>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</i>	
Ознакомится со старинными способами получения пряжи, нитей и ткани	Распознавать хлопчатобумажные и льняные ткани
Ознакомится с современной технологией производства ткани: прядением, ткачеством, отделкой	Подбирать необходимые материалы и инструменты для изготовления швейных изделий
Ознакомится с видами и свойствами текстильных материалов. Получит представление о видах переплетения нитей в	Шить на швейных машинах

ткани	
Получит представление о фурнитуре, ознакомится с видами швейных ниток и тесьмы	Выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий
Определять направление долевой нити, лицевую сторону ткани	Определять основные стили одежды и современные направления моды
Ознакомится с классификацией текстильных волокон, с натуральными волокнами растительного происхождения и тканями из них	Выполнять влажно-тепловую обработку изделий, готовой одежды
Снимать мерки, строить чертеж швейного изделия (фартук), делать из него выкройку, кроить швейное изделие	Оценивать качество выполнения ручных, машинных швов и готового изделия в целом
Выполнять ручные швейные работы	Определять размер одежды
Изучит устройство современной швейной машины, научится подготавливать ее к работе, осуществлять регулировку и научится на ней шить,	
Ознакомится с основными операциями при машинной обработке изделия	
Узнает, как проводить влажно-тепловую обработку деталей и изделия	
Ознакомится с общей технологической последовательностью изготовления швейного изделия, не требующего примерки	
Получит представление о профессиях: оператор прядильного производства, ткач, закройщик, портной	
<i>Раздел «Интерьер жилого дома»</i>	
Ознакомится с понятиями «интерьер жилого дома», «планировка», «функциональные зоны», «рабочий треугольник», со стилями интерьера	Разбираться в стилях интерьера
Ознакомится с требованиями, предъявляемыми к интерьеру жилого дома: эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими	Осуществлять планировку кухни с обозначением рабочей и столовой зон, с учетом принципа «рабочего треугольника»
Ознакомится с понятием «планировка кухни», с вариантами зонирования жилого дома, кухни; получит представление об устройстве рабочей и столовой зонах	Определять потребность в бытовых электрических приборах для кухни и подбирать их
Ознакомится с вариантами планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная кухня	Использовать электробытовую технику в повседневной жизни
Получит общее представление о правилах композиции, о цветовом решении кухни, использовании современных материалов в ее отделке, о декоративном оформлении кухни в разных стилях	Оценивать положительное и отрицательное влияние электробытовых приборов на окружающую среду и здоровье человека, минимизировать вредное воздействие
Овладеет навыками замера кухни с помощью рулетки, научится планировать кухню в масштабе 1:20, выполнит план	Овладеть навыками проектирования кухни на компьютере

своей кухни с подбором необходимого набора мебели	
Получит общее представление о бытовых электроприборах, используемых на кухне. ознакомится с правилами хранения продуктов в холодильнике, правилами подогрева и приготовления еды в микроволновой печи, используемой при этом посуде	Создавать гармоничный интерьер кухни (столовой) различными способами: с помощью цветового решения; использования для отделки современных материалов, отвечающих гигиеническим требованиям; оформления кухни в каком-либо стиле
Познакомится с профессией дизайнер интерьера	Узнает о преимуществах использования посудомоечной машины в сравнении с мытьем посуды вручную
Раздел «Творческая проектная деятельность»	
Ознакомится с понятиями «проект», «проектирование», «проектная деятельность», с этапами выполнения проекта	Проводить исследование, выдвигать идеи, анализировать их, выбирать лучшую идею
Получит представление о творческой и созидательной деятельности учащихся в 5 классе, о составных частях проекта, создании портфолио и защите проекта	Выполнять и защищать творческий проект: делать доклад, демонстрировать электронную презентацию
Формулировать проблемную ситуацию, выбирать тему проекта, определять цели и задачи проекта	Анализировать достоинства и недостатки проекта, проводить самооценку
Овладеет навыками работы с учебником, словарями и другими информационными источниками, включая СМИ и интернет	Создавать банк идей для выполнения творческого проекта
Выполнит и защитит творческие проекты по всем разделам предмета	Создавать электронную презентацию
Получит представление о порядке выполнения расчета расхода материалов (продуктов, ткани и др.) и денежных затрат на изготовление проектного продукта	Выполнять расчет расхода материалов (продуктов, ткани и др.) и денежных затрат на изготовление проектного продукта
Составлять текст доклада для процедуры защиты творческого проекта	Давать оценку проектной работе, анализировать недостатки и намечать пути их устранения
Представлять проектный продукт	Создаст свой портфолио по предмету
Задавать вопросы и отвечать на них во время защиты проекта	
Ознакомится с возможным содержанием портфолио	
6 класс	
Раздел «Кулинария»	
Освоит технологию приготовления каш и отварных макарон	Готовить разнообразные блюда из круп и макаронных изделий, в том числе с использованием мультитварки
Получит общее представление о видах рыбы и нерыбных продуктов моря в том числе о рыбе, которая водится в местных водоемах, о видах мяса и субпродуктов, видах домашней и сельскохозяйственной птицы,	Разделять рыбу и нерыбные продукты моря, мясо в соответствии с санитарными требованиями

их пищевой ценности, влиянии экологии на их качество	
Ознакомится с признаками доброкачественности рыбы, мяса, птицы, условиями и способами их хранения	Готовить разнообразные блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря, в том числе из рыбы местных водоемов, мяса и субпродуктов, птицы для своей семьи, с сохранением питательных веществ
Ознакомится с порядком первичной обработки рыбы и нерыбных продуктов	Подбирать и готовить соусы, гарниры к рыбе, мясу
Ознакомится со способами оттаивания мороженого мяса и последовательностью подготовки мяса к тепловой обработке, технологией разделки птицы	Определять качество готовых блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, птицы и способы подачи их к столу
Ознакомится с видами тепловой обработки рыбы, нерыбных продуктов, мяса и птицы	Определять доброкачественность рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса; осуществлять их правильное хранение
Приобретет опыт приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов, из мяса и субпродуктов, птицы	Готовить разнообразные супы: бульоны, прозрачные, заправочные, супы-пюре на мясных, овощных, грибных, рыбных бульонах, молоке и квасе с соблюдением технологий и питательной ценности
Ознакомится с пищевой ценностью и составными частями супа, классификацией супов	Составлять меню обеда, готовить полноценный обед для своей семьи, отвечающий требованиям здорового и рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы
Ознакомится с технологией приготовления супа, приготовит суп;	Сервировать стол к обеду, правильно подавать блюда во время обеда, организовывать тематические обеды
Получит общее представление о меню обеда	Соблюдать правила этикета за обеденным столом, пользоваться столовыми приборами;
Приобретет опыт традиционной сервировки стола к обеду, с использованием столовых приборов и разнообразной столовой посудой, столового белья	Разбираться в различных видах столовых приборах, столовой посуды, столового белья, осуществлять их правильную подборку
Получит представление о профессии технолог пищевой промышленности	Читать маркировку и штрих коды на упаковках
Раздел «Художественные ремесла»	
Ознакомится с вышивкой лентами, как древним и современным видом декоративно-прикладного искусства на примерах декоративных изделий	Овладеть технологией вышивки лентами
Ознакомится с основами технологии вышивки лентами	Изготавливать изделия с применением вышивки лентами;
Ознакомится с материалами, инструментами и приспособлениями для вышивки лентами, основными приемами подготовки лент к вышивке	Самостоятельно оформлять готовые работы
Выполнять основные вышивальные стежки	Осуществлять декорирование готовых

лентами	изделий лентами
Осуществлять технологические процессы вышивки изделия лентами	подбирать для изделий подходящие по фактуре и цвету материалы
Изготавливать цветы из ленты	Самостоятельно читать схемы
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»	
Ознакомится с видами и свойствами текстильных материалов из химических волокон	Распознавать искусственные и синтетические ткани
Ознакомится с понятием «плечевая одежда» и видами плечевой одежды	Определять размеры фигуры человека
Снимать новые мерки. Строить чертеж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе и в натуральную величину	Моделировать плечевую одежду с застежкой на пуговицах, отрезную по талии
Ознакомится с различными способами моделирования выкроек плечевой одежды с цельнокроеным рукавом	Оценивать качество кроя
Приобретет опыт подготовки выкройки плечевого изделия к раскрою, подготовки ткани к раскрою	Определять и исправлять дефекты плечевых швейных изделий
Выкраивать детали из прокладочного материала	Подбирать и заменять машинную иглу
Выполнять новые ручные швейные работы: дублировать детали кроя клеевой прокладкой, переносить линии на детали кроя копировальными строчками, приметывать одну деталь к другой	Очищать и смазывать швейную машину
Ознакомится с устройством машинной иглы и приемами ухода за швейной машиной	Устранять дефекты машинной строчки
Ознакомится с дефектами машинной строчки и способами их устранения	Обрабатывать на машине мелкие детали
Ознакомится с новыми видами машинных операций	Проводить примерку изделия и устранять дефекты после примерки
Выполнять машинные операции: притачивать, обтачивать, обрабатывать припуски на швы перед вывертыванием	Изготавливать плечевое изделие
Получит общее представление о видах мелких деталей плечевого изделия	Выполнять влажно-тепловую обработку плечевых изделий;
Приобретет опыт подготовки плечевого швейного изделия к примерке, проведения примерки и устранения дефектов после примерки	Выполнять художественную отделку швейных изделий.
Получит общее представление о технологической последовательности обработки плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	
Ознакомится с технологией выполнения влажно-тепловой обработки плечевых изделий	
Ознакомится с профессиями: художник по костюму, технолог-конструктор	

Приобретет опыт совместной работы, освоит коммуникативные навыки, навыки самооценки, рефлексии	
Раздел «Интерьер жилого дома»	
Получит общее представление о жилом доме, жилом помещении	Осуществлять планировку жилого помещения, своей комнаты с учетом зонирования помещений
Ознакомится с понятием «зонирование» жилого помещения. Получит общее представление о функциональных зонах жилого помещения	Создавать гармоничный интерьер своей комнаты различными способами: с помощью цветового решения и др.
Получит общее представление о зонировании комнаты подростка	Подбирать занавеси для окон
Ознакомится с понятиями: «экодом», «зеленый дом»	Заботится о безопасности своего жилища для здоровья
Получит представление об интерьере жилого дома, что означает «гармоничный» интерьер жилого дома; ознакомится с характерными особенностями интерьера жилища, отвечающими национальному укладу	Применять комнатные растения для оформления интерьера и улучшения микроклимата в жилом помещении
Ознакомится с понятием «композиция в интерьере»	Самостоятельно выращивать и ухаживать за комнатными растениями
Получит общее представление о современных материалах для отделки, оформления интерьера жилого дома	Овладеет технологиями пересадки, перевалки растений
Получит общее представление о вариантах отделки потолка, стен, пола, о декоративном оформлении интерьера	Ознакомится с новейшими технологиями выращивания комнатных растений
Ознакомится с основными видами занавесей для окон: шторы, ламбрекен, портьеры, гардины, жалюзи	
Получит представление о жилище, безопасном для здоровья человека, как его таким сделать	
Познакомится с понятием «фитодизайн». Получит общее представление о применении комнатных растений в интерьере, их роли в жизни человека	
Получит общее представление о разновидности комнатных цветов, приемах и способах их размещения в интерьере.	
Ознакомится с технологией выращивания комнатных растений	
Познакомится с профессиями: мастер отделочных работ, фитодизайнер	
Раздел «Творческая проектная деятельность»	
Приобретет опыт организации проектной, учебно-исследовательской деятельности	Приобретет навыки учебно-исследовательской, проектной деятельности: проведения исследований, выдвижения идей, выбора лучшей идеи

Разовьет мыслительную деятельность: умения анализировать, строить аналогии, обобщать, систематизировать	приобретет опыт расчета расхода продуктов для семейного обеда, расхода материалов для изготовления проектных изделий
Приобретет опыт расчета расхода продуктов для семейного обеда в зависимости от вида блюд и количества участников обеда, материалов (ткани, лент и др.) и денежных затрат для выполнения проекта	Публично представлять проекты, сопровождая рассказ демонстрацией презентации и готового продукта (блюда, изделия, и др.)
Приготовит проектное блюда для обеда, или полный обед (дома для семьи)	Давать объективную оценку своей деятельности и ее продуктам, анализировать недостатки и намечать пути их устранения
Изготовит швейное плечевое изделие – ночную сорочку (тунику)	Создавать банк идей для выполнения творческого проекта
Изготовит проектное изделие (картину, салфетку) в технике вышивки лентами	
Закрепит умения подбирать, продукты, посуду, материалы и инструменты, организовывать рабочее место	
Продолжит формировать умения представлять информацию в виде доклада, презентации проектного продукта	
Разовьет навыки публичного выступления	
7 класс	
Раздел «Кулинария»	
Узнает о значении молока и кисломолочных продуктов в питании человека	Проверять качество молока, молочных продуктов, муки
Ознакомится с видами молока и молочных продуктов, условиями и сроками их хранения	Самостоятельно готовить разнообразные блюда из молока и молочных продуктов, в том числе блюда национальной кухни, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы
Научится определять свежесть молока и молочных продуктов	Самостоятельно готовить различные виды теста: дрожжевое, пресное, бисквитное, слоенное, песочное и изделия из разных видов теста
Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и молочных продуктов, мучных изделий	Самостоятельно готовить сладкие блюда: компоты, кисели, пудинги, желе, яблоки запеченные и т.д.
Освоит безопасные приемы труда с горячими жидкостями	Подбирать столовое белье, столовые приборы и посуду для сладкого стола, выполнять тематическую сервировку сладкого стола
Изучит технологию приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов; научится готовить молочный суп, сырники в соответствии с технологией приготовления и требованиями к качеству	Готовить сладкие блюда, выпечку и организовывать сладкий стол-фуршет
Ознакомится с национальными	Соблюдать правила этикета за обеденным

кисломолочными продуктами Иркутской области и народов, представителем которого ученик является, блюдами из них	столом, пользоваться столовыми приборами
Ознакомится с мучными изделиями, видами теста, продуктами, необходимыми для приготовления мучных изделий	Использовать для приготовления блюд современные кухонные электроприборы: блендер, миксер, тестомес, йогуртницы, блинницы, вафельницы и др.
Освоит технологии приготовления: жидкого, слоеного теста, научится печь блины, оладьи, изделия из слоеного теста	Читать товарные знаки на упаковке любых товаров в магазине
Узнает о значении сладких блюд в питании человека; освоит технологию приготовления сладких блюд: компота, киселя, молочного коктейля	Составлять последовательность выполнения технологических операций для приготовления различных блюд
Сервировать стол, проводить оценку качества выпечки, подавать выпечку	Выбирать сырье, пищевые продукты, инструменты и оборудование для приготовления разнообразных блюд
Узнает о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов, куличей	Осуществлять контроль качества изготавливаемого блюда или готового продукта
Составлять меню сладкого стола, сервировать сладкий стол, подавать кондитерские изделия и сладкие блюда	Распределять работу при коллективной деятельности
Познакомиться с профессиями: мастер машинного доения, мастер производства молочной продукции, кондитер	Разрабатывать, изготавливать пригласительные на праздник
Раздел «Художественные ремесла»	
Ознакомится с лоскутным шитьем, как древним и современным видом декоративно-прикладного искусства на примерах декоративных изделий	Овладеть технологией лоскутного шитья
Получит представление о самых распространенных узорах лоскутного шитья: «спираль», «изба»	Изготавливать разнообразные лоскутные изделия и изделия с использованием техники лоскутной аппликации
Ознакомится с материалами, инструментами и приспособлениями для лоскутного шитья	Самостоятельно оформлять, декорировать готовые работы
Освоит некоторые технологии создания лоскутных узоров (блоков) получит представление о технологии изготовления лоскутного узора по шаблонам	Подбирать для изготовления лоскутных изделий подходящие по фактуре и цвету лоскуты и прочие отделочные материалы
Ознакомится с технологией выполнения аппликации на ткани вручную и с помощью швейной машины; научится обрабатывать срезы лоскутного изделия. Изготовит образцы лоскутных блоков	Грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных изделий художественных ремесел
Выполнять влажно-тепловую обработку лоскутных блоков, готовых изделий	Изготавливать изделия декоративно-прикладного творчества
Изготовит небольшое лоскутное изделие	
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»	
Ознакомится с видами и свойствами текстильных материалов из волокон	Распознавать шерстяные и шелковые ткани

животного происхождения	
Ознакомится с понятием «поясная одежда» и видами поясной одежды	Изготавливать выкройки, пользуясь журналом мод или интернетом
Узнает какие мерки нужны для того чтобы сшить юбку или брюки	Ориентироваться в моделях поясных изделий: юбок, брюк
Построит чертеж прямой юбки, сделает выкройку прямой юбки	Моделировать различные юбки, на основе выкройки прямой юбки
Ознакомится с некоторыми приемами моделирования юбки, которые позволяют получить различные модели	Применять на практике приспособления к швейной машине
Выкраивать проектное поясное изделие, дублировать детали пояса	Обметывать петли и пришивать пуговицы на швейной машине, окантовывать срез бейкой
Научится выполнять новые ручные работы: подшивание прямыми, косыми, крестообразными стежками	Выполнять влажно-тепловую обработку поясных изделий
Получит общее представление о приспособлениях к швейной машине	Конструировать, моделировать, изготавливать изделия
Научится выполнять новые машинные операции: подшивание потайным швом, притачивать потайную застежку молнию	Составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия
Приобретет опыт подготовки поясного швейного изделия к примерке, проведения примерки и устранения дефектов после примерки	Применять на практике конструкторскую и технологическую документацию
Ознакомится с технологической последовательностью пошива поясной одежды с проведением примерки	Осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами, контроль качества изготавливаемого изделия
Узнает, как выполнять влажно-тепловую обработку поясного изделия	Находить и устранять допущенные дефекты
Ознакомится с профессиями: художник по костюму и текстилю	
Раздел «Интерьер жилого дома»	
Ознакомится с ролью освещения жилого помещения	Самостоятельно подбирать современные энергосберегающие лампы освещения
Ознакомится с видами освещения и типами ламп для освещения жилого дома, видами светильников и системами управления светом	Самостоятельно осуществлять замену ламп, сдавать отслужившие срок службы лампы только в пункты сбора, не причиняя вреда окружающей среде и человеку
Ознакомится с технологиями освещения дома, в том числе современными – энергосберегающими светодиодными технологиями	Экономить электроэнергию с целью понижения затрат на электричество за счет использования энергосберегающих технологий освещения жилого дома
Ознакомится с использованием для оформления интерьера предметов искусства и ролью коллекций в интерьере, ознакомится с принципами размещения в интерьере картин, коллекций	Проводить самостоятельно ежедневную, влажную, генеральную уборку своего дома с использованием современных технологий поддержания чистоты и гигиены, применяя эффективные экологически чистые средства
Получит представление о различных видах коллекционирования: нумизматика, филателия, филуменистика и др.	Узнает, какие пищевые вещества могут заменить вредные для окружающей среды и здоровья человека синтетические моющие средства (СМС) при уходе за посудой, и

	уборке помещений
Получит представление о способах размещения домашней библиотеки	Ознакомится с видами и принципами работы современных пылесосов
Познакомится с профессиями: электрик, дизайнер, дизайнер интерьера	Узнает какую опасность несет человеку воздух большого города, воздух экологически неблагоприятных городов
Ознакомится с понятием «гигиена жилища», видами уборки и их особенностями. Научится применять современные технологии и средства для поддержания гигиены жилого помещения	Грамотно и эффективно использовать дома климатические приборы: воздухоочиститель, кондиционер, увлажнитель воздуха, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор
Ознакомится с электрическими бытовыми приборами для уборки и создания микроклимата в помещении	
Получит представление о микроклимате жилого дома и способами его поддержания климатическими приборами	
Раздел «Творческая проектная деятельность»	
Разовьет навыки учебно-исследовательской деятельности; умения анализировать, строить аналогии, обобщать, систематизировать	Приобретет навыки учебно-исследовательской, проектной деятельности: проведения исследований, выдвижения идей, выбора лучшей идеи
Выполнит и защитит творческие проекты по всем разделам предмета	Приобретет опыт расчета расхода продуктов для сладкого стола, расхода материалов для изготовления проектных изделий
Выполнять расчет расхода материалов (продуктов, ткани и др.) и денежных затрат для выполнения проекта	Публично представлять проекты, сопровождая рассказ демонстрацией презентации и готового продукта (блюда, изделия, и др.)
Приготовит проектные продукты: сладкое блюдо (дома - для семьи), швейное поясное изделие – юбку, лоскутное изделие	Создавать электронную презентацию проектного продукта
Создавать рекламу проектному продукту	Рекламировать продукты своей деятельности
Закрепит умения подбирать, продукты, посуду, материалы и инструменты, организовывать рабочее место	Давать объективную оценку своей деятельности и ее продуктам, анализировать недостатки и намечать пути их устранения
Продолжит формировать умения представлять информацию в виде доклада в сопровождении электронной презентации	Создавать банк идей для выполнения творческого проекта
Разовьет умения отвечать на вопросы, отстаивать свои решения, давать оценку своему проекту	
Разовьет навыки публичного выступления	
8 класс	
Раздел «Кулинария»	
Ознакомится с понятиями: «фуршетный стол», «фуршет»	Самостоятельно организовывать, готовить, оформлять и подавать блюда для фуршета
Ознакомится с преимуществами и правилами организации фуршета	Выбирать пищевые продукты для приготовления блюд, как для фуршета, так и организации питания членов семьи в целом,

	с учетом удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах
Ознакомится с особенностями организации меню фуршетного стола, принципами и требованиями к подбору и приготовлению блюд для фуршета	Организовывать свое рациональное питание в домашних условиях
Ознакомится с видами фуршетных столов, способами их декорирования	Подбирать необходимый набор посуды для приготовления различных блюд и подачи их на стол
Приобретет опыт приготовления канапе, тартелеток; рыбной, овощной, мясной закусок, подачи овощных тарелок, напитков в соответствии с требованиями организации фуршетного стола	Оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом
Ознакомится с современными технологиями организации фуршетного стола	Экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов
Ознакомится с правилами фуршетного этикета	Определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека
Раздел «Семейная экономика»	
Ознакомится с понятием «семейная экономика	Планировать расходы семьи
Получит представление о бюджете семьи, его видах; ознакомится с понятиями: «доходы» и «расходы»; со структурой семейного бюджета, с бюджетом школьника	Рационально вести свой бюджет школьника, бюджет семьи, осуществлять учет потребления продуктов питания
Получит представление об основных группах расходов семьи, обязательных платежах	Совершать рациональные покупки
Получит представление о налогах, кредите, страховании, коммунальных платежах	Разбираться в маркировках, этикетках, вкладышах, ориентироваться в товарных знаках
Получит представление о планировании расходов семьи; способах сбережения денежных средств; о путях увеличения доходной части и уменьшения расходной части бюджета	Производить оценку затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги
Ознакомится с понятием «потребности человека», их видами	Анализировать необходимость покупок
Ознакомится с понятием «потребительская корзина», ее составляющими	
Ознакомится с технологией совершения покупок; изучит правила рациональных покупок	
Получит представление о потребительском портрете товара; способах определения качества товара	
Ознакомится с понятиями: «маркировка», «этикетка», «вкладыш»; с торговыми символами на товарах; штрихкодом	

<i>Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»</i>	
Получит общее представление о сферах и отраслях производства и разделении труда; ознакомится с понятием «профессиональная деятельность»	Сделать «правильный» профессиональный выбор
Получит представление о понятиях: «профессия», «специальность», «квалификация», «профессиональная пригодность», узнает в чем их различия	Планировать варианты личной профессиональной карьеры 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
Ознакомится с технологией профессионального выбора, с алгоритмом выбора профессии	Оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности
Ознакомится с классификациями профессий	Организовывать индивидуальную и коллективную трудовую деятельность
Получит представление о «профессиограмме» и «психограмме»	Изучить состояние своего здоровья
Изучит потребности рынка труда Иркутской области в специалистах рабочих профессий	Подготовить себя к будущей профессии
Ознакомится с понятиями: «самосознание», путями его формирования; «самооценка» и ее роли в выборе профессии (определит свою самооценку)	Используя интернет, изучить профессиональные интересы, способности, склонности
Ознакомится с понятиями; «интересы», «профессиональные интересы», «склонности», «способности человека», их влияние на жизнь человека, условия от которых зависит их развитие	Знать виды и способы получения профессионального образования, подобрать для себя оптимальный вариант
Получит представление о понятиях «талант» и «гениальность»	Заняться самосовершенствованием
Получит представление о значении учета состояния здоровья при выборе профессии;	
Ознакомится с понятиями «темперамент» и «характер человека», их основными отличиями, определит свой тип темперамента	
Получит общее представление о психических процессах: внимание, память, мышление, воображение, путях их развития	
Ознакомится с понятием «мотивы выбора профессии», их основными видами: социальные, моральные, материальные и др., проведет анализ своего мотива выбора профессии	
Познакомится с понятиями «профессиональные» и «жизненные планы», «профессиональная карьера»	
Получит представление об основных путях освоения профессии, системе	

профессиональной подготовки кадров в России	
Ознакомится с профессиональными учебными заведениями начального, среднего и высшего уровня Иркутской области	
Раздел «Творческая проектная деятельность»	
Ознакомятся с понятием «проектирование» - как сфера профессиональной деятельности	Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий
Ознакомится с основными этапами технического проектирования: поисковый, конструкторский, технологический, аналитический	Осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке
Ознакомится с понятием «техническое задание»	Разрабатывать вариант рекламы для продукта труда
Владеть навыками работы с учебной книгой, словарями и другими информационными источниками, включая СМИ и ресурсы интернета	Объективно оценивать, как свою проектную работу, так и работу других людей
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	Находить необходимую информацию в различных источниках
Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий	
Представлять результаты выполнения проекта: готовить пояснительную записку, презентацию к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите	
Оценивать свою работу	

III. Содержание учебного предмета

Все разделы рабочей программы содержат:

- основные теоретические сведения,
- лабораторно-практические работы.

Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческих проектов по разделам предмета. Творческая проектная деятельность вводится с начала учебного года.

Раздел	Название раздела, содержание
	Введение в предмет. Что изучает предмет «Технология». Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, электрическими плитами и электроприборами, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.
I	Кулинария
1.1	Санитария и гигиена. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. <u>Темы лабораторно-практических и практических работ:</u> Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.
1.2	Здоровое питание. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах. Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах. Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ. Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях. <u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u> Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

	<p>Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.</p> <p>Составление меню из малокалорийных продуктов.</p>
1.3	<p>Бутерброды и горячие напитки.</p> <p>Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.</p> <p>Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.</p> <p>Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.</p> <p>Требования к качеству готовых напитков.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u></p> <p>Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.</p> <p>Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.</p>
1.4	<p>Блюда из овощей и фруктов.</p> <p>Виды овощей, фруктов, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.</p> <p>Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.</p> <p>Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.</p> <p>Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей, фруктов. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.</p> <p>Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.</p> <p>Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей, фруктов. Инструменты и приспособления для нарезки овощей, фруктов. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.</p> <p>Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.</p> <p>Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.</p> <p>Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u></p> <p>Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.</p>

	<p>Приготовление салата из сырых овощей, фруктов Фигурная нарезка овощей, фруктов для художественного оформления салатов. Приготовление блюда из вареных овощей.</p>
1.5	<p>Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.</p>
1.6	<p>Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления. <u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u> Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление блюда из творога. Определение качества молочных блюд лабораторными методами.</p>
1.7	<p>Блюда из рыбы и нерыбных морских продуктов. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу. <u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u> Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определение срока годности рыбных консервов. Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. Разделка соленой рыбы. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. Определение качества термической обработки рыбных блюд.</p>
1.8	<p>Блюда из птицы. Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление.</p>

	<p>Способы определения качества птицы.</p> <p>Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.</p> <p><u>Примерные темы практических работ:</u></p> <p>Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.</p> <p>Определение качества термической обработки блюд из птицы.</p>
1.9	<p>Блюда из мяса</p> <p>Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.</p> <p>Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.</p> <p>Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u></p> <p>Определение качества мяса органолептическими методами.</p> <p>Определение качества мяса лабораторными методами.</p> <p>Приготовление мясных блюд (по выбору).</p> <p>Определение качества термической обработки мясных блюд.</p>
1.10	<p>Блюда из круп и макаронных изделий.</p> <p>Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.</p> <p>Способы варки макаронных изделий.</p> <p>Соотношение крупы и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.</p> <p>Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш и макаронных изделий.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u></p> <p>Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.</p> <p>Приготовление гарнира, или самостоятельного блюда из макаронных изделий.</p>
1.11	<p>Заправочные супы.</p> <p>Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.</p> <p>Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u></p> <p>Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6—8 человек. Приготовление заправочного супа.</p>
1.12	<p>Мучные изделия</p> <p>Дрожжевое и сдобное тесто. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.</p> <p>Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.</p> <p>Технология приготовления пресного слоеного (заварного) теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.</p> <p>Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.</p>

	<p>Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.</p> <p>Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u></p> <p>Приготовление блюд из жидкого теста. Приготовление блюд из пресного (слоеного, заварного, песочного) теста.</p>
1.13	<p>Сладкие блюда.</p> <p>Виды сладких блюд: компот, кисель пудинг, желе, суфле, десерт, яблоки запеченные, мороженное и др. Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u></p> <p>Приготовление сладких блюд. Составление меню сладкого стола. Расчет количества и стоимости продуктов для сладкого стола. Разработка пригласительных билетов на праздник с помощью ПК.</p>
1.14	<p>Приготовление блюд для фуршетного стола.</p> <p>Понятие «фуршетный стол». Правила организации фуршета. Основные правила оформления и подачи холодных рыбных, овощных, мясных закусок и фруктовых десертов. Технология приготовления блюд для фуршета: канапе и тарталеток, рыбных, овощных, мясных закусок, «фруктовых тарелок», напитков. Оформление и подача блюд.</p> <p>Меню фуршетного стола. Особенности сервировки фуршетного стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Особенности подачи блюд для фуршетного стола.</p> <p>Правила поведения на фуршете и пользование приборами.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u></p> <p>Приготовление канапе и тарталеток. Приготовление холодных рыбных закусок. Приготовление холодных овощных закусок. Приготовление холодных мясных закусок. Приготовление фруктовых десертов, «фруктовых тарелок». Приготовление напитков. Сервировка фуршетного стола.</p>
1.15	<p>Сервировка стола. Этикет.</p> <p>Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, сладкого стола. Фуршетный стол. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.</p> <p>Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.</p> <p>Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u></p> <p>Сервировка стола к завтраку. Сервировка стола к обеду. Сервировка сладкого стола. Организация фуршета.</p>
II	Художественные ремесла
2.1	<p>Декоративно-прикладное искусство</p> <p>Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с</p>

	<p>творчеством народных умельцев родного края. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.</p> <p>Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам. Знакомство с профессией «художник декоративно-прикладного творчества».</p> <p><i>Экскурсия в музей, Центр искусств.</i></p>
2.2	<p>Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.</p> <p>Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.</p> <p>Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении.</p> <p>Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.</p> <p>Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.</p> <p>Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.</p> <p><i>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</i></p> <p>Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.</p> <p>Выполнение эскизов орнаментов для платка и др.</p> <p>Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.</p> <p>Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.</p>
2.3	<p>Вышивка.</p> <p>Краткие сведения из истории вышивки. Разнообразие вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Подготовка ткани к вышивке. Увеличение, уменьшение рисунка. Ручные швы.</p> <p>Возможности вышивки лентами, её связь с направлениями современной моды. Основа для вышивания лентами. Материалы и инструменты. Подготовка к работе. Закрепление ленты в игле, на изнаночной стороне ткани.</p> <p>Швы, используемые в вышивке лентами: прямой стежок, прямой стежок с завитком, изогнутый прямой стежок, ленточный стежок, ленточный стежок «бант», «шнурок», «петля с прикрепом», «полупетля с прикрепом», «французский узелок», «рококо».</p> <p>Изготовление цветов из ленты: роза «паутинка», «маргаритки», «крученая роза». Оформление готовой работы.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Изготовление образцов вышивки.</p> <p><i>Экскурсии в музей, на выставки.</i></p>
2.4	<p>Лоскутное шитье.</p> <p>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.</p> <p>Материалы, инструменты и приспособления, их подготовка к работе. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой), влажно-тепловая обработка.</p>

	<p>Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u> Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник). Изготовление образцов лоскутного шитья.</p>
III	Создание изделий из текстильных материалов
3.1	<p>Свойства текстильных материалов.</p> <p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.</p> <p>Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.</p> <p>Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u> Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани. Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.</p>
3.2	<p>Швейная машина.</p> <p>Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.</p> <p>Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.</p> <p>Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.</p> <p>Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.</p> <p>Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.</p> <p>Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.</p> <p>Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u> Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной</p>

	<p>строчкой. Устранение неполадок в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины.</p>
3.3	<p>Конструирование швейных изделий. Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. <u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u> Выполнение эскизов национальных костюмов. Эскизная разработка моделей. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.</p>
3.4	<p>Моделирование швейных изделий. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие. Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки. Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ. <u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u> Моделирование изделия. Расчет количества ткани на изделие. Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.</p>
3.5	<p>Технология изготовления швейных изделий. Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила выполнения следующих технологических операций: обработка деталей кроя; обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины; обметывание швов ручным и машинным способами; обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;</p>

	<p>обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом; обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами. Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u> Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов. Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками. Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.</p>
IV	Интерьер жилого дома
4.1	<p>Интерьер кухни, столовой. Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Требования к интерьеру. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.</p> <p><u>Примерная тема лабораторно-практической работы:</u> Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.</p>
4.2	<p>Интерьер жилого дома Понятие о жилом помещении: дом, квартира, комната. Композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры. Понятие о композиции в интерьере. Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.</p> <p><u>Примерная тема лабораторно-практической работы:</u> Выполнение эскиза планировки жилой, детской комнаты.</p>
4.3	<p>Комнатные растения в интерьере. Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением</p>

	<p>комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере. Понятие о фитодизайне.</p> <p>Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.</p> <p>Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u></p> <p>Эскиз интерьера с комнатными растениями.</p> <p>Эскиз дачного участка с декоративными растениями.</p>
4.4	<p>Бытовые электроприборы.</p> <p>Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.</p>
V	Семейная экономика
5.1	<p>Бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи.</p> <p>Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Как правильно определить потребности семьи. Классификация рациональных вещевых потребностей. Технология семейных покупок. Потребительские качества товаров и услуг.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u></p> <p>Оценка имеющихся возможных источников дохода семьи. Анализ потребностей членов семьи.</p> <p>Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава.</p> <p>Исследование потребительских свойств товара.</p>
5.2	<p>Технология построения семейного бюджета.</p> <p>Зачем нужен бюджет. Составляющие семейного бюджета. Доходы и расходы. Сбалансированный, дефицитный, избыточный семейный бюджет. Составление семейного бюджета. Постоянные, переменные, циклические, непредвиденные расходы. Планирование расходов. Где хранить сбережения.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u></p> <p>Исследование составляющих бюджета своей семьи.</p> <p>Ведение учетной (хозяйственной) книги школьника.</p> <p>Пути увеличения доходной части семейного бюджета и уменьшения расходной части.</p>
5.3	<p>Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей.</p> <p>Примерный алгоритм совершения покупок. Потребительский портрет товара. Информация о товарах и услугах.</p> <p>Способы определения качества товара. Сертификация, маркировка, этикетка, вкладыш, штрихкод, товарный знак.</p> <p>Способы защиты прав потребителей. Закон «О защите прав потребителей». Информация о товарах и услугах.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u></p> <p>Исследование сертификата соответствия и штрихового кода.</p> <p>Знакомство с примерами действия закона «О защите прав потребителей»</p>
VI	Современное производство и профессиональное самоопределение
6.1	<p>Сферы производства и разделение труда.</p> <p>Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о</p>

	<p>специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.</p> <p>Знакомство с крупными предприятиями, имеющимися в нашем регионе.</p> <p>Анализ деятельности одного из предприятий.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u></p> <p>Экскурсия на предприятие.</p> <p>Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.</p> <p>Изучение возможностей получения профессионального образования исходя из собственных желаний и возможностей.</p>
6.2	<p>Технология профессионального выбора.</p> <p>Правильный выбор профессии – «хочу», «могу», «надо». Ошибки и затруднения при выборе профессии. Алгоритм выбора профессии.</p> <p>Пути освоения профессии. Система профессиональной подготовки кадров.</p> <p>Классификация профессий. Профессиограмма и психограмма профессии.</p> <p>Знакомство с профессиограммой одной из современных профессий.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u></p> <p>Знакомство по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями.</p> <p>Изучение возможностей получения профессионального образования исходя из собственных желаний и возможностей.</p> <p>Составление профессиограммы интересующей профессии.</p>
6.3	<p>Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение.</p> <p>Понятия: самосознание, самооценка.</p> <p>Профессиональные интересы, склонности и способности, самосознание, образ Я, Я – реальное, Я – идеальное, Я – концепция.</p> <p><u>Примерные темы исследовательских работ:</u></p> <p>Определение уровня своей самооценки.</p> <p>Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии</p> <p>Определение своих склонностей.</p>
6.4	<p>Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении</p> <p>Индивидуальные особенности личности: темперамент, характер.</p> <p>Классификация темпераментов, их психологические характеристики.</p> <p>Взаимоотношения личности.</p> <p><u>Примерные темы исследовательских работ:</u></p> <p>Тестирование по определению типа темперамента, степени уверенности в себе.</p>
6.5	<p>Психические процессы, важные для профессионального самоопределения.</p> <p>Психические процессы – основа всей жизнедеятельности человека.</p> <p>Ощущение и восприятие, представление, воображение, память, внимание, мышление. Учет психических процессов при профессиональном самоопределении.</p> <p><u>Примерные темы исследовательских работ:</u></p> <p>Тестирование по определению степени развития различных психических процессов.</p>
6.6	<p>Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность. Профессиональная проба.</p> <p>Различные виды мотивов выбора профессии.</p> <p>Профессиональные и жизненные планы.</p> <p>Понятие «профессиональная пригодность». Рекомендации по формированию профессиональной пригодности. Степени профессиональной пригодности. Здоровье и выбор профессии. Понятие «профессиональная проба».</p> <p><u>Примерные темы исследовательских работ:</u></p>

	<p>Составление личного профессионального плана.</p> <p>Определение своих мотивов выбора профессии, указание в нем нескольких возможных вариантов получения профессии.</p> <p>Прогнозирование дальнейшей профессиональной карьеры.</p> <p>Проведение профессиональной пробы.</p>
VII	Технологии творческой проектной деятельности
7.1	<p>Творческая проектная деятельность</p> <p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цели и задачи проектной деятельности.</p> <p>Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.</p> <p>Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.</p> <p>Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Представление, защита творческого проекта.</p> <p>Банк идей для творческой проектной деятельности.</p>

**IV. Тематическое планирование с указанием количества часов,
отводимых на освоение каждой темы
5 класс**

№ п/п	Неделя	Название раздела, темы урока	Кол-во часов
1	1	Вводный урок	1
2,3	1,2	Творческая проектная деятельность.	2
4	2	Метапредметный образовательный модуль «По дороге к знаниям»	1
Раздел «Кулинария»			14
5	3	Санитария и гигиена на кухне	1
6	3	Здоровое питание	1
7, 8	4	Бутерброды и горячие напитки	2
9,10 11,12	5, 6	Блюда из овощей. Блюда из фруктов	4
13,14	7	Тепловая кулинарная обработка овощей	2
15,16	8	Блюда из яиц	2
17,18	9	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2
Раздел «Творческая проектная деятельность по кулинарии»			2
19, 20	10	Творческий проект по кулинарии. Защита проекта	2
Раздел «Художественные ремесла»			6
21,22	11	Декоративно-прикладное искусство	2
23,24	12	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2
25,26	13	Вышивка	2
Раздел «Творческая проектная деятельность по художественным ремеслам»			6
27,28 29,30	14,15	Творческий проект по художественным ремеслам	4
31,32	16	Защита творческого проекта	2
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»			16
33,34	17	Технология изготовления ткани	2
35,36	18	Текстильные материалы и их свойства	2
37,38	19	Конструирование швейных изделий	2
Раздел «Творческая проектная деятельность по созданию изделий из текстильных материалов»			2
39	20	Творческий проект по разделу	1
40	20	Раскрой швейного изделия	1
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»			
41,42	21	Ручные швейные работы	2
43,44 45,46	22,23	Швейная машина	4
47,48	24	Основные операции при машинной обработке изделия. Машинные швы	2
49	25	Влажно-тепловая обработка ткани	1
50	25	Последовательность изготовления швейных изделий	1

Раздел «Творческая проектная деятельность по созданию изделий из текстильных материалов»			8
51,52 53,54 55,56	26, 27, 28	Творческий проект: Технология изготовления фартука	6
57,58	29	Защита творческого проекта	2
Раздел «Интерьер жилого дома»			5
59,60	30	Интерьер жилого дома	2
61,62	31	Интерьер и планировка кухни	2
63	32	Бытовые электроприборы	1
Раздел: «Творческая проектная деятельность по интерьеру жилого дома»			3
64	32,	Творческий проект по планировке кухни	1
65,66	33	Защита проекта	2
67	34	Рефлексивный образовательный модуль	1
68	34	Итоговая контрольная работа	1
ИТОГО часов:			68
Из них: Итоговая контрольная работа			1
Проектная деятельность			22
в т.ч. защита творческих проектов			8
Лабораторно-практических работ			28

Формы контроля знаний

В 1-ой четверти: защита проекта по кулинарии;

Во 2-ой четверти: защита проекта по художественным ремеслам;

В 3-ей четверти: защита проекта по созданию изделий из текстильных материалов;

В конце года: итоговая контрольная работа в форме защиты творческого проекта.

**Тематическое планирование с указанием количества часов,
отводимых на освоение каждой темы
6 класс**

№ п/п	Неделя	Название раздела, темы урока	Кол-во часов
1	1	Вводный урок. Творческая проектная деятельность	1
2	1	Метапредметный образовательный модуль «По дороге к знаниям»	1
Раздел «Кулинария»			16
3, 4	2	Блюда из круп	2
5, 6	3	Блюда из макаронных изделий	2
7, 8	4	Блюда из рыбы	2
9,10	5	Блюда из нерыбных продуктов моря	2
11,12	6	Блюда из мяса	2
13,14	7	Блюда из птицы	2
15,16	8	Заправочные супы	2
17,18	9	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2
Раздел «Творческая проектная деятельность по кулинарии»			2
19, 20	10	Творческий проект по кулинарии. Защита проекта	2
Раздел «Художественные ремесла»			4
21,22 23,24	11,12	Вышивка лентами	4
Раздел «Творческая проектная деятельность по художественным ремеслам»			8
25,26 27,28 29,30	13,14 15	Творческий проект по художественным ремеслам	6
31,32	16	Защита творческого проекта	2
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»			13
33,34	17	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	2
35,36 37,38	18,19	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом	4
Раздел «Творческая проектная деятельность по созданию изделий из текстильных материалов»			15
39,40	20	Творческий проект по созданию изделий из текстильных материалов	2
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»			
41	21	Моделирование плечевой одежды	1
Раздел «Творческая проектная деятельность по созданию изделий из текстильных материалов»			
42	21	Творческий проект по разделу	1
43,44	22	Раскрой проектного плечевого изделия	2
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»			
45,46	23	Ручные швейные работы	2
47,48	24	Швейная машина	2
49,50	25	Виды машинных операций	2
Раздел «Творческая проектная деятельность			

по созданию изделий из текстильных материалов»			
51,52	26	Обработка мелких деталей проектного изделия	2
53,54	27	Подготовка и проведение примерки проектного изделия	2
55,56 57,58	28,29	Технология изготовления проектного плечевого изделия	4
59,60	30	Защита творческого проекта	2
Раздел «Интерьер жилого дома»			4
61,62	31	Интерьер жилого дома	2
63,64	32	Комнатные растения в интерьере жилого дома	2
Раздел: «Творческая проектная деятельность по интерьеру жилого дома»			3
65	33	Творческий проект по интерьеру жилого дома	1
66	33	Защита проекта	1
67	34	Рефлексивный образовательный модуль	1
68	34	Итоговая контрольная работа	1
ИТОГО часов:			68
Из них: Итоговая контрольная работа			1
Проектная деятельность			28
в т.ч. защита творческих проектов			8
Лабораторно-практических работ			27

Формы контроля знаний

В 1-ой четверти: защита проекта по кулинарии;

Во 2-ой четверти: защита проекта по художественным ремеслам;

В 3-ей четверти: защита проекта по созданию изделий из текстильных материалов

В конце года: итоговая контрольная работа в форме защиты творческого проекта.

**Тематическое планирование с указанием количества часов,
отводимых на освоение каждой темы
7 класс**

№ п/п	Неделя	Название раздела, темы урока	Кол-во часов
1	1	Вводный урок	1
2	1	Творческая проектная деятельность	1
Раздел «Кулинария»			12
3, 4, 5, 6	2, 3	Блюда из молока и молочных продуктов	4
7, 8	4	Мучные изделия из жидкого теста	2
9,10	5	Мучные изделия из пресного теста	2
11,12	6	Сладкие блюда	2
13,14	7	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	2
Раздел «Творческая проектная деятельность по кулинарии»			2
15,16	8	Творческий проект по кулинарии. Защита проекта	2
Раздел «Художественные ремесла»			4
17,18 19,20	9, 10	Лоскутное шитье	4
Раздел «Творческая проектная деятельность по художественным ремеслам»			10
21,22 23,24 25,26 27,28	11,12 13,14	Творческий проект «Лоскутное изделие»	8
29,30	15	Защита творческого проекта	2
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»			12
31,32	16	Ткани из волокон животного происхождения и их свойства	2
33,34	17	Конструирование поясной одежды	2
35,36	18	Моделирование поясной одежды	2
37,38	19	Швейная машина	2
39,40	20	Технология ручных работ	2
41,42	21	Технология машинных работ	2
Раздел «Творческая проектная деятельность по созданию изделий из текстильных материалов»			10
43,44	22	Творческий проект по изготовлению поясного изделия	2
45,46	23	Раскрой швейного изделия	2
47,48 49,50	24,25	Технология изготовления проектных швейных изделий	4
51,52	26	Защита творческого проекта	2
Раздел «Интерьер жилого дома»			8
53,54	27	Освещение жилого дома	2
55,56	28	Предметы искусства и коллекции в интерьере	2
57,58	29	Гигиена жилища	2
59,60	30	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата	2
Раздел: «Творческая проектная деятельность по интерьеру жилого дома»			7
61,62 63,64	31,32 33	Творческий проект по интерьеру жилого дома	5

65			
66,67	33,34	Защита проекта	2
68	34	Итоговая контрольная работа	1
ИТОГО часов:			68
Из них: Итоговая контрольная работа			1
Проектная деятельность			30
в т.ч. защита творческих проектов			8
Лабораторно-практических работ			23

Формы контроля знаний

В 1-ой четверти: защита проекта по кулинарии;

Во 2-ой четверти: защита проекта по художественным ремеслам;

В 3-ей четверти: защита проекта по созданию изделий из текстильных материалов;

В конце года: итоговая контрольная работа в форме защиты творческого проекта.

**Тематическое планирование с указанием количества часов,
отводимых на освоение каждой темы
8 класс**

№ п/п	Неделя	Название раздела, темы урока	К-во ч.
1	1	Вводный урок	1
2	2	Творческая проектная деятельность	1
Раздел «Кулинария»			8
3	3	Приготовление блюд для фуршета	1
4	4	Приготовление канапе, тарталеток	1
5	5	Приготовление рыбных закусок	1
6	6	Приготовление овощных закусок	1
7	7	Приготовление мясных закусок	1
8	8	Подача «фруктовых тарелок»	1
9	9	Приготовление напитков для фуршета	1
10	10	Сервировка стола к фуршету	1
Раздел «Творческая проектная деятельность по кулинарии»			2
11,12	11,12	Защита творческого проекта	2
Раздел «Семейная экономика»			6
13,14	13,14	Бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи	2
15,16	15,16	Технология построения семейного бюджета	2
17,18	17,18	Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей	2
Раздел «Творческая проектная деятельность по семейной экономике»			3
19	19	Творческий проект по семейной экономике	1
20,21	20,21	Защита проекта	2
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»			10
22,23	22,23	Профессиональное образование. Технология проф. выбора	2
24,25	24,25	Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение	2
26,27	26,27	Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении.	2
28,29	28,29	Психические процессы, важные для профессионального самоопределения	2
30,31	30,31	Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность. Профессиональная проба	2
Раздел «Творческая проектная деятельность по профессиональному самоопределению»			3
32	32	Творческая проектная деятельность «Мой профессиональный выбор»	1
33,34	33,34	Защита творческого проекта	2
ИТОГО часов:			34
Из них: Проектная деятельность			8
в т.ч. защита творческих проектов			6
Лабораторно-практических работ			11

Формы контроля знаний

Во 2-ой четверти: защита проекта по кулинарии;

В 3-ей четверти: защита проекта по семейной экономике;

В 4-ой четверти: защита проекта по профессиональному самоопределению;

В конце года: итоговая контрольная работа в форме защиты творческого проекта.

Примерные темы творческих проектов

По разделу «Кулинария»: Приготовление завтрака, Приготовление сладкого стола, Приготовление воскресного обеда, Приготовление фуршетного стола, Приготовление праздничного стола, Сервировка праздничного стола, «Гости на пороге», «Чудеса из слоеного теста», «Удивляем карвингом» Кухня народов, проживающих в Шелехове, Здоровое питание, Рацион школьника и др.

По разделу «Художественные ремесла»: Вышивка цветочной миниатюры, Вышивка лентой, Изготовление изделия в технике лоскутного шитья, Диванная подушка, Прихватка для мамы, Набор для пикника, «Свой дом украшу я сама», «Женские мелочи», «Аксессуары для модницы», «Чудеса из ленты» и др.

По разделу «Создание изделий из текстильных материалов»: Изготовление фартука, Изготовление ночной сорочки, Туника для дома, «Готовимся к лету», «Шорты для брата», «Чудо-юбка», «Текстильные мелочи», «Вторая жизнь вещей», «Обнова для окон» и др.

По разделу: «Интерьер жилого дома»: Интерьер и планировка кухни, «Моя комната», «Комната моей мечты», Декоративно-прикладное искусство для украшения интерьера, Оформление интерьера декоративными растениями, «Цветущий балкон», «Натуральные помощники в быту» и др.

По разделу: «Семейная экономика»: Расчет затрат на подготовку обучающегося к новому учебному году», «Пути увеличения доходной части семейного бюджета», «Мой вклад в семейный бюджет», Пути увеличения бюджета подростка, «Экономим по правилам» и др.

По разделу: «Современное производство и профессиональное самоопределение»: «Мой профессиональный выбор», «Как выбрать профессию правильно», «Нужные кадры для Иркутской области», «Где «куют» рабочие кадры?» и др.

**Контрольно-измерительные материалы
для проведения промежуточной аттестации по технологии
для учащихся 5-го класса (девочек)**

Кодификатор

Кодификатор элементов содержания и требований к уровню подготовки обучающихся 5 класса для проведения контрольной работы по технологии (для девочек) (далее – кодификатор) является одним из документов, определяющих структуру и содержание контрольных измерительных материалов (далее – КИМ). Кодификатор является систематизированным перечнем требований к уровню подготовки обучающихся и проверяемых элементов содержания, в котором каждому объекту соответствует определенный код.

Кодификатор состоит из двух разделов:

Раздел 1. «Перечень элементов содержания, проверяемых на итоговой контрольной работе по технологии»;

Раздел 2. «Перечень требований к уровню подготовки обучающихся, освоивших общеобразовательную программу 5 класса по технологии».

Раздел 1. «Перечень элементов содержания, проверяемых на итоговой контрольной работе по технологии»

Код элементов	Элементы содержания, проверяемые на контрольной работе
Защита творческого проекта по разделу: Интерьер жилого дома	
1	Интерьер жилого дома
2	Интерьер и планировка кухни
3	Бытовые электроприборы

Раздел 2. «Перечень требований к уровню подготовки обучающихся, освоивших общеобразовательную программу 5 класса по технологии»

Код контролируемого требования	Умения, проверяемые на контрольной работе
Учащиеся должны знать, уметь, выполнять:	
1.1	Понятие «интерьер жилого дома»
1.2	Современные стили в интерьере
1.3	Требования к интерьеру жилого дома: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические
1.4	Варианты зонирования жилого дома, кухни
2.1	Понятие «планировка кухни»
2.2	Зонирование пространства кухни: рабочая и обеденная зоны
2.3	Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная кухня
2.4	Иметь общее представление о правилах композиции
2.5	Цветовое решение кухни-столовой
2.6	Современные материалы, используемые в отделке кухни
2.7	Варианты декоративного оформления помещения кухни
2.8	Овладение навыками замеров кухни
2.9	Овладение приемами планировки кухни

3.1	Бытовые электроприборы, используемые на кухне
3.2	История появления бытовой электротехники
3.3	Назначение, устройство, принципы действия и правила эксплуатации бытового холодильника
3.4	Назначение, устройство и принцип действия микроволновой печи
3.5	Назначение, устройство и принцип действия посудомоечной машины
3.6	Критерии подбора бытовой техники для кухни

Спецификация

1. Назначение КИМ для контрольной работы – оценить уровень подготовки по технологии учащихся 5 классов (девочек) МКОУ ШР «Средняя общеобразовательная школа № 5».

2. Документы, определяющие содержание КИМ

Содержание контрольной работы определяется на основе ФГОС ООО (Приказ Министерства образования и науки РФ № 1897 от 17.12.2010 г.), основной образовательной программы МКОУ ШР «СОШ № 5» (утверждена приказом от 31.08.2017 № 319), рабочей программы педагога.

3. Характеристика структуры и содержания КИМ

Контрольная работа по технологии для учащихся 5 классов (девочек) проводится в форме защиты творческих проектов.

Проектная деятельность осуществляется учащимися на протяжении всего изучения предмета «Технология». В течение года выполняется 4 проекта по разделам: «Кулинария», «Художественные ремесла», «Создание изделий из текстильных материалов», «Интерьер жилого дома», позволяющим отследить уровень усвоения базовых знаний и знаний повышенной сложности.

Результатом промежуточной аттестации следует считать отметку, выставленную как среднее арифметическое по результатам 4-х проектов.

В рамках проведения промежуточной аттестации проводится защита проектов по последнему изучаемому разделу «Интерьер жилого дома». Проекты посвящены оформлению интерьера, планировке кухни-столовой, оснащению кухни электробытовой техникой и бытовыми приборами.

В ходе защиты проекта, учащиеся демонстрируют:

- умения планировать и выполнять учебные проекты: выявлять и формулировать проблемную ситуацию, выбирать тему проекта обосновывать цель и задачи проекта, сущность итогового продукта или желаемого результата; выбирать адекватные стоящей задаче средства, проводить исследования; планировать этапы выполнения работ; выбирать средства реализации замысла (разрабатывать несколько вариантов решений, искать нестандартные решения), осуществлять наиболее оптимальные варианты решения проблемы; осуществлять технологический процесс, контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- умения представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку, презентацию проектного продукта; представлять проект к защите.

3. Время защиты творческого проекта

На защиту творческого проекта отводится 5-7 минут.

4. Система оценивания творческого проекта

Проект является творческой работой школьника, которая оценивается экспертным методом. При этом защита проекта состоит из трех частей: 1 часть – пояснительная записка, 2 часть – презентация, 3 часть – защита проекта, и оценивается по следующим критериям.

Критерии оценивания

№	Параметры оценки	Кол-во баллов
I. Оценка пояснительной записки		15
1	Общее оформление	1
2	Обоснование проблемной ситуации и выбора темы	1
3	Формулировка темы, целей, задач проекта	1
4	Сбор информации по теме проекта: исследование, анализ возможных	2

	идей, вариантов	
5	Выбор оптимальной идеи, варианта	2
6	Разработка технической документации (схема, чертеж)	2
7	Описание изготовления проектного продукта (макет, реферата и др.)	2
8	Наличие готового проектного продукта (проект комнаты, рисунок интерьера и др.), его соответствие теме проекта	3
9	Подсчет затрат на изготовление проектного продукта	1
Оценка презентации		6
10	Наличие презентации проектного продукта	2
11	Качество составления презентации	2
12	Культура подачи материала	2
Оценка защиты проекта		9
13	Четкость, ясность изложения материала	1
14	Глубина знаний и эрудиция	3
15	Умение держаться при выступлении	1
16	Культура речи	1
17	Самооценка	1
18	Ответы на вопросы	2
	Итого (максимальная сумма)	30

Максимальное количество баллов, которое может набрать учащийся, успешно выполнивший и защитивший проект – 30 баллов.

Для обучающихся по ООО за выполнение контрольной работы выставляется отметка по пятибалльной шкале в следующем соотношении:

Система перевода баллов в отметки для учащихся по ООО

%	Баллы	Отметка
90 – 100 %	27 - 30	«5»
70 – 89 %	21 - 26	«4»
53 – 69 %	16 - 20	«3»
< 53 %	15 и менее	«2»

Для обучающихся по адаптированной программе для обучающихся с ЗПР за выполнение контрольной работы так же выставляется отметка по пятибалльной шкале, но в следующем соотношении (в соответствии с АООП СОШ № 5):

Система перевода баллов в отметки для учащихся по АООП

%	Баллы	Отметка
Более 65 %	20 - 30	«5»
51-65 %	16 - 19	«4»
23 – 50 %	7 - 15	«3»
22 % и менее	6 и менее	«2»

**Контрольно-измерительные материалы
для проведения промежуточной аттестации по технологии
для учащихся 6-го класса (девочек)**

Кодификатор

Кодификатор элементов содержания и требований к уровню подготовки обучающихся 6 класса для проведения контрольной работы по технологии (для девочек) (далее – кодификатор) является одним из документов, определяющих структуру и содержание контрольных измерительных материалов (далее – КИМ). Кодификатор является систематизированным перечнем требований к уровню подготовки обучающихся и проверяемых элементов содержания, в котором каждому объекту соответствует определенный код.

Кодификатор состоит из двух разделов:

Раздел 1. «Перечень элементов содержания, проверяемых на контрольной работе по технологии»;

Раздел 2. «Перечень требований к уровню подготовки обучающихся, освоивших общеобразовательную программу 6 класса по технологии».

Раздел 1. «Перечень элементов содержания, проверяемых на контрольной работе по технологии»

Код элементов	Элементы содержания, проверяемые на контрольной работе
Защита творческого проекта по разделу: Интерьер жилого дома	
1	Планировка жилого дома
2	Интерьер жилого дома
3	Комнатные растения в интерьере жилого дома

Раздел 2. «Перечень требований к уровню подготовки обучающихся, освоивших общеобразовательную программу 6 класса (девочки) по технологии»

Код контролируемого требования	Умения, проверяемые на контрольной работе
Учащиеся должны знать, иметь, уметь, выполнять:	
1.1	Общее представление о «жилом доме», «жилом помещении»
1.2	Общее представление о видах жилых помещений
1.3	Понятие «внутреннее пространство жилого дома»
1.4	Общее представление об функциональных зонах жилого дома
1.5	Общее представление о зонировании комнаты подростка
1.6	Понятия: «экодом», «зеленый дом»
2.1	Общее представление о современных материалах для отделки, оформления интерьера жилого дома
2.2	Общее представление о вариантах отделки потолка
2.3	Общее представление о вариантах отделки стен
2.4	Общее представление о вариантах отделки пола
2.5	Профессии: мастер отделочных строительных работ, дизайнер интерьера
2.6	Общее представление о декоративном оформлении интерьера
2.7	Декорирование оконных проемов
2.8	Основные виды занавесей для окон: шторы, ламбрекен, портьеры, гардины,

	жалюзи
3.1	Общее представление о применении комнатных растений в интерьере, их роли в жизни человека
3.2	Цветы – как элемент убранства квартиры
3.3	Понятие «фитодизайн»
3.4	Основные приемы размещения комнатных растений: одиночные растения, композиции из горшечных растений, комнатный садик, «террариум»
3.5	Технология выращивания комнатных растений
3.6	Технология пересадки растений
3.7	Технология перевалки растений
3.8	Формирование навыков ухода за комнатными растениями
3.9	Приобретение опыта пересадки, перевалки растений
3.10	Применение комнатных растений для оформления интерьера жилых помещений
3.11	Общее представление о новейших технологиях выращивания цветов с применением гидрогеля
3.12	Профессия «фитодизайнер»

Спецификация

1. Назначение КИМ для контрольной работы – оценить уровень подготовки по технологии учащихся 6 классов (девочек) МКОУ ШР «Средняя общеобразовательная школа № 5».

2. Документы, определяющие содержание КИМ

Содержание контрольной работы определяется на основе ФГОС ООО (Приказ Министерства образования и науки РФ № 1897 от 17.12.2010 г.), основной образовательной программы МКОУ ШР «СОШ № 5» (утверждена приказом от 31.08.2017 № 319), рабочей программы педагога.

3. Характеристика структуры и содержания КИМ

Контрольная работа по технологии для учащихся 6 классов (девочек) проводится в форме защиты творческих проектов.

Проектная деятельность осуществляется учащимися на протяжении всего изучения предмета «Технология». В течение года выполняется 4 проекта по разделам: «Кулинария», «Художественные ремесла», «Создание изделий из текстильных материалов», «Интерьер жилого дома», позволяющим отследить уровень усвоения базовых знаний и знаний повышенной сложности.

Результатом промежуточной аттестации следует считать отметку, выставленную как среднее арифметическое по результатам 4-х проектов.

В рамках проведения промежуточной аттестации проводится защита проектов по последнему изучаемому разделу «Интерьер жилого дома». Проекты посвящены оформлению интерьера; планировке жилого дома; планировке комнаты подростка; планированию и декоративному оформлению интерьера комнатными растениями; подбору технологий выращивания и ухода за комнатными растениями.

В ходе защиты проекта, учащиеся демонстрируют:

- умения планировать и выполнять учебные проекты: выявлять и формулировать проблемную ситуацию, выбирать тему проекта обосновывать цель и задачи проекта, сущность итогового продукта или желаемого результата; выбирать адекватные стоящей задаче средства, проводить исследования; планировать этапы выполнения работ; разрабатывать техническую документацию (чертеж, схема и др.); выбирать средства реализации замысла (разрабатывать несколько вариантов решений, искать нестандартные решения), осуществлять наиболее оптимальные варианты решения проблемы; осуществлять технологический процесс, контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- умения представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку, презентацию проектного продукта; представлять проект к защите.

3. Время защиты творческого проекта

На защиту творческого проекта отводится 5-7 минут

4. Система оценивания творческого проекта

Проект является творческой работой школьника, которая оценивается экспертным методом. При этом защита проекта состоит из трех частей: 1 часть – пояснительная записка, 2 часть – презентация, 3 часть – защита проекта, и оценивается по следующим критериям.

Критерии оценивания

№	Параметры оценки	Кол-во баллов
II. Оценка пояснительной записки		15
1	Общее оформление	1
2	Актуальность, обоснование проблемной ситуации и выбора темы	1

	проекта	
3	Формулировка темы, целей, задач проекта	1
4	Сбор информации по теме проекта: исследование возможных идей, вариантов	2
5	Выбор оптимальной идеи, варианта	2
6	Разработка технической документации (рисунок, схема и др.)	2
7	Описание изготовления проектного продукта	2
8	Наличие готового проектного продукта (проект комнаты, «Памятка по уходу за растениями» и др.), его соответствие теме проекта	3
9	Экономическая оценка готового проекта(работы)	1
Оценка презентации		6
10	Наличие презентации проектного продукта	2
11	Качество составления презентации	2
12	Культура подачи материала	2
Оценка защиты проекта		9
13	Четкость, ясность изложения материала	1
14	Глубина знаний и эрудиция	3
15	Умение держаться при выступлении	1
16	Культура речи	1
17	Самооценка	1
18	Ответы на вопросы	2
Итого (максимальная сумма)		30

Максимальное количество баллов, которое может набрать учащийся, успешно выполнивший и защитивший проект – 30 баллов.

Для обучающихся по ООО за выполнение контрольной работы выставляется отметка по пятибалльной шкале в следующем соотношении:

Система перевода баллов в отметки для учащихся по ООО

%	Баллы	Отметка
90 – 100 %	27 - 30	«5»
70 – 89 %	21 - 26	«4»
53 – 69 %	16 - 20	«3»
< 53 %	15 и менее	«2»

Для обучающихся по адаптированной программе для обучающихся с ЗПР за выполнение контрольной работы так же выставляется отметка по пятибалльной шкале, но в следующем соотношении (в соответствии с АООП СОШ № 5):

Система перевода баллов в отметки для учащихся по АООП

%	Баллы	Отметка
Более 65 %	20 - 30	«5»
51-65 %	16 - 19	«4»
23 – 50 %	7 - 15	«3»
22 % и менее	6 и менее	«2»

**Контрольно-измерительные материалы
для проведения промежуточной аттестации по технологии
для учащихся 7-го класса (девочек)**

Кодификатор

Кодификатор элементов содержания и требований к уровню подготовки обучающихся 7 класса для проведения контрольной работы по технологии (для девочек) (далее – кодификатор) является одним из документов, определяющих структуру и содержание контрольных измерительных материалов (далее – КИМ). Кодификатор является систематизированным перечнем требований к уровню подготовки обучающихся и проверяемых элементов содержания, в котором каждому объекту соответствует определенный код.

Кодификатор состоит из двух разделов:

Раздел 1. «Перечень элементов содержания, проверяемых на контрольной работе по технологии»;

Раздел 2. «Перечень требований к уровню подготовки обучающихся, освоивших общеобразовательную программу 7 класса по технологии».

Раздел 1. «Перечень элементов содержания, проверяемых на контрольной работе по технологии»

Код элементов	Элементы содержания, проверяемые на контрольной работе
Защита творческого проекта по разделу: Интерьер жилого дома	
1	Освещение жилого дома
2	Предметы искусства и коллекции в интерьере
3	Гигиена жилища
4	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата

Раздел 2. «Перечень требований к уровню подготовки обучающихся, освоивших общеобразовательную программу 7 класса (девочки) по технологии»

Код требования	Умения, проверяемые на контрольной работе
Учащиеся должны знать, уметь, выполнять:	
1.1	Общее представление о технологии освещения жилого дома
1.2	Виды освещения жилого дома: естественное, искусственное, смешанное
1.3	Общее представление о составляющих искусственного освещения: лампы, светильники, системы управления
1.4	Общее представление об основных типах ламп: лампы накаливания, люминесцентные, светодиодные
1.5	Общее представление о светильниках: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые (рампы), тросовые (струнные)
1.6	Общее представление о системах управления светом: выключатель, диммеры, датчики
1.7	Общее представление о типах освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное освещение
1.8	Общее представление о комплексной системе управления «Умный дом»
1.9	Как освещали жилище наши предки, до изобретения электричества?
1.10	Знакомство с профессией «электрик»
2.1	Роль предметов искусства и коллекций в интерьере

2.2	Основные правила оформления и размещения картин в интерьере
2.3	Основные правила размещения фотографий в интерьере
2.4	Общее представление о коллекционировании, как древнем занятии людей
2.5	Виды коллекций
2.6	Основные правила размещения коллекций в интерьере
2.7	Знакомство со словами: «нумизматика», «филателия», «филуменистика»
2.8	Знакомство с профессией «дизайнер»
3.1	Понятие «гигиена жилища». Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к уборке помещений
3.2	Технология ежедневной уборки
3.3	Технология влажной уборки
3.4	Технология генеральной уборки
3.5	Специальный инвентарь и современные средства для уборки жилья
3.6	Применение экологически-чистых, пищевых веществ (сода пищевая, соль, уксус) для ухода за посудой, при уборке помещений
4.1	Факторы, влияющие на здоровье и самочувствие проживающих в доме людей
4.2	Бытовые приборы для уборки жилых помещений: многофункциональный пылесос, робот-пылесос
4.3	Назначение, принцип действия и правила эксплуатации пылесоса
4.4	Общее представление о температурном режиме и влажности воздуха в жилых помещениях
4.5	Общее представление о современных технологиях и технических средствах создания микроклимата в жилых помещениях
4.6	Виды и основные функции климатических приборов: воздухоочистители, кондиционеры, увлажнители воздуха, ионизаторы-очистители воздуха, озонаторы
4.7	Опасности, которые несет человеку воздух больших городов

Спецификация

1. Назначение КИМ для контрольной работы – оценить уровень подготовки по технологии обучающихся 7 классов (девочек) МКОУ ШР «Средняя общеобразовательная школа № 5».

2. Документы, определяющие содержание КИМ

Содержание контрольной работы определяется на основе ФГОС ООО (Приказ Министерства образования и науки РФ № 1897 от 17.12.2010 г.), основной образовательной программы МКОУ ШР «СОШ № 5» (утверждена приказом от 31.08.2017 № 319), рабочей программы педагога.

3. Характеристика структуры и содержания КИМ

Контрольная работа по технологии для учащихся 7 классов (девочек) проводится в форме защиты творческих проектов.

Проектная деятельность осуществляется учащимися на протяжении всего изучения предмета «Технология». В течение года выполняется 4 проекта по разделам: «Кулинария», «Художественные ремесла», «Создание изделий из текстильных материалов», «Интерьер жилого дома», позволяющим отследить уровень усвоения базовых знаний и знаний повышенной сложности.

Результатом промежуточной аттестации следует считать отметку, выставленную как среднее арифметическое по результатам 4-х проектов.

В рамках проведения промежуточной аттестации проводится защита проектов по последнему изучаемому разделу «Интерьер жилого дома». Проекты посвящены: технологиям освещения; размещению предметов искусства и коллекций в интерьере; применению современных технологий и средств поддержания гигиены жилого помещения; бытовым приборам для уборки и создания микроклимата в помещении.

В ходе защиты проекта, учащиеся демонстрируют:

- умения планировать и выполнять учебные проекты: выявлять и формулировать проблемную ситуацию, выбирать тему проекта обосновывать цель и задачи проекта, сущность итогового продукта или желаемого результата; выбирать адекватные стоящей задаче средства, проводить исследования; планировать этапы выполнения работ; составлять технологические карты; выбирать средства реализации замысла (разрабатывать несколько вариантов решений, искать нестандартные решения), осуществлять наиболее оптимальные варианты решения проблемы; осуществлять технологический процесс, контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- умения представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку, электронную презентацию; представлять проект к защите.

3. Время защиты творческого проекта

На защиту творческого проекта отводится 5-7 минут.

4. Система оценивания творческого проекта

Проект является творческой работой школьника, которая оценивается экспертным методом. При этом защита проекта состоит из трех частей: 1 часть – пояснительная записка, 2 часть – презентация, 3 часть – защита проекта, и оценивается по следующим критериям.

Критерии оценивания

№	Параметры оценки	Кол-во баллов
III. Оценка пояснительной записки		15
1	Общее оформление	1
2	Актуальность, обоснование проблемы и выбора темы проекта	1
3	Формулировка темы, целей, задач проекта	1

4	Сбор информации по теме проекта, анализ прототипов	2
5	Выбор оптимальной идеи, варианта	2
6	Разработка технической документации (схема, рисунок, технологическая карта)	2
7	Описание изготовления проектного продукта, способа подачи материала	2
8	Наличие готового проектного продукта (реферата, презентации, «Памятки с описанием технологии генеральной уборки и т.д.), его соответствие теме проекта	3
9	Экономическая оценка: расчет денежных затрат на разработку и изготовление проектного продукта)	1
Оценка презентации		6
10	Наличие мультимедиа презентации	2
11	Качество составления презентации	2
12	Культура подачи материала	2
Оценка защиты проекта		9
13	Четкость, ясность изложения материала	1
14	Глубина знаний и эрудиция	3
15	Умение держаться при выступлении	1
16	Культура речи	1
17	Самооценка	1
18	Ответы на вопросы	2
Итого (максимальная сумма)		30

Максимальное количество баллов, которое может набрать учащийся, успешно выполнивший и защитивший проект – 30.

Для обучающихся по ООО за выполнение контрольной работы выставляется отметка по пятибалльной шкале в следующем соотношении:

Система перевода баллов в отметки

%	Баллы	Отметка
90 – 100 %	27 - 30	«5»
70 – 89 %	21 - 26	«4»
53 – 69 %	16 - 20	«3»
< 53 %	15 и менее	«2»

Для обучающихся по адаптированной программе для обучающихся с ЗПР за выполнение контрольной работы так же выставляется отметка по пятибалльной шкале, но в следующем соотношении (в соответствии с АООП СОШ № 5):

Система перевода баллов в отметки для учащихся по АООП

%	Баллы	Отметка
Более 65 %	20 - 30	«5»
51-65 %	16 - 19	«4»
23 – 50 %	7 - 15	«3»
22 % и менее	6 и менее	«2»

**Контрольно-измерительные материалы
для проведения промежуточной аттестации по технологии
для учащихся 8-го класса (девочек)**

Кодификатор

Кодификатор элементов содержания и требований к уровню подготовки обучающихся 8 класса для проведения контрольной работы по технологии (для девочек) (далее – кодификатор) является одним из документов, определяющих структуру и содержание контрольных измерительных материалов (далее – КИМ). Кодификатор является систематизированным перечнем требований к уровню подготовки обучающихся и проверяемых элементов содержания, в котором каждому объекту соответствует определенный код.

Кодификатор состоит из двух разделов:

Раздел 1. «Перечень элементов содержания, проверяемых на итоговой контрольной работе по технологии»;

Раздел 2. «Перечень требований к уровню подготовки обучающихся, освоивших общеобразовательную программу 8 класса по технологии».

Раздел 1. «Перечень элементов содержания, проверяемых на итоговой контрольной работе по технологии»

Код элементов	Элементы содержания, проверяемые на контрольной работе
Защита творческого проекта по разделу: Современное производство и профессиональное самоопределение	
1	Профессиональное образование
2	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение
3	Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении
4	Психические процессы, важные для профессионального самоопределения
5	Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность Профессиональная проба

Раздел 2. «Перечень требований к уровню подготовки обучающихся, освоивших общеобразовательную программу 8 класса по технологии»

Код требования	Умения, проверяемые на контрольной работе
Учащиеся должны знать, уметь, выполнять:	
1.1	Общее представление о сферах производства и разделении труда
1.2	Понятие «профессиональная деятельность»
1.3	Общее представление об отраслях и сферах производства
1.4	Сфера материального производства, непромышленная сфера
1.5	Понятия: «профессия», «специальность». В чем их различия?
1.6	Понятия: «квалификация», «профессиональная компетентность», их отличие
1.7	Основные виды разделения труда
1.8	Технология профессионального выбора
1.9	Выявление ошибок и затруднений при выборе профессии
1.10	Составление алгоритма выбора профессии
1.11	Классификации профессий
1.12	Понятия: «профессиограмма», «психограмма»

1.13	Составление профессиограммы
1.14	Изучение потребностей рынка труда Иркутской области в специалистах рабочих профессий
2.1	Понятие «самосознание», пути его формирования
2.2	Понятие «самооценка», ее роль в выборе профессии
2.3	Виды самооценки: адекватная, неадекватная (заниженная, завышенная)
2.4	Влияние самооценки на уровень притязаний
2.5	Интересы человека, их роль в профессиональном самоопределении
2.6	Понятие «профессиональный интерес», его влияние на выбор жизненного пути
2.7	Понятие «склонности человека». Отличие профессиональных интересов от профессиональных склонностях
2.8	Понятие «способности человека». Условия, от которых зависит развитие способностей человек
2.9	Виды способностей: общие, специальные
2.10	Ведущие свойства специальных способностей: литературные, технические, организаторские, художественные и т.д.
2.11	Понятия: «галант», «гениальность»
2.12	Значение учета состояния здоровья при выборе профессии
3.1	Понятия: «темперамент», «характер человека», их основное отличие
3.2	Типы темперамента. Определение своего типа темперамента
3.3	Структура характера, изучение основных черт своего характера
3.4	Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении
4.1	Психические процессы: память, внимание, мышление, воображение, ощущение, восприятие
4.2	Пути развития психических процессов
5.1	Понятие «мотивы выбора профессии», их основные виды
5.2	Анализ мотивов своего профессионального выбора
5.3	Понятия: «профессиональные и жизненные планы», «профессиональная карьера»
5.4	Составление схемы личного профессионального плана
5.5	Понятие «профессиональная пригодность», пути ее формирования
5.7	Пути освоения профессии. Система профессиональной подготовки кадров в России
5.9	Профессиональные учебные заведения начального, среднего и высшего уровня Иркутской области

Спецификация

1. Назначение КИМ для контрольной работы – оценить уровень подготовки по технологии обучающихся 8 классов (девочек) МКОУ ШР «Средняя общеобразовательная школа № 5».

2. Документы, определяющие содержание КИМ

Содержание контрольной работы определяется на основе ФГОС ООО (Приказ Министерства образования и науки РФ № 1897 от 17.12.2010 г.), основной образовательной программы МКОУ ШР «СОШ № 5» (утверждена приказом от 31.08.2017 № 319), рабочей программы педагога.

3. Характеристика структуры и содержания КИМ

Контрольная работа по технологии для учащихся 8 классов (девочек) проводится в форме защиты творческих проектов.

Проектная деятельность осуществляется учащимися на протяжении всего изучения предмета «Технология». В течение года выполняется 3 проекта по разделам: «Кулинария», «Семейная экономика», «Современное производство и профессиональное самоопределение», позволяющим отследить уровень усвоения базовых знаний и знаний повышенной сложности.

Результатом промежуточной аттестации следует считать отметку, выставленную как среднее арифметическое по результатам 3-х проектов.

В рамках проведения промежуточной аттестации проводится защита проектов по профессиональному самоопределению – «Мой профессиональный выбор». Выполняя данный проект учащиеся не только используют и закрепляют теоретические знания, но и осуществляют важный для них эксперимент – профессиональную пробу, позволяющую каждому из них определить свои интересы, склонности, способности. Проект посвящен определению профессиональной пригодности, путей получения профессии.

В ходе защиты проекта, учащиеся демонстрируют:

- умения планировать и выполнять учебные проекты: выявлять и формулировать проблемную ситуацию, выбирать тему проекта обосновывать цель и задачи проекта, сущность итогового продукта или желаемого результата; выбирать адекватные стоящей задаче средства, проводить исследования; планировать этапы выполнения работ; составлять технологические карты; выбирать средства реализации замысла (разрабатывать несколько вариантов решений, искать нестандартные решения), осуществлять наиболее оптимальные варианты решения проблемы; осуществлять технологический процесс, контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- умения представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку, электронную презентацию; представлять проект к защите.

3. Время защиты творческого проекта

На защиту творческого проекта отводится до 10 минут.

4. Система оценивания творческого проекта

Проект является творческой работой школьника, которая оценивается экспертным методом. При этом защита проекта состоит из трех частей: 1 часть – пояснительная записка, 2 часть – презентация, 3 часть – защита проекта, и оценивается по следующим критериям.

Критерии оценивания

№	Параметры оценки	Кол-во баллов
IV. Оценка пояснительной записки		15
1	Общее оформление	1

2	Актуальность, обоснование проблемы и формулировка темы проекта	1
3	Формулировка темы, целей, задач проекта	1
4	Сбор информации по теме проекта, анализ прототипов	2
5	Анализ возможных идей, выбор оптимальной идеи, варианта	2
6	Выбор технологии изготовления изделия	2
7	Описание изготовления изделия	2
8	Наличие готового изделия (проекта комнаты и др.), его соответствие теме проекта	3
9	Экономическая оценка готового проекта(работы)	1
Оценка презентации		6
10	Наличие мультимедиа презентации	2
11	Качество составления презентации	2
12	Культура подачи материала	2
Оценка защиты проекта		9
13	Четкость, ясность изложения материала	1
14	Глубина знаний и эрудиция	3
15	Умение держаться при выступлении	1
16	Культура речи	1
17	Самооценка	1
18	Ответы на вопросы	2
	Итого (максимальная сумма)	30

Максимальное количество баллов, которое может набрать учащийся, успешно выполнивший и защитивший проект – 30.

Для обучающихся по ООП за выполнение контрольной работы выставляется отметка по пятибалльной шкале в следующем соотношении:

Система перевода баллов в отметки

%	Баллы	Отметка
90 – 100 %	27 - 30	«5»
70 – 89 %	21 - 26	«4»
53 – 69 %	16 - 20	«3»
< 53 %	15 и менее	«2»

Для обучающихся по адаптированной программе для обучающихся с ЗПР за выполнение контрольной работы так же выставляется отметка по пятибалльной шкале, но в следующем соотношении (в соответствии с АООП СОШ № 5):

Система перевода баллов в отметки для учащихся по АООП

%	Баллы	Отметка
Более 65 %	20 - 30	«5»
51-65 %	16 - 19	«4»
23 – 50 %	7 - 15	«3»
22 % и менее	6 и менее	«2»

