

*Предметная область:* **ТЕХНОЛОГИЯ**

**Рабочая программа  
ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА  
5- 9 классы**

## Содержание

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета	Стр. 3-7
2. Содержание учебного предмета .....	Стр. 8-19
3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы .....	Стр. 20-29
Приложение 1. Нормы оценки достижения учебных результатов.	Стр. 30-33
Приложение 2. Особенности преподавания учебного предмета технология для учащихся с ограниченными возможностями здоровья	Стр. 34
Приложение 3. Контрольно-измерительные материалы для проведения текущего контроля	Стр. 35-36
Приложение 4. Контрольно-измерительные материалы для проведения промежуточной аттестации	Стр. 37-51

Программа учебного предмета «Технология» обязательной предметной области «Технология» разработана на уровень основного общего образования в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования (приказ Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. № 1897), на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол заседания от 8 апреля 2015 г. № 1/15), на основе авторской программы по технологии А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко и рабочей программы по технологии под редакцией А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница.

## **1. Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса.**

### **Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»**

Изучение технологии на уровне основной школы обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностными** результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**Метапредметными** результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными** результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

**В познавательной сфере:**

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

**В трудовой сфере:**

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

**В мотивационной сфере:**

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

**В эстетической сфере:**

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

**В коммуникативной сфере:**

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

**В физиолого-психологической сфере:**

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

## **Планируемые результаты по предмету «Технология (технология ведения дома)»**

Планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

### ***Выпускник научится:***

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

### ***Выпускник получит возможность научиться:***

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

***Выпускник научится:***

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

***Выпускник получит возможность научиться:***

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

## 2. Содержание учебного предмета, курса «Технология ведения дома»

### 5 класс

#### Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

##### Тема 1. Интерьер кухни, столовой

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК. История архитектуры и интерьера Уральского региона. Знакомство с творчеством народных умельцев. Элементы древнего зодчества в современной архитектуре. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Выполнение эскизов деталей архитектуры национальных традиций в интерьере.

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

Проектирование кухни с помощью ПК.

#### Раздел «Электротехника»

##### Тема 1. Бытовые электроприборы

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

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

#### Раздел «Кулинария»

##### Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

**Теоретические сведения.** Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

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

**Практические работы.** Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

##### Тема 2. Физиология питания

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

**Практические работы.** Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

##### Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

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

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Растения Южного Урала, из которых можно приготовить горячие напитки. Чай из трав Южного Урала. Национальные традиции чаепития. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

**Практические работы.** Приготовление и оформление бутербродов.

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

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

#### **Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

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

**Практические работы.** Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

#### **Тема 5. Блюда из овощей и фруктов**

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

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

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

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

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

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

**Практические работы.** Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

#### **Тема 6. Блюда из яиц**

**Теоретические сведения.** Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы

варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. Блюда из яиц национальной кухни народов Уральского региона. Пасха. Способы украшения яиц.

**Практические работы.** Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**

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

**Практические работы.** Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

#### **Тема 1. Свойства текстильных материалов**

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

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

**Лабораторные и практические работы.** Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной стороны в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойства тканей из хлопка и льна.

#### **Тема 2. Конструирование швейных изделий**

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

**Практические работы.** Изготовление выкроек.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **Тема 4. Швейная машина**

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

**Практические работы.** Упражнение в шитье на швейной машине, не запрограммированной нитками.

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

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

## **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

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

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

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

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

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

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

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

**Практические работы.** Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

**Теоретические сведения.** Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев Уральского региона. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Использование цветовой гаммы и составление рисунка в национальном стиле.

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

**Практические работы.** Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

### **Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

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

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахро-

матические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

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

**Практические работы.** Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

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

### **Тема 3. Лоскутное шитьё**

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

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

**Практические работы.** Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

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

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

**Варианты творческих проектов:** «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика». «Фартук в народном стиле», «Передник из лоскутков», «Сумка с вышивкой», «Набор салфеток с вышивкой для сервировки стола», «Блюда национальной кухни для традиционных праздников», «Грелка на чайник», «Декоративное украшение кухни», «Прихватка из лоскутков», «Украшение пасхального яйца», «Сервировка стола к празднику» и др.

**бкласс**

## **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

### **Тема. Интерьер жилого дома**

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

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

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

#### **Тема: Комнатные растения в интерьере..**

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

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Профессия садовник.

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

**Практические работы.** Перевалка (пересадка) комнатных растений.

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

#### **Раздел: «Кулинария»**

##### **Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.**

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

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

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

**Практические работы.** Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов

##### **Тема. Блюда из мяса**

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Сани

тарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

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

**Практические работы.** Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

##### **Тема. Блюда из птицы**

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

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

**Практические работы.** Приготовление блюда из птицы.

**Тема. Заправочные супы**

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

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

**Практические работы.** Приготовление заправочного супа.

**Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду**

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

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

**Практические работы.** Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

**Раздел: «Создание изделий из текстильных материалов»**

**Тема Свойства текстильных волокон.**

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

Практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

**Тема: Конструирование швейных изделий.**

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

Практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

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

**Тема: Моделирование швейных изделий.**

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

**Практические работы.** Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою

**Тема: Швейная машина.**

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

Подготовка выкройки к раскрою.

**Практические работы.** Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

**Тема: Технология изготовления швейных изделий.**

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки вы-

кроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавками.

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

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной - примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв - вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

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

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

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

**Практические работы.** Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

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

**Раздел: «Художественные ремесла»**

### **Тема. Вязание крючком**

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

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

**Практические работы.** Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

### **Тема Вязание спицами.**

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

**Практические работы.** Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельности.**

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

**7 класс.**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

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

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

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

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

**Практические работы.** Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

**Тема. Гигиена жилища**

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

**Практические работы.** Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

**Раздел. Электротехника.**

**Тема 1. Бытовые электроприборы**

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.

Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

**Практические работы.** Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

**Раздел «Кулинария»**

**Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

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

в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

**Практические работы.** Определение качества молока и молочных продуктов.

#### **Тема. Изделия из жидкого теста**

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

**Практические работы.** Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

#### **Тема: Виды теста и выпечки.**

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

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

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

Приготовление изделий из песочного теста.

#### **Тема. Сладости, десерты, напитки**

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

**Практические работы.** Приготовление сладких блюд и напитков.

#### **Тема 17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет**

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

**Практические работы.** Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов».**

#### **Тема. Свойства текстильных материалов.**

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

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

#### **Тема. Конструирование швейных изделий.**

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

**Практические работы.** Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

#### **Тема. Моделирование швейных изделий.**

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

**Практические работы.** Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема. Швейная машина.**

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

Практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

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

### **Тема. Технология изготовления швейных изделий.**

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

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

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

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на пояс. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.

Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

#### **Практические работы:**

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

### **Раздел. Художественные ремесла.**

#### **Тема. Ручная роспись тканей**

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

**Практические работы.** Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

#### **Тема 7. Вышивание.**

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

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

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

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

**Практические работы.** Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

**Раздел: «Технологии творческой опытнической деятельности».**

**Тема: Исследовательская и созидательная деятельность.**

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

## 8класс

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема. Экология жилища**

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

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

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

**Тема. Водоснабжение и канализации**

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

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

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

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

## **Раздел: «Электротехника»**

### **Тема. Бытовые электроприборы**

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

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

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

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

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

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

### **Тема. Электромонтажные и сборочные технологии**

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

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

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

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

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

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

### **Тема. Электротехнические устройства с элементами автоматики**

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

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

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

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

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

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

### **Раздел: «Семейная экономика»**

#### **Тема: «Бюджет семьи»**

*Теоретические сведения.* Понятия и определение «семья», связи семьи с другими семьями, предприятием, государством, основные потребности семьи, правила покупки, планировать покупки, понятие «товар», «ценник», «этикетка», «штрихкод», правильное и рациональное использование средств на питание, способы сбережения.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Исследование потребительских свойств товара, составляющих бюджета своей семьи, сертификата соответствия и штрихового кода, возможностей для бизнеса.

### **Раздел «Художественные ремёсла»**

#### **Тема. Вышивание**

*Теоретические сведения.* Вышивка как вид народного изобразительного искусства. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Из истории западноевропейской вышивки. Вышивка в одежде. Развитие новой региональной этнокультуры, имеющей свои особенности. Вышивка крестом и гладью. Геометрический орнамент и геометризованные формы растений и животных. История искусства вышивания. Разработка

опорной схемы-размышления для выполнения проекта "Вышивка крестом". Эскизы альтернативных моделей, банк идей.

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

Содержание данной программы разработано на основе программы М.В. Хохловой, Н.В.Синицы, Симоненко В.Д. Основные разделы: **«Рукоделие и художественные ремёсла», «Семейная экономика».**

- **Раздел «Электротехника» частично заменён разделом «Обработка пищевых продуктов»,** так как, в кабинете имеется достаточная материально-техническая база - необходимое оборудование, приспособления для кулинарных работ. Работа с пищевыми продуктами наиболее приемлема для обучения девочек.
- В разделе **«Семейная экономика»** частично введен раздел **«Технология изготовления швейного изделия»,** где предусмотрено поузловая обработка деталей, проектирование и изготовление поясного брючного изделия. Обязательное обоснование расчета стоимости, что предусмотрено в разделе, связанным с семейным бюджетом. При выборе объектов швейных изделий в программе учтены возрастные и личностные особенности учащихся 8 класса. Учащимся предлагается работа с готовыми выкройками несложных фасонов, взятых из современных журналов мод, интернет сайтов или составление выкройки.
- В разделе **«Семейная экономика** учащиеся знакомятся с бюджетом семьи, рациональное планирование расходов, информацией о товарах расходами на питание, сбережения семьи. Выполняют практические работы по составлению расходов на себя, практикуются в маркетинговом выборе товаров.

## 9 класс

### Раздел **«Технология основных сфер профессиональной деятельности»**

#### **Тема: Профессия и карьера**

*Теоретические сведения:* Многообразие профессий. Роль профессии в жизни человека. Карьера и её виды. Пути получения образования, профессионального и служебного роста. Представление об индустриальном производстве, видах предприятий отрасли. Профессии тяжёлой индустрии. Сферы агропромышленного производства. Основы технологического процесса в АПК. Профессии АПК. Структура лёгкой и пищевой промышленности. Профессии в лёгкой и пищевой промышленности.

#### **Тема: Профессии в сфере обслуживания**

*Теоретические сведения:* Структура лёгкой и пищевой промышленности. Профессии в лёгкой и пищевой промышленности. Торговля как отрасль народного хозяйства. Виды предприятий общественного питания. Профессии в сфере торговли и общественного питания. Профессии, относящиеся к типу «человек – художественный образ»

## **Тема: Новые перспективные технологии.**

*Теоретические сведения:* Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Структура социальной сферы. Профессии социальной сферы. Профессиональные качества личности, работающей в социальной сфере. Предпринимательство и предпринимательская деятельность. Виды предпринимательской деятельности. Структура управленческого процесса. Цели, методы и стиль управления.

### **Раздел: «Радиоэлектроника»**

#### **Тема: Радиоэлектроника**

*Теоретические сведения:* область применения. Правила безопасности труда. Передача информации с помощью электромагнитных волн. Распространение радиоволн. Измерительные приборы для измерения параметров электрической цепи. Способы подключения измерительных приборов. Использование авометра для поиска неисправностей в электрической цепи.

#### **Тема: Электротехника**

*Теоретические сведения:* Электрические свойства полупроводников. Полупроводники n-типа. Полупроводники p-типа. Электронно-дырочный переход. Полупроводниковые диоды: устройство, принцип работы и условные графические обозначения. Транзистор как полупроводниковый прибор. Виды транзисторов, их устройство и принцип работы. Условные графические обозначения транзисторов. Элементы радиоэлектронной аппаратуры: резисторы, катушки индуктивности, конденсаторы. Устройство, принцип работы, назначение. Схемы выпрямителя переменного тока.

#### **Тема: Бытовые электроприборы**

*Теоретические сведения:* Виды бытовых радиоэлектронных приборов. Принципы их работы. Правила ухода за ними. Виды бытовых радиоэлектронных приборов. Принципы их работы. Правила безопасной эксплуатации бытовой техники.

### **Раздел: «Технология обработки конструкционных материалов»**

#### **Тема: «Конструкционные материалы»**

*Теоретические сведения:* материалы, используемые человеком в современном мире. Влияние различных технологий на окружающую среду и здоровье человека. Утилизация различных материалов. Виды пластмасс, способы их получения, сфера применения. Влияние технологий переработки пластмасс на окружающую среду и здоровье человека. Утилизация пластмасс

### **Раздел: «Профессиональное самоопределение»**

#### **Тема: «Основы профессионального самоопределения»**

*Теоретические сведения:* Сущность концепции «Я». Самооценка и её роль в профессиональном самоопределении личности. Методика определения уровня самооценки. Сущность понятий профессиональный интерес, склонности. Выявление и оценка профессиональных интересов с помощью разных методик. Понятие о задатках и способностях личности. Деятельность как важнейшее условие проявления и развития способностей.

### **Тема: «Профессиональные интересы, склонности и способности»**

*Теоретические сведения:* Темперамент, черты характера и их проявление в профессиональной деятельности. Выявление типа темперамента. Восприятие, внимание, память, мышление. Выявление и оценка кратковременной наглядно-образной памяти, пространственных представлений, внимания, мышления. Выявление ведущих мотивов деятельности. Сущность понятий мотивы, ценностные ориентации. Условия их формирования. Классификация мотивов деятельности. Значение мотивов деятельности.

### **Тема: «Профессиональные и жизненные планы»**

*Теоретические сведения:* Профессиональные и жизненные планы, их взаимосвязь и взаимообусловленность. Профессиональная деятельность и карьера.

Здоровье как условие профессиональной деятельности. Взаимосвязь и взаимообусловленность здоровья и выбора профессии, карьеры. Важнейшие характеристики здоровья человека.

### **Тема: «Профессиональная проба»**

*Теоретические сведения:* Структура современного производства: сферы производства, отрасли, объединения, комплексы. Классификация процессов по отраслям, предметам, целям, орудиям и условиям труда. Проектирование профессионального плана

## **Раздел: «Творческая проектная деятельность»**

### **Тема: «Мой профессиональный выбор»**

*Теоретические сведения:* Творческие методы поиска новых решений: морфологический анализ, метод фокальных объектов. Методы сравнения вариантов решений. Содержание проектной документации. Формы проведения презентации проекта.

Тематика творческих проектов:

Вышивка в подарок.  
Тёплый, зимний шарф.  
Шарф-хомут.

Изготовление летних шорт и топа.  
Изготовление юбки  
Изготовление юбки и топа для летнего сезона.  
Платье своими руками

Бабушкины рецепты.  
Вегетарианские блюда – польза или вред?  
Здоровое питание.  
Моя домашняя кулинария.  
Русские кондитерские изделия.  
Семейная кулинарная книга.  
Семейный ужин.

Моя будущая профессия

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

**5 класс(70)**

№ п/п	Содержание учебного предмета	Количество часов
	Введение	2
1.1	Вводное занятие правило ТБ. Творческий проект. Этапы выполнения проекта.	1
1.1	Вводное занятие правило ТБ. Творческий проект. Этапы выполнения проекта.	1
	Интерьер и планировка кухни-столовой	4
2.1	Интерьер и планировка кухни-столовой	1
2.1	Интерьер и планировка кухни-столовой	1
2.2	Бытовая электроприборы на кухне.	1
2.2	Бытовая электроприборы на кухне.	1
	Кулинария	16
3.1	Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание.	1
3.1	Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание.	1
3.2	Технология приготовления бутербродов. Технология приготовления горячих напитков.	1
3.2	Технология приготовления бутербродов. Технология приготовления горячих напитков.	1
3.3	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	1
3.4	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов	1
3.3	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	1
3.4	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов	1
3.3	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	1
3.3	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	1
3.5	Тепловая кулинарная обработка овощей.	1
3.5	Тепловая кулинарная обработка овощей.	1
3.6	Технология приготовления блюд из яиц..	1
3.6	Технология приготовления блюд из яиц..	1
3.7	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	1
3.7	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	1
	Создание изделий из текстильных материалов.	28
4.1	Производство текстильных материалов.	1
4.1	Производство текстильных материалов.	1
4.2	Текстильные материалы и их свойства.	1
4.2	Текстильные материалы и их свойства.	1
4.3	Изготовление выкроек	1

4.3	Изготовление выкроек	1
4.3	Изготовление выкроек	1
4.3	Изготовление выкроек	1
4.4	Раскрой швейного изделия.	1
4.4	Раскрой швейного изделия.	1
4.5	Швейные ручные работы.	1
4.5	Швейные ручные работы.	1
4.6	Швейная машина.	1
4.6	Швейная машина.	1
4.7	Основные операции при машинной обработке изделия.	1
4.7	Основные операции при машинной обработке изделия.	1
4.8	Влажно-тепловая обработка ткани. Машинные швы.	1
4.8	Влажно-тепловая обработка ткани. Машинные швы.	1
4.9	Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия.	1
4.9	Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия.	1
4.10	Обработка накладного кармана.	1
4.10	Обработка накладного кармана.	1
4.11	Обработка нижнего и боковых срезов фартука.	1
4.11	Обработка нижнего и боковых срезов фартука.	1
4.12	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом.	1
4.12	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом.	1
4.13	Защита проекта «фартук для работы на кухне».	1
4.13	Защита проекта «фартук для работы на кухне».	1
	Технологии творческой и опытнической деятельности	8
5.1	Декоративно-прикладное искусство.	1
5.1	Декоративно-прикладное искусство.	1
5.2	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Орнамент. Символика в орнаменте.	1
5.2	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Орнамент. Символика в орнаменте.	1
5.3	Цветовые сочетания в орнаменте.	1
5.3	Цветовые сочетания в орнаменте.	1
5.4	Лоскутное шитье. По шаблону.	1
5.4	Лоскутное шитье. По шаблону.	1
	Художественные ремесла	12
6.2	Стачивание деталей изделия.	1
6.2	Стачивание деталей изделия.	1
6.2	Стачивание деталей изделия.	1
6.2	Стачивание деталей изделия.	1
6.1	Выполнение проекта	1
6.1	Выполнение проекта	1
6.3	Подготовка проекта к защите.	1
6.3	Подготовка проекта к защите.	1
6.4	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни».	1

6.4	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни».	1
6.4	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни».	1
6.4	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни».	1

### 6 класс(70часов)

№ п/п	Содержание учебного предмета	Количество часов
	<b>Вводные занятия</b>	6
1.1	Вводное занятие правило ТБ. Планировка жилого дома.	1
1.1	Вводное занятие правило ТБ. Планировка жилого дома.	1
	<b>Интерьер жилого дома.</b>	4
1.2	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	1
1.3	Комнатные растения в интерьере квартиры.	1
1.2	Интерьер жилого дома.	1
1.3	Комнатные растения в интерьере квартиры.	1
	<b>Кулинария</b>	16
2.1	Технология первичной обработки рыбы.	1
2.1	Технология первичной обработки рыбы.	1
2.2	Технология приготовления блюд из рыбы.	1
2.2	Технология приготовления блюд из рыбы.	1
2.3	Не рыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них.	1
2.3	Не рыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них.	1
2.4	Технология первичной обработки мяса.	1
2.4	Технология первичной обработки мяса.	1
2.5	Технология приготовления из мяса.	1
2.5	Технология приготовления из мяса.	1
2.6	Технология приготовления первых блюд из птицы.	1
2.6	Технология приготовления первых блюд из птицы.	1
2.7	Технология приготовления первых блюд.	1
2.7	Технология приготовления первых блюд.	1
2.8	Сервировка стола к обеду. Этикет.	1
2.8	Сервировка стола к обеду. Этикет.	1
	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	29
3.1	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.	1
3.1	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.	1
3.2	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.	1
3.2	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.	1
3.3	Моделирование плечевой одежды.	1
3.3	Моделирование плечевой одежды.	1
3.4	Раскрой плечевой одежды.	1
3.4	Раскрой плечевой одежды.	1
3.5	Технология дублирования деталей.	1

3.5	Технология дублирования деталей.	1
3.6	Ручные работы.	1
3.6	Ручные работы.	1
3.7	Работа на швейной машинке.	1
3.7	Работа на швейной машинке.	1
3.8	Приспособления к швейной машинке. Виды машинных операций.	1
3.8	Приспособления к швейной машинке. Виды машинных операций.	1
3.9	Технология обработки мелких деталей.	1
3.9	Технология обработки мелких деталей.	1
3.10	Подготовка и проведение примерки изделия.	1
3.10	Подготовка и проведение примерки изделия.	1
3.11	Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукава.	1
3.11	Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукава.	1
3.12	Технология обработки срезов подкройной обтачкой	1
3.12	Технология обработки срезов подкройной обтачкой	1
3.13	Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой.	1
3.13	Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой.	1
3.14	Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.	1
3.14	Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.	1
3.11	Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукава.	1
	<b>Художественные ремесла</b>	<b>11</b>
4.1	Материалы и инструменты для вязания.	1
4.2	Основные виды петель при вязании крючком.	1
4.2	Основные виды петель при вязании крючком.	1
4.3	Вязание полотна.	1
4.4	Вязание по кругу.	1
4.3	Вязание полотна.	1
4.4	Вязание по кругу.	1
4.5	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	1
4.5	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	1
4.6	Вязание цветных узоров. Создание с компьютера схем для вязания.	1
4.6	Вязание цветных узоров. Создание с компьютера схем для вязания.	1
	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	<b>8</b>
5.1	Выполнение проекта.	1
5.1	Выполнение проекта.	1
5.2	Подготовка проекта к защите.	1

5.2	Подготовка проекта к защите.	1
5.3	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухне».	1
5.3	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухне».	1
5.3	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухне».	1
5.3	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухне».	1

### 7 класс (70 часов)

№ п/п	Содержание учебного предмета	Количество часов
	Создание изделий из текстильных материалов	34
1.1	Элементы материаловедения	1
1.2	Элементы машиноведения	1
1.1	Элементы материаловедения	1
1.3	Устранение неполадок в работе швейной машины	2
1.2	Элементы машиноведения	1
1.3	Устранение неполадок в работе швейной машины	1
1.4	Конструирование плечевых изделий	1
1.4	Конструирование плечевых изделий	2
1.5	Моделирование плечевого изделия	1
1.5	Моделирование плечевого изделия	1
1.6	Раскройные работы	1
1.6	Раскройные работы	1
1.7	Раскрой ткани	1
1.7	Раскрой ткани	1
1.8	Технология изготовления плечевого изделия	1
1.8	Технология изготовления плечевого изделия	1
1.9	Обработка боковых и плечевых швов.	1
1.9	Обработка боковых и плечевых швов.	1
1.10	Обработка горловины, пройм, застежки	1
1.10	Обработка горловины, пройм, застежки	1
1.11	Обработка отделочных деталей и низа изделия	1
1.11	Обработка отделочных деталей и низа изделия	1
1.12	Окончательная обработка изделия	1
1.12	Окончательная обработка изделия	1
1.13	Вязание крючком	1
1.13	Вязание крючком	1
1.14	Основные виды петель	1
1.14	Основные виды петель	1
1.15	Вязание по кругу	1
1.15	Вязание по кругу	1
1.16	Изготовление образцов вязания крючком	1

1.16	Изготовление образцов вязания крючком	1
	Кулинария	14
2.1	Физиология питания	1
2.1	Физиология питания	1
2.2	Технология приготовления пищи	1
2.2	Технология приготовления пищи	1
2.3	Приготовление пельменей и вареников	1
2.3	Приготовление пельменей и вареников	1
2.4	Блюда из мяса	1
2.4	Блюда из мяса	1
2.5	Сладкие блюда и десерт	1
2.5	Сладкие блюда и десерт	1
2.6	Приготовление сырников	1
2.6	Приготовление сырников	1
2.7	Заготовка продуктов	1
2.7	Заготовка продуктов	1
	Технологии домашнего хозяйства	4
3.1	Эстетика и экология жилища	1
3.1	Эстетика и экология жилища	1
3.2	Технология ведения дома	1
3.2	Технология ведения дома	1
	Электротехника	8
4.1	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы	8
	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	10
6.1	Проектные работы	10

**8 класс(70часов)**

№ п/п	Содержание учебного предмета	Количество часов
	Кулинария	12
1.1	Блюда из птицы	1
1.1	Блюда из птицы	1
1.2	Приготовление папильоток	1
1.2	Приготовление папильоток	1
1.3	Сервировка стола	4
1.4	Заготовка продуктов	1
1.4	Заготовка продуктов	1
1.5	Приготовление компота	1
1.5	Приготовление компота	1
	Создание изделий из текстильных материалов	18
2.1	Элементы материаловедения	1
2.1	Элементы материаловедения	1
2.2	Конструирование и моделирование поясного изделия (брюки)	1
2.2	Конструирование и моделирование поясного изделия (брюки)	1

2.3	Построение чертежа брюк на конкретную фигуру с элементами моделирования	1
2.3	Построение чертежа брюк на конкретную фигуру с элементами моделирования	1
2.4	Пооперационная обработка деталей.	1
2.4	Пооперационная обработка деталей.	1
2.5	Обработка верхнего среза и низа изделия.	1
2.5	Обработка верхнего среза и низа изделия.	1
2.6	Окончательная отделка изделия	1
2.6	Окончательная отделка изделия	1
2.7	Материалы и инструменты для вязания.	1
2.7	Материалы и инструменты для вязания.	1
2.8	Технология выполнения простых петель	1
2.8	Технология выполнения простых петель	1
2.9	Соединение петель	1
2.9	Соединение петель	1
	Технологии домашнего хозяйства	8
3.1	Ремонт помещений	1
3.1	Ремонт помещений	1
3.2	Экологическая безопасность материалов и технологий	1
3.2	Экологическая безопасность материалов и технологий	1
3.3	Санитарно-технические работы	4
4.1	Способ совершения покупки	1
4.1	Способ совершения покупки	1
4.2	Расчет стоимости потребительской корзины	1
4.2	Расчет стоимости потребительской корзины	1
	Современное производство и профессиональное самоопределение	8
5.1	Отрасли современного производства.	1
5.1	Отрасли современного производства.	1
5.2	Профессия, специальность квалификация работника	1
5.2	Профессия, специальность квалификация работника	1
5.3	Роль профессии в жизни человека	1
5.3	Роль профессии в жизни человека	1
5.4	Возможности построения карьеры	1
5.4	Возможности построения карьеры	1
	Электротехника	6
6.1	Электротехнические устройства	6
	Проектные работы	10
8.1	Проектные работы	10

**Нормы оценки достижения учебных результатов****Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии****1. При устной проверке.**

Оценка «5» ставится, если учащийся:

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

Оценка «4» ставится, если учащийся:

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

Оценка «3» ставится, если учащийся:

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

Оценка «2» ставится, если учащийся:

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

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

**2. При выполнении практических работ.**

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- не может спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- отказывается выполнять задания.

### 3. При выполнении творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	Оценка «5» ставится, если учащийся:	Оценка «4» ставится, если учащийся:	Оценка «3» ставится, если учащийся:	Оценка «2» ставится, если учащийся:
Защита проекта	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие содержания доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.

Оформление проекта	<p>Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов.</p> <p>Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.).</p> <p>Соответствие технологических разработок современным требованиям.</p> <p>Эстетичность выполнения.</p>	<p>Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов.</p> <p>Качественное, неполное количество наглядных материалов.</p> <p>Соответствие технологических разработок современным требованиям.</p>	<p>Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов.</p> <p>Некачественные наглядные материалы.</p> <p>Неполное соответствие технологических разработок в современным требованиям.</p>	<p>Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов.</p> <p>Отсутствие наглядных материалов.</p> <p>Устаревшие технологии обработки.</p>
Практическая направленность	<p>Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.</p>	<p>Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.</p>	<p>Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.</p>	<p>Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.</p>
Соответствие технологии выполнения	<p>Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании</p>	<p>Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения</p>	<p>Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению</p>	<p>Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется</p>

Качество проектного изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями, предусмотренными в проекте. Эстетичный внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия
-----------------------------	---	--	---	---

#### 4. При выполнении тестов, контрольных работ

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы  
 Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы  
 Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы  
 Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы

#### 5. Возможные критерии оценки работы учащихся над проектом

Критерии оценивания	Показатели		
	Самостоятельно 3 балла	С незначительной долей участия педагога 2 балла	Со значительной долей участия педагога 1 балл
Выбор темы			
План действий			
Выбор источников			
Эффективность использования информации:			
систематизация			
интеграция			
интерпретация			
Оперативность действий (реализация проекта)			
Оформление проекта			
Предъявление проекта			
Личное участие ученика в работе над проектом	значительное	среднее	малое

Максимальное количество баллов – 30. Оценка «отлично» - 25-30 баллов. Оценка «хорошо» - 20-24 балла. Оценка «удовлетворительно» - 15-19 баллов.

## **Особенности преподавания предмета технология для учащихся с ограниченными возможностями здоровья**

В рабочей программе учтены образовательные потребности и запросы участников образовательного процесса, особенности психофизического развития и возможности обучающихся с ОВЗ. Дети с ограниченными возможностями здоровья – это дети, состояние здоровья которых препятствует освоению образовательных программ вне специальных условий обучения и воспитания. Особенности детей с ОВЗ: низкая познавательная активность, недоразвитие эмоционально-волевой сферы, ослабление словесной регуляции деятельности.

Цель обучения технологии - учащиеся с ОВЗ в процессе изучения технологии должны достичь планируемых результатов учебной программы основного общего образования по предмету «Технология» в соответствии с требованиями ФГОС, что обеспечит успешное обучение и социализацию этих детей. Для решения обозначенной задачи целесообразно использовать комплект издательства Вентана-Граф авторов А. Т. Тищенко и Н. В. Сеница. Программа по направлению технологической подготовки «Технологии ведения дома» позволяет вносить изменения для их адаптации без ущерба для концептуальных подходов авторов. Учебники, рабочие тетради содержат варианты объектов труда, задания для практической деятельности обучающихся (от самых простых, до сложных), что обеспечивает возможность выбора заданий для учащихся с учетом индивидуальных особенностей.

Корректирующие задачи:

- Создание условий для сохранения и укрепления здоровья учащихся, посредством внедрения современных здоровьесберегающих технологий;
- Содействие становлению и развитию личностных качеств и эмоционально-волевых особенностей учащихся, способствующих нормальному протеканию процесса обучения и воспитания и осуществлять их коррекцию;
- Развитие коммуникативных умений и навыков, необходимых для продуктивного взаимодействия с социумом;

Эти задачи направлены на коррекционную недостаточность мыслительной и речевой деятельности детей; на повышение познавательной активности.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

Контрольно-измерительные материалы для проведения текущего контроля

**5класс**

Вид контроля	Цель и методы контроля	Источник
Текущий контроль	Контроль и освоение учебного материала в ходе познавательного процесса <i>Устные:</i> Ответы на вопросы <i>Письменные:</i> -тестирование <i>Практические:</i> -составление таблиц, схем; -составление опорных конспектов, планов; -изготовление изделия	1. Контрольно-измерительные материалы. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс / сост. О. Н. Логинова.- М.: ВАКО, 2017  3. Маркуцкая С.Э Технология. Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы.– М.: «Экзамен», 2015.

**6класс**

Вид контроля	Цель и методы контроля	Источник
Текущий контроль	Контроль и освоение учебного материала в ходе познавательного процесса <i>Устные:</i> Ответы на вопросы <i>Письменные:</i> -тестирование <i>Практические:</i> -составление таблиц, схем; -составление опорных конспектов, планов; -изготовление изделия	1. Контрольно-измерительные материалы. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс / сост. О. Н. Логинова.- М.: ВАКО, 2017  3. Маркуцкая С.Э Технология. Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы.– М.: «Экзамен», 2015.

**7класс**

Вид контроля	Цель и методы контроля	Источник
Текущий контроль	Контроль и освоение учебного материала в ходе познавательного процесса <i>Устные:</i> Ответы на вопросы <i>Письменные:</i> -тестирование <i>Практические:</i> -составление таблиц, схем; -составление опорных конспектов, планов; -изготовление изделия	1. Контрольно-измерительные материалы. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс / сост. О. Н. Логинова.- М.: ВАКО, 2017  3. Маркуцкая С.Э Технология. Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы.– М.: «Экзамен», 2015.

## СПЕЦИФИКАЦИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ №2 (5 класс)

**1. Назначение контрольной работы** – оценить уровень достижения планируемых результатов.

### **2. Планируемые результаты.**

Обучающийся научится:

- характеризовать виды ресурсов;
- объяснять, приводя примеры, принципиальную технологическую схему;
- планировать последовательности операций по изготовлению изделия;
- соблюдать нормы и правила безопасного труда.

Обучающийся получит возможность научиться:

- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с задачей деятельности;
- разрабатывать технологию изготовления продукта на основе базовой технологии;
- объяснять основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии.

### **3. Документы, определяющие содержание контрольной работы**

Содержание контрольной работы определяется на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. N 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»).

### **4. Характеристика структуры и содержания контрольной работы**

Каждый вариант контрольной работы содержит 10 заданий, различающихся формой и уровнем сложности.

Задания №1-№3 тест с выбором одного варианта ответа.

Задания №4, №5 тест с выбором двух вариантов ответа.

Задание № 6, №7 с кратким ответом на установление соответствия. Краткий ответ должен быть представлен в виде набора цифр и букв.

Задание № 8 задание с кратким ответом на определение последовательности действий. Краткий ответ должен быть представлен в виде последовательного ряда букв.

Задания №9 - с кратким ответом. Краткий ответ должен быть представлен в виде словосочетаний или слов.

Задание №10, №11 с развернутым ответом.

### **5. Распределение заданий контрольной работы по уровням сложности**

В контрольной работе представлены задания разных уровней сложности: базового, повышенного, высокого.

Задания базового уровня сложности (№1-№7) – это простые задания, проверяющие знание и понимание обучающихся наиболее важных технологических понятий, а также умение работать с информацией технологического содержания (текст, рисунок, фотография, чертёж).

Задания повышенного уровня сложности (№8-10) направлены на проверку умения планировать последовательность действий при изготовлении изделий, анализировать приёмы выполнения определённых операций.

Задание высокого уровня сложности №11) направлено на проверку умения обучающихся использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В таблице 1 представлено распределение заданий по уровням сложности.

Таблица 1

Распределение заданий по уровням сложности

Уровень сложности	Количество	Максимальный	Процент первичного балла за
-------------------	------------	--------------	-----------------------------

задания	заданий	первичный балл	задания данного уровня сложности от максимального первичного балла за всю работу, равного 22
Базовый	7	2	41
Повышенный	3	3	41
Высокий	1	4	18
Итого	11	22	100

### 6. Критерии оценивания контрольной работы.

Задание с выбором одного ответа считается выполненным, если выбранный обучающимся номер ответа совпадает с верным ответом. Задание с кратким ответом считается выполненным, если обучающимся представлен ответ, совпадающий с верным ответом по формулировке или по смыслу. В задании на установление соответствия правильность определения всех соответствий оценивается в 1 балл. Задание на определение последовательности действий оценивается в 3 балла если вся последовательность определена верно. Задание на множественный выбор оценивается в 2 балла, если верно указаны оба элемента ответа; в 1 балл, если допущена одна ошибка; в 0 баллов, если оба элемента указаны неверно. За решение заданий повышенного уровня сложности (задания с кратким и развернутым ответом) – 3 балла. Задания высокого уровня сложности- 4 балла.

Максимальный балл за выполнение работы составляет – 22. На основе баллов, выставленных за выполнение всех заданий работы, подсчитывается первичный балл, который переводится в отметку по пятибалльной шкале (таблица 2).

Таблица 2

Перевод баллов в отметку по пятибалльной шкале

Количество баллов	Рекомендуемая оценка
19-22	5
15-18	4
11-14	3
Менее 11	2

### 7. Продолжительность контрольной работы

Примерное время на выполнение заданий составляет:

- для заданий базового уровня сложности – от 1 до 2 мин;
- для заданий повышенного уровня сложности – от 3 до 5 мин;
- задания высокого уровня сложности – от 5 до 9 мин.

На выполнение всей контрольной работы отводится 45 минут.

### 8. Дополнительные материалы и оборудование

Карандаш, линейка.

Таблица 3

Обобщенный план контрольной работы

Обозначение задания в работе	Проверяемые элементы содержания	Коды элементов содержания	Коды проверяемых умений	Уровень сложности задания	Максимальный балл за выполнение задания
1	Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного	1.1	1.1	1	1
2		1.1, 1.2	1.2	1	1

	производства и в домашних условиях				
3	Лицевая и изнаночная стороны ткани	1.4	1.3	1	1
4	Основная и уточная нити в ткани	1.3	1.1	1	2
5	Определение размеров швейного изделия	1.5	1.4	1	2
6	Особенности построения выкроек салфетки, подушки, фартука, прихватки	1.6, 1.7	1.5	1	1
7	Заправка швейной машины	1.9	1.6	1	1
8	Шов вподгибку с закрытым срезом	1.11	1.8	2	3
9	Правила охраны труда	1.8	1.7	2	3
10	Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя видов строчек, клавиши шитья назад.	1.10	1.6	2	3
11	Последовательность изготовления швейных изделий	1.5, 1.11, 1.12	2.1, 2.2, 3	3	4

### **КОДИФИКАТОР ЭЛЕМЕНТОВ СОДЕРЖАНИЯ И ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Кодификатор элементов содержания и планируемых результатов является одним из документов, определяющих структуру и содержание контрольной работы. Кодификатор является систематизированным перечнем элементов содержания и планируемых результатов, в котором каждому объекту соответствует определенный код.

Кодификатор планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования по предмету «Технология» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. N 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования») с учетом Примерной основной образовательной программы основного общего образования по предмету «Технология».

Таблица 4

#### **РАЗДЕЛ 1. Перечень элементов содержания, проверяемых на контрольной работе**

<i><b>Код</b></i>	<i><b>Элементы содержания, проверяемые заданиями контрольной работы</b></i>
<b>1</b>	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>

1.1	Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения
1.2	Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях.
1.3	Основная и уточная нити ткани
1.4	Лицевая и изнаночная сторона ткани
1.5	Определение размеров швейного изделия
1.6	Особенности построения выкроек
1.7	Подготовка выкройки к раскрою
1.8	Правила охраны труда
1.9	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом
1.10	Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, длины стежка, клавиши обратного хода
1.11	Основные операции при машинной обработке изделия
1.12	Последовательность изготовления швейных изделий

Таблица 5

## РАЗДЕЛ 2. Перечень планируемых результатов

<i>Код</i>	<i>Планируемые результаты, которые проверяются заданиями контрольной работы</i>
<b>1</b>	<b>Знать/понимать</b>
1.1	Знать процесс производства ткани
1.2	Знать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей
1.3	Понимать принципы определения лицевой и изнаночной стороны в ткани
1.4	Понимать расчеты отдельных элементов чертежей швейных изделий
1.5	Знать построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по меркам
1.6	Знать устройство бытовой швейной машины с электрическим приводом
1.7	Знать правила охраны труда
1.8	Знать технологию выполнения машинных работ
<b>2</b>	<b>Уметь</b>
2.1	Выполнять экономичную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити
2.2	Составлять последовательность выполнения швейных изделий
<b>3</b>	<b>Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни</b>

Таблица 6

## Ответы и критерии оценивания контрольной работы

№ задания	Вариант 1	Вариант 2	Критерии оценивания	Максимальный балл за задание
1	а	в	1 балл за выбор правильного ответа	1
2	б	б	1 балл за выбор правильного ответа	1

<b>3</b>	б	а	1 балл за выбор правильного ответа	1
<b>4</b>	а, в	г, д	1 балл за выбор каждого правильного ответа	2
<b>5</b>	б, в	а, в	1 балл за выбор каждого правильного ответа	2
<b>6</b>	1Б, 2В, 3Г, 4А	1Б, 2А, 3Г, 4А	1 балла за правильное определение всех соответствий	1
<b>7</b>	1Б, 2Д, 3А, 4Г, 5В,	4А, 2Б, 5В, 3Г, 1Д	1 балла за правильное определение всех соответствий	1
<b>8</b>	1Б, 2Г, 3В, 4Д, 5А	1Г, 2Б, 3Д, 4А, 5В	3 балла за верный ответ	3
<b>9</b>	а- волокнистому составу ткани; б- сухими; в- подошвы утюга; г- включённый; д-выключить	а- фартук и косынку; б- булавки и иголки; в-30 см; г- положение рук; д- отключить машину.	3 балл за правильность выполнения задания	3
<b>10</b>	Клавиша обратного хода используется для выполнения закрепок	Регулятор вида строчки используется для переключения режима выбора строчки соответствующей назначению обрабатываемого шва	3 балла за правильный ответ	3
<b>11</b>	а- наличие чертежа флажка с указанием размеров	а- чертёж разделен на 12 квадратов: 3 в длину и 4 в ширину	1 балл за выполнение каждой части задания.	1
	б- линейка, карандаш, ножницы, утюг, швейная машина, булавка, игла	б- соответствие выбора отделки края салфетки, схеме представленного шва		1
	в- раскрой; обработка верхнего среза флажка швом вподгибку; сборка гирлянды	в- в зависимости от вида обработки края салфетки её размеры в готовом виде могут составлять от 35 см до 38 см		1
	г- количество флажков зависит от выбранной	г- правильность композиционного решения		1

	ширины			
Максимальный балл за контрольную работу				22

За отсутствующий или не соответствующий указанным критериям ответ задание оценивается в 0 баллов.

### Промежуточная контрольная работа Инструкция по выполнению работы

Работа включает 11 заданий.

Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Если какое-то задание вызывает у вас затруднение, пропустите его. К пропущенным заданиям вы сможете вернуться, если у вас останется время.

За выполнение различных по сложности заданий дается от одного до нескольких баллов. Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

**Желаем успеха!**

*При выполнении заданий №1, 2, 3 с выбором ответа из предложенных вариантов выберите верный и отметьте его в квадратике*

**1.** Что является сырьем в процессе ткацкого производства?

- а) пряжа;  
 б) ткань;  
 в) натуральные и химические волокна

Максимальный балл

Фактический балл

**2.** Выберите свойство характерное для хлопчатобумажных тканей?

- а) низкая гигроскопичность;  
 б) высокая воздухопроницаемость;  
 в) растяжимость;  
 г) низкая сминаемость.

Максимальный балл

Фактический балл

**3.** По какому признаку определяется лицевая сторона в гладкоокрашенной ткани полотняного переплетения?

- а) цвет ткани более яркий;  
 б) на поверхности ткани отсутствуют технические узелки или присутствуют в малом количестве;  
 в) наличие ворса на поверхности.

Максимальный балл

Фактический балл

*При выполнении заданий №4,5 выберите два верных утверждения и отметьте их в квадратике*

4. По каким признакам определяется направление нити основа в ткани?

- а) Ткань в этом направлении не растягивается;
- б) при резком растяжении ткань издаёт глухой звук;
- в) нити тонкие и прочные;
- г) нити основы располагаются поперёк кромки.

Максимальный балл

Фактический балл

5. Для построения чертежа фартука необходимы следующие мерки:

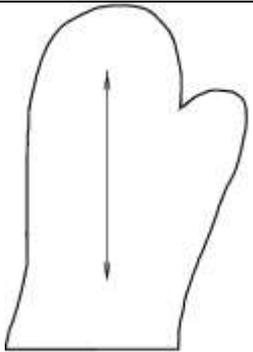
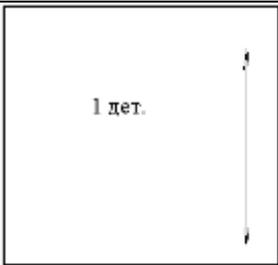
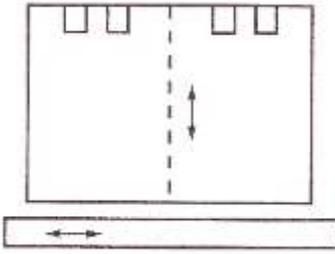
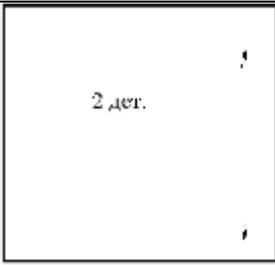
- а) рост;
- б) обхват бёдер;
- в) длина изделия;
- г) обхват груди

Максимальный балл

Фактический балл

**При выполнении задания №6 на установление соответствия позиций, представленных в двух множествах, выберите верные ответы и запишите в таблицу**

6. Соотнесите выкройку изделия с его названием

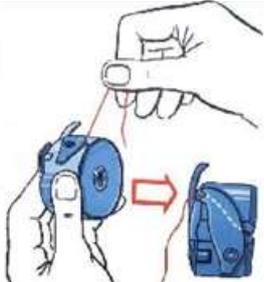
1	2	3	4
			
А	Б	В	Г
Подушку	Прихватка	Салфетка	Фартук

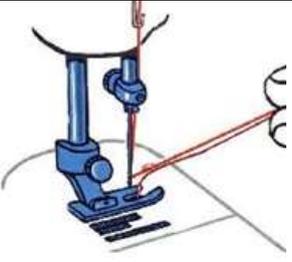
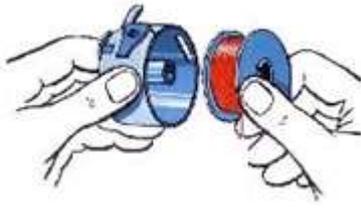
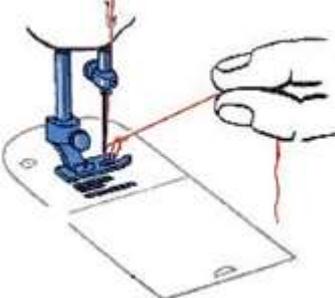
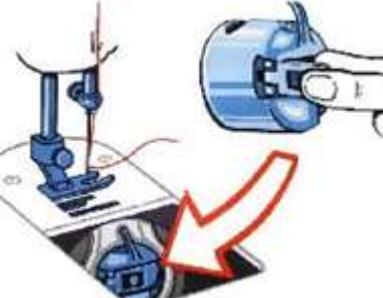
	1	2	3	4
Ответ:	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Максимальный балл

Фактический балл

7. Соотнесите каждый рисунок в таблице с последовательностью заправки нижней нити в швейной машине.

1		А	Вставьте шпульку в шпульный колпачок.
---	---	---	---------------------------------------

2			Б	Выведите нитку в прорезь ипульного колпачка под пластинчатую пружину
3			В	Вставьте ипульный колпачок в челночное устройство
4			Г	Выведите нижнюю нить через игольное отверстие при помощи верхней нити
5			Д	Заправьте обе нити под лапку.

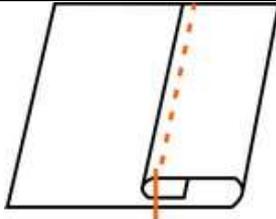
Ответ:	1	2	3	4	5

Максимальный балл

Фактический балл

**При выполнении задания №8 на определение последовательности процессов, запишите цифры, которыми обозначены пункты инструкции, в правильной последовательности в таблицу**

**8. Какова последовательность обработки шва вподгибку с закрытым срезом?**

	<b>А</b>	Шов приутюжить	
	<b>Б</b>	Подогнуть срез на 7 мм и заутюжить	
	<b>В</b>	Застрочить на расстоянии 1-2 мм от первого подгиба	
	<b>Г</b>	Подогнуть срез второй раз на 20 мм и заметать	

	<b>Д</b>	Удалить нитки замётывания	
--	----------	---------------------------	--

	1	2	3	4	5
Ответ:					

Максимальный балл

Фактический балл

**При выполнении заданий № 9 на работу с текстом, предполагающее использование информации из текста контекстных знаний для ответа на поставленные вопросы**

**9.** Заполните пропуски в правилах охраны труда при работе с утюгом

а) До начала влажно-тепловой обработки следует убедиться в исправности утюга, электрошнура и вилки, положение терморегулятора утюга должно соответствовать\_\_\_\_\_.

б) Во время работы включать и выключать утюг \_\_\_\_\_ руками, держать вилку за пластмассовый корпус.

в) Ставить утюг на подставку, следить, чтобы шнур не касался \_\_\_\_\_.

г) Не оставлять \_\_\_\_\_ утюг без присмотра.

д) После работы \_\_\_\_\_ утюг и поставить его в сторону (на подставку) для остывания.

Максимальный балл

Фактический балл

**При выполнении задания №10, 11 на применение знаний для решения практических задач запишите ответ и поясните его**

**10.** Каково назначение клавиши обратного хода?

---



---



---



---

Максимальный балл

Фактический балл

**11.** Задание творческого характера.

Твой младший брат посещает детский сад. По традиции летом детскую площадку украшают гирляндами из разноцветных флажков. Тебе предложили изготовить одну гирлянду длиной 5 метров. В твоём распоряжении оказались разноцветные хлопчатобумажные ткани, тесьма и нитки.

а) Выполните чертёж флажка, укажите его размеры.

б) Укажите необходимые инструменты и оборудование для изготовления флажков

---

---

в) Предложите последовательность изготовления флажков.

---

---

---

г) Сколько флажков понадобится для изготовления гирлянды длиной 5 метров, если флажки располагать плотно друг к другу без промежутков? Следует учесть, что с каждого края гирлянды необходимо оставить 30 см тесьмы свободными для её крепления.

---

---

Максимальный балл

Фактический балл

Фамилия, имя \_\_\_\_\_  
Класс \_\_\_\_\_

## Контрольная работа

### Инструкция по выполнению работы

Работа включает 11 заданий.

Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Если какое-то задание вызывает у вас затруднение, пропустите его. К пропущенным заданиям вы сможете вернуться, если у вас останется время.

За выполнение различных по сложности заданий дается от одного до нескольких баллов. Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

**Желаем успеха!**

*При выполнении заданий №1, 2, 3 с выбором ответа из предложенных вариантов выберите верный и отметьте его в квадратике*

1. Что является сырьем в процессе прядильного производства?

- а) пряжа;  
 б) ткань;  
 в) натуральные и химические волокна.

Максимальный балл

Фактический балл

2. Выберите свойство характерное для льняных тканей?

- а) низкая гигроскопичность;  
 б) высокая воздухопроницаемость;  
 в) растяжимость;  
 г) низкая сминаемость.

Максимальный балл

Фактический балл

3. По какому признаку определяется лицевая сторона в ткани с печатным рисунком?

- а) цвет ткани более яркий;  
 б) на поверхности ткани отсутствуют технические узелки или присутствуют в малом количестве;  
 в) наличие ворса на поверхности.

Максимальный балл

Фактический балл

*При выполнении заданий №4,5 выберите два верных утверждения и отметьте их в квадратике*

4. По каким признакам можно определить направление нити утка в ткани?

- а) Ткань в этом направлении не растягивается;  
 б) при резком растяжении ткань издаёт глухой звук;  
 в) нити тонкие и прочные;

г) нити основы располагаются поперёк кромки.

Максимальный балл

Фактический балл

5. Для построения чертежа фартука необходимы следующие мерки:

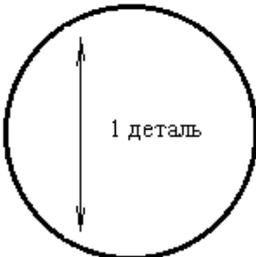
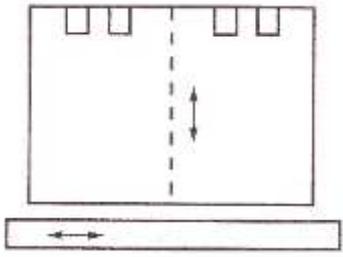
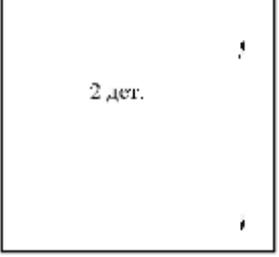
- а) длина изделия;
- б) обхват груди;
- в) обхват бёдер;
- г) обхват талии.

Максимальный балл

Фактический балл

*При выполнении задания №6,7 на установление соответствия позиций, представленных в двух множествах, выберите верные ответы и запишите в таблицу*

6. Соотнесите выкройку изделия с его названием

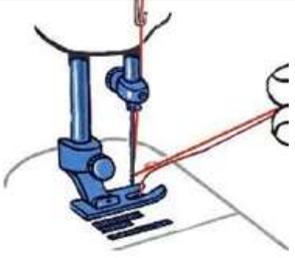
1	2	3	4
			
А	Б	В	Г
Подушку	Прихватка	Салфетка	Фартук

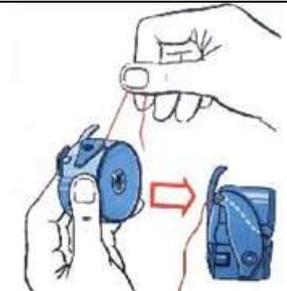
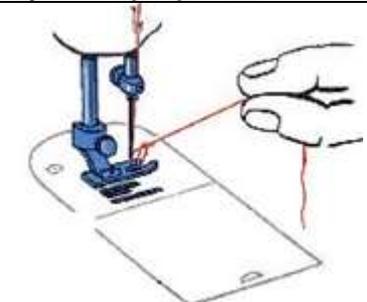
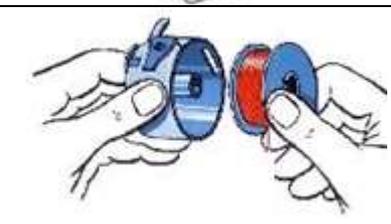
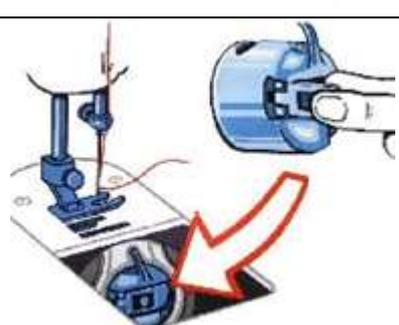
Ответ:	1	2	3	4

Максимальный балл

Фактический балл

7. Соотнесите каждый рисунок в таблице с последовательностью заправки нижней нити в швейной машине.

1		А	Вставьте шпульку в шпульный колпачок.
---	---	---	---------------------------------------

2		Б	Выведите нитку в прорезь шпульного колпачка под пластинчатую пружину
3		В	Вставьте шпульный колпачок в челночное устройство
4		Г	Выведите нижнюю нить через игольное отверстие при помощи верхней нити
5		Д	Заправьте обе нити под лапку.

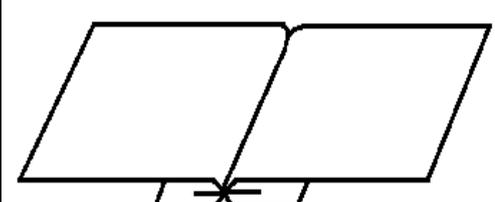
Ответ:	1	2	3	4

Максимальный балл

Фактический балл

**При выполнении задания №8 с определением последовательности действий, установи правильную последовательность и пронумеруй операции по мере их выполнения**

**8. Какова последовательность обработки стачного шва вразутюжку?**

	<b>А</b>	Убрать строчку временного назначения	
	<b>Б</b>	Сколоть детали булавками и сметать	
	<b>В</b>	Припуски шва разутюжить в разные стороны	
	<b>Г</b>	Сложить детали лицевыми сторонами внутрь, совместить срезы	

	Д   Стачать детали шириной шва 10 мм	
--	--------------------------------------	--

Максимальный балл

Фактический балл

**При выполнении заданий №9 на работу с текстом, предполагающее использование информации из текста контекстных знаний для ответа на поставленные вопросы**

**9.** Заполните пропуски в правилах охраны труда при работе со швейной машиной

- а) До начала работы следует убедиться в исправности швейной машины, надеть \_\_\_\_\_.
- б) Перед началом работы следует убрать из изделия \_\_\_\_\_.
- в) Не наклоняться близко к движущимся частям машины, расстояние от глаз до иглы должно составлять \_\_\_\_\_.
- г) Во время работы следить за \_\_\_\_\_.
- д) После работы следует \_\_\_\_\_.

Максимальный балл

Фактический балл

**При выполнении задания №10, 11 на применение знаний для решения практических задач запишите ответ и поясните его**

**10.** Каково назначение регулятора вида строчки?

---



---



---



---

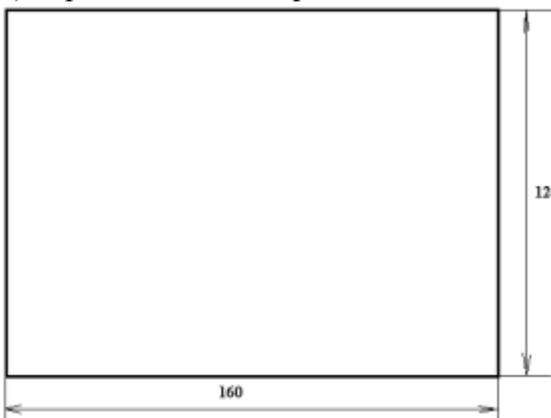
Максимальный балл

Фактический балл

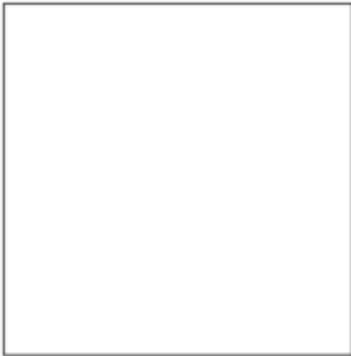
**11.** Задание творческого характера.

Накануне нового года мама поручила вам изготовить 12 салфеток к праздничному столу. Для этого она дала вам кусок льняной ткани светло-зелёного цвета длиной 160 см, шириной 120 см и различные отделочные материалы: мулине, ленты, кружево.

а) Предложите план раскладки.



- б) Выберите способ обработки края салфетки (шов «вподгибку» с закрытым срезом, бахромой, кружевом и т.д.). Зарисуй схему обработки шва.
- в) Какого размера получатся салфетки в готовом виде? \_\_\_\_\_
- г) Предложи способ отделки салфетки, выполни эскиз отделки.



Максимальный балл

Фактический балл

## СПЕЦИФИКАЦИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ (6 класс)

**9. Назначение контрольной работы** – оценить уровень достижения планируемых результатов.

### 10. Планируемые результаты.

Обучающийся научится:

- характеризовать виды ресурсов;
- объяснять, приводя примеры, принципиальную технологическую схему;
- планировать последовательности операций по приготовлению блюд;
- соблюдать нормы и правила безопасного труда;
- определять национальные блюда народов Челябинской области.

Обучающийся получит возможность научиться:

- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с задачей деятельности;
- разрабатывать технологию изготовления продукта на основе базовой технологии;
- составлять рацион питания, основываясь на физиологических потребностях организма.

### 11. Документы, определяющие содержание контрольной работы

Содержание контрольной работы определяется на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. N 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»).

### 12. Характеристика структуры и содержания контрольной работы

Каждый вариант контрольной работы содержит 10 заданий, различающихся формой и уровнем сложности.

Задания №1-№3 тест с выбором одного варианта ответа.

Задания №4, №5 тест с выбором двух вариантов ответа.

Задание № 6 с кратким ответом на установление соответствия. Краткий ответ должен быть представлен в виде набора цифр и букв.

Задание № 7 задание с кратким ответом на определение последовательности действий. Краткий ответ должен быть представлен в виде последовательного ряда букв.

Задания №8- №9 - с кратким ответом. Краткий ответ должен быть представлен в виде словосочетаний или слов.

Задание №10, №11 с развернутым ответом.

### 13. Распределение заданий контрольной работы по уровням сложности

В контрольной работе представлены задания разных уровней сложности: базового, повышенного, высокого.

Задания базового уровня сложности (№1-№6, №8) – это простые задания, проверяющие знание и понимание обучающихся наиболее важных технологических понятий, а также умение работать с информацией технологического содержания.

Задания повышенного уровня сложности (№7, №9- №10) направлены на проверку умения планировать последовательность действий при изготовлении изделий, анализировать приёмы выполнения определённых операций.

Задание высокого уровня сложности (№11) направлено на проверку умения обучающихся использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В таблице 1 представлено распределение заданий по уровням сложности.

Таблица 1

Распределение заданий по уровням сложности

Уровень сложности задания	Количество заданий	Максимальный первичный балл	Процент первичного балла за задания данного уровня сложности от максимального первичного балла за всю работу, равного 22
Базовый	7	2	41
Повышенный	3	3	41
Высокий	1	4	18
Итого	11	22	100

#### 14. Критерии оценивания контрольной работы.

Задание с выбором одного ответа считается выполненным, если выбранный обучающимся номер ответа совпадает с верным ответом. Задание с кратким ответом считается выполненным, если обучающимся представлен ответ, совпадающий с верным ответом по формулировке или по смыслу. В задании на установление соответствия правильность определения всех соответствий оценивается в 1 балл. Задание на определение последовательности действий оценивается в 3 балла если вся последовательность определена верно. Задание на множественный выбор оценивается в 2 балла, если верно указаны оба элемента ответа; в 1 балл, если допущена одна ошибка; в 0 баллов, если оба элемента указаны неверно. За решение заданий повышенного уровня сложности (задания с кратким и развёрнутым ответом) – 3 балла. Задания высокого уровня сложности- 4 балла.

Максимальный балл за выполнение работы составляет – 22. На основе баллов, выставленных за выполнение всех заданий работы, подсчитывается первичный балл, который переводится в отметку по пятибалльной шкале (таблица 2).

Таблица 2

Перевод баллов в отметку по пятибалльной шкале

Количество баллов	Рекомендуемая оценка
19-22	5
15-18	4
11-14	3
Менее 11	2

#### 15. Продолжительность контрольной работы

Примерное время на выполнение заданий составляет:

- для заданий базового уровня сложности – от 1 до 2 мин;
- для заданий повышенного уровня сложности – от 3 до 5 мин;
- задания высокого уровня сложности – от 5 до 9 мин.

На выполнение всей контрольной работы отводится 45 минут.

#### 16. Дополнительные материалы и оборудование

Карандаш, линейка.

Таблица 3

### Обобщенный план контрольной работы

Обозначение задания в работе	Проверяемые элементы содержания	Коды элементов содержания	Коды проверяемых умений	Уровень сложности задания	Максимальный балл за выполнение задания
1	Разделка рыбы	1.3	2.3	1	1
2	Признаки доброкачественности мяса	1.4	2.4	1	1
3	Виды тепловой обработки мяса	1.5	2.5	1	1
4	Признаки доброкачественности рыбы	1.2	2.2	1	2
5	Блюда национальной кухни народов Челябинской области	1.12	1.3	1	2
6	Виды заправочных супов	1.10	1.2, 1.3, 2.5	1	1
7	Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов	1.8, 1.9	1.1, 2.5	2	3
8	Маркировка консервов	1.1	2.1	1	1
9	Технология приготовления блюд из мяса	1.6	2.6	2	3
10	Правила безопасной работы с горячей посудой и жидкостью	1.7	1.4	2	3
11	Меню обеда. Сервировка стола к обеду	1.11, 1.12	2.7, 3.1	3	4

### КОДИФИКАТОР ЭЛЕМЕНТОВ СОДЕРЖАНИЯ И ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Кодификатор элементов содержания и планируемых результатов является одним из документов, определяющих структуру и содержание контрольной работы. Кодификатор является систематизированным перечнем элементов содержания и планируемых результатов, в котором каждому объекту соответствует определенный код.

Кодификатор планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования по предмету «Технология» разработан на основе на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. N 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования») с учетом Примерной основной образовательной программы основного общего образования по предмету

**РАЗДЕЛ 1. Перечень элементов содержания, проверяемых на контрольной работе**

<b>Код</b>	<b><i>Элементы содержания, проверяемые заданиями контрольной работы</i></b>
<b>1</b>	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>
1.1	Маркировка консервов
1.2	Признаки доброкачественности рыбы
1.3	Разделка рыбы
1.4	Признаки доброкачественности мяса
1.5	Виды тепловой обработки мяса
1.6	Технология приготовления блюд из мяса
1.7	Правила охраны труда при работе с кухонным оборудованием, инструментами
1.8	Технология приготовления блюд из птицы
1.9	Технология приготовления бульонов
1.10	Виды заправочных супов
1.11	Сервировка стола к обеду
1.12	Меню обеда

Таблица 5

**РАЗДЕЛ 2. Перечень планируемых результатов**

<b>Код</b>	<b><i>Планируемые результаты, которые проверяются заданиями контрольной работы</i></b>
<b>1</b>	<b>Знать/понимать</b>
1.1	Знать особенности приготовления бульона
1.2	Знать особенности приготовления заправочных супов
1.3	Знать национальные блюда народов Урала
1.4	Знать правила охраны труда при работе на кухне
<b>2</b>	<b>Уметь</b>
2.1	Определять срок годности рыбных консервов
2.2	Определять свежесть рыбы органолептическими методами
2.3	Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд
2.4	Определять качество мяса органолептическими методами
2.5	Выполнять тепловую обработку мяса
2.6	Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд из мяса
2.7	Выполнять сервировку стола к обеду
<b>3</b>	<b>Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни</b>
3.1	Составлять меню обеда

Таблица 6

**Ответы и критерии оценивания контрольной работы**

<b>№ задан</b>	<b>Вариант 1</b>	<b>Вариант 2</b>	<b>Критерии оценивания</b>	<b>Максимальный</b>
----------------	------------------	------------------	----------------------------	---------------------

ия				балл за задание
1	б	в	1 балл за выбор правильного ответа	1
2	б	в	1 балл за выбор правильного ответа	1
3	в	г	1 балл за выбор правильного ответа	1
4	а, г	в, д	1 балл за выбор каждого правильного ответа	2
5	Бешбармак, азу	Холодец, щи	1 балл за выбор каждого правильного ответа	2
6	1Б, 2В, 3А	1Б, 2В, 3А	1 балла за правильное определение всех соответствий	1
7	1В, 2Г, 3А, 4Б, 5Е, 6Д	1Г, 2В, 3Д, 4Б, 5Е, 6А	3 балла за правильное определение всех соответствий	3
8	04.07.2018	08.03.2019	2 балл за верный ответ	2
9	Хлеб, срезать корки, перемешать	Соль, пропустить через мясорубку, замочить	3 балла за правильность заполнения каждого пропуска в схеме	3
10	1. Если набрать полную кастрюлю жидкости, то при закипании она расширится и начнёт выплёскиваться из кастрюли. 2. Необходимо оставить место для продуктов, входящих в состав супа.	Крышку снимают с кастрюли от себя, чтобы не обжечься горячим паром.	3 балла за правильный ответ	3
11	Столовая ложка располагается справа от тарелки, рядом с ножом	Вилка для второго блюда располагается слева от тарелки параллельно вилке для салата	1 балл за правильно названный предмет; 2 балла за предложение первого и второго блюда; 1 балл за указание его в схеме сервировки.	4
Максимальный балл за контрольную работу				22

За отсутствующий или не соответствующий указанным критериям ответ задание оценивается в 0 баллов.

**Контрольная работа для промежуточной аттестации (6 класс)**  
**Инструкция по выполнению работы**

Работа включает 11 заданий.

Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Если какое-то задание вызывает у вас затруднение, пропустите его. К пропущенным заданиям вы сможете вернуться, если у вас останется время.

За выполнение различных по сложности заданий дается от одного до нескольких баллов. Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

**Желаем успеха!**

**При выполнении заданий №1, 2, 3 с выбором ответа из предложенных вариантов выберите верный и отметьте его в квадратике**

1. В каком направлении нужно очищать рыбу от чешуи?

- а) От головы к хвосту;  
 б) от хвоста к голове;  
 в) не имеет значения.

Максимальный балл

Фактический балл

2. Выберите верное утверждение.

- а) Свежее мясо имеет неприятный специфический запах  
 б) Свежее мясо красного цвета, на разрезе немного влажное  
 в) В свежем мясе консистенция мякоти рыхлая — ямка от нажатия не выравнивается  
 г) Поверхность свежего мяса скользкая

Максимальный балл

Фактический балл

3. О каком виде тепловой обработки мяса идёт речь в тексте?

Посолить и обжарить куски мяса с двух сторон до румяной корочки. Затем уложить их в глубокую сковороду, сотейник и залить небольшим количеством бульона или воды, добавить лук, морковь, укроп, петрушку, лавровый лист и другие приправы (по желанию). Довести до кипения, убавить нагрев и готовить на небольшом огне.

- а) Варка;  
 б) запекание;  
 в) тушение;  
 г) жаренье.

Максимальный балл

Фактический балл

**При выполнении заданий №4,5 выберите два верных утверждения и отметьте их в квадратике**

4. Определите признаки, по которым можно определить свежесть рыбы.

- а) Плотная консистенция;  
 б) слизь не прозрачная;



- в) жабры коричневые;
- г) глаза выпуклые и прозрачные;
- д) при надавливании образуется ямка, которая не восстанавливается;
- е) имеет неприятный, отталкивающий запах;
- ж) на поверхности присутствуют повреждения и пятна.

Максимальный балл

Фактический балл

5. Прочти список национальных мясных блюд народов Уральского региона. Отметь национальные башкирские и татарские блюда.

- а) бешбармак,
- б) холодец,
- в) азу
- г) зразы
- д) блины
- е) щи

Максимальный балл

Фактический балл

**При выполнении задания №6 на установление соответствия позиций, представленных в двух множествах, выберите верные ответы и запишите в таблицу**

6. Соотнесите название заправочного супа с описанием особенностей его состава и приготовления

1	Рассольник	А	Национальное русское блюдо, в набор продуктов которого входят следующие компоненты: капуста в свежем или квашеном виде или заменяющая её овощная масса (щавель, крапива, репа); мясо; корни (морковь, петрушка); пряности (лук, сельдерей, чеснок, укроп, перец, лавровый лист); кислая заправка (капустный рассол, сметана)
2	Токмач	Б	блюдо русской кухни, суп, основой которого являются солёные огурцы, также может добавляться огуречный рассол
3	Щи	В	Татарское национальное блюдо, суп- лапша, приготовленная на бульоне из говядины, баранины или курицы

Ответ:	1	2	3

Максимальный балл

Фактический балл

**При выполнении задания №7 с определением последовательности действий, установи правильную последовательность и пронумеруй операции по мере их выполнения**

7. Восстанови технологическую последовательность приготовления бульона.

	А	Заложить в кипящий бульон подготовленную морковь, репчатый лук, специи, соль и варить около 40 мин (время варки зависит от вида мяса)
	Б	Вынуть шумовкой лук, морковь, мясо
	В	Положить подготовленное мясо в кастрюлю и залить холодной водой
	Г	Довести до кипения на сильном огне, снять пену и уменьшить нагрев
	Д	Подать в бульонной чашке как самостоятельное блюдо с гренками, сухариками, зеленью, чесноком или использовать как жидкую основу для

		супов	
	Е	Процедить бульон	
		Максимальный балл	3
		Фактический балл	

**При выполнении заданий № 8, 9 дайте краткие ответы**

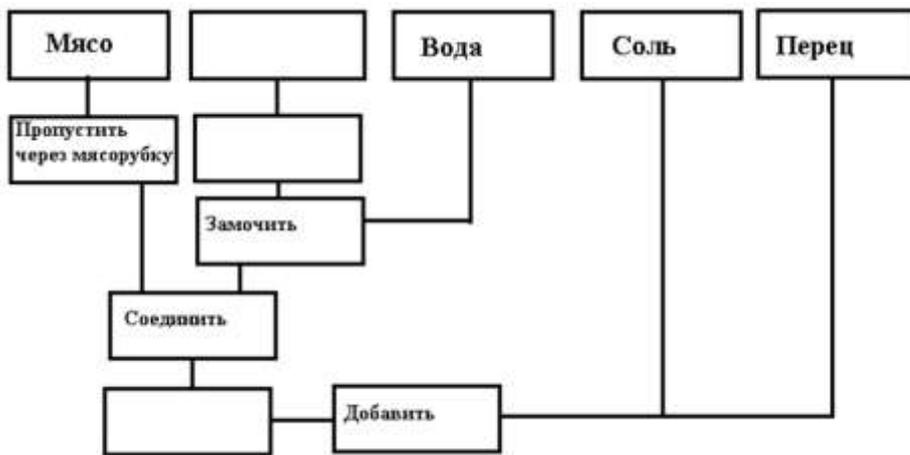


8. Используя информацию на этикетке и крышке консервов, определите дату окончания их срока годности \_\_\_\_\_. Можно ли употреблять в пищу эти консервы\_\_\_\_\_.

Максимальный балл

Фактический балл

9. Заполните схему последовательности приготовления котлетной массы.  
Максимальный балл \_\_\_\_\_ Фактический балл \_\_\_\_\_



Максимальный балл

Фактический балл

**При выполнении задания №10, 11 на применение знаний для решения практических задач запишите ответ и поясните его**

10. Почему, наполняя кастрюлю жидкостью, для варки супа её не доливают до краёв?

Максимальный балл

Фактический балл

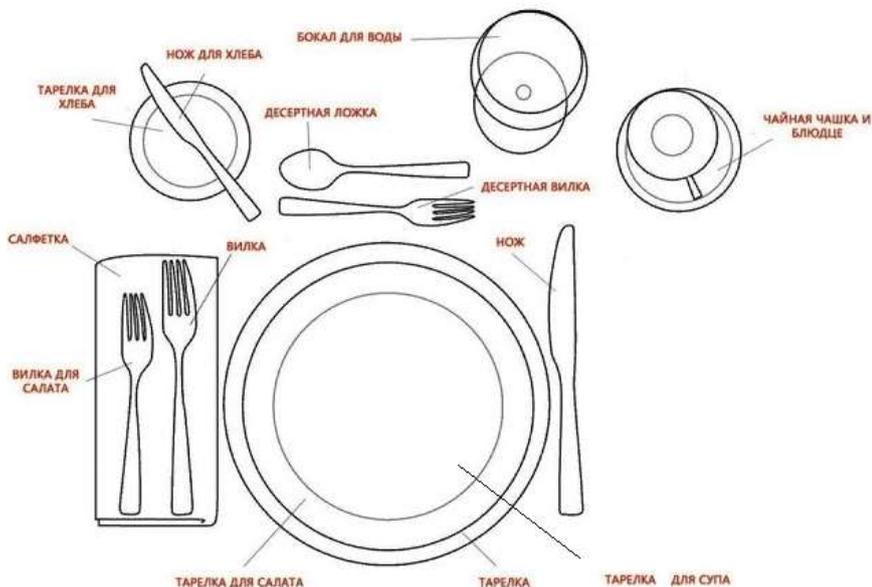
11. На рисунке представлена сервировка стола к обеду. Предложите в меню первое и второе блюдо из мяса или рыбы. Порядок подачи блюд:

- салат «Греческий»;
- \_\_\_\_\_;

- \_\_\_\_\_;
- ягоды;
- чай.

Какого предмета не хватает при сервировке стола?

Изобразите этот предмет на схеме. \_\_\_\_\_



Максимальный балл

Фактический балл

## СПЕЦИФИКАЦИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ для промежуточной аттестации (7 класс)

**Назначение контрольной работы** – оценить уровень достижения планируемых результатов.

### Планируемые результаты.

Обучающийся научится:

- характеризовать виды ресурсов;
- объяснять, приводя примеры, принципиальную технологическую схему;
- планировать последовательности операций по изготовлению изделия;
- соблюдать нормы и правила безопасного труда.

Обучающийся получит возможность научиться:

- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с задачей деятельности;
- разрабатывать технологию изготовления продукта на основе базовой технологии;
- объяснять основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии.

### Документы, определяющие содержание контрольной работы

Содержание контрольной работы определяется на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. N 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»).

### Характеристика структуры и содержания контрольной работы

Каждый вариант контрольной работы содержит 10 заданий, различающихся формой и

уровнем сложности.

Задания №1-№3 тест с выбором одного варианта ответа.

Задания №4, №5 тест с выбором двух вариантов ответа.

Задание № 6 с кратким ответом на установление соответствия. Краткий ответ должен быть представлен в виде набора цифр и букв.

Задание № 7 задание с кратким ответом на определение последовательности действий. Краткий ответ должен быть представлен в виде последовательного ряда букв.

Задания №8-№9 - с кратким ответом. Краткий ответ должен быть представлен в виде словосочетаний или слов.

Задание №10, №11 с развернутым ответом.

### **Распределение заданий контрольной работы по уровням сложности**

В контрольной работе представлены задания разных уровней сложности: базового, повышенного, высокого.

Задания базового уровня сложности (№1-№6, №9) – это простые задания, проверяющие знание и понимание обучающихся наиболее важных технологических понятий, а также умение работать с информацией технологического содержания (текст, рисунок, фотография, чертёж).

Задания повышенного уровня сложности (№7-№8, №10) направлены на проверку умения планировать последовательность действий при изготовлении изделий, анализировать приёмы выполнения определённых операций.

Задание высокого уровня сложности (№11) направлено на проверку умения обучающихся использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В таблице 1 представлено распределение заданий по уровням сложности.

Таблица 1

Распределение заданий по уровням сложности

Уровень сложности задания	Количество заданий	Максимальный первичный балл	Процент первичного балла за задания данного уровня сложности от максимального первичного балла за всю работу, равного 22
Базовый	7	2	41
Повышенный	3	3	41
Высокий	1	4	18
Итого	11	22	100

### **Критерии оценивания контрольной работы.**

Задание с выбором одного ответа считается выполненным, если выбранный обучающимся номер ответа совпадает с верным ответом. Задание с кратким ответом считается выполненным, если обучающимся представлен ответ, совпадающий с верным ответом по формулировке или по смыслу. В задании на установление соответствия правильность определения всех соответствий оценивается в 1 балл. Задание на определение последовательности действий оценивается в 3 балла если вся последовательность определена верно. Задание на множественный выбор оценивается в 2 балла, если верно указаны оба элемента ответа; в 1 балл, если допущена одна ошибка; в 0 баллов, если оба элемента указаны неверно. За решение заданий повышенного уровня сложности (задания с кратким и развёрнутым ответом) – 3 балла. Задания высокого уровня сложности- 4 балла.

Максимальный балл за выполнение работы составляет – 22. На основе баллов, выставленных за выполнение всех заданий работы, подсчитывается первичный балл, который переводится в отметку по пятибалльной шкале (таблица 2).

Таблица 2

Перевод баллов в отметку по пятибалльной шкале

Количество баллов	Рекомендуемая оценка
19-22	5

15-18	4
11-14	3
Менее 11	2

### Продолжительность контрольной работы

Примерное время на выполнение заданий составляет:

- для заданий базового уровня сложности – от 1 до 2 мин;
- для заданий повышенного уровня сложности – от 3 до 5 мин;
- задания высокого уровня сложности – от 5 до 9 мин.

На выполнение всей контрольной работы отводится 45 минут.

### Дополнительные материалы и оборудование

Карандаш, линейка.

Таблица 3

### Обобщенный план контрольной работы

Обозначение задания в работе	Проверяемые элементы содержания	Коды элементов содержания	Коды проверяемых умений	Уровень сложности задания	Максимальный балл за выполнение задания
1	Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей	1.1	2.1	1	1
2		1.1	2.1	1	1
3	Определение размеров фигуры человека	1.2	2.2	1	1
4	Приёмы моделирования поясной одежды	1.3, 1.4	1.1	1	2
5	Обработка нижнего среза изделия	1.7	1.2	1	2
6	Приёмы моделирования поясной одежды	1.4	2.4	1	1
7	Технология изготовления поясного швейного изделия	1.8	2.3	2	3
8	Национальные костюмы народов Урала	1.10	1.4	2	3
9	Технология изготовления поясного швейного изделия	1.6	2.3	1	1
10		1.5	3.1	2	3
11		1.9	3.1	3	4

### КОДИФИКАТОР ЭЛЕМЕНТОВ СОДЕРЖАНИЯ И ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Кодификатор элементов содержания и планируемых результатов является одним из документов, определяющих структуру и содержание контрольной работы. Кодификатор является

систематизированным перечнем элементов содержания и планируемых результатов, в котором каждому объекту соответствует определенный код.

Кодификатор планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования по предмету «Технология» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. N 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования») с учетом Примерной основной образовательной программы основного общего образования по предмету «Технология».

Таблица 4

### РАЗДЕЛ 1. Перечень элементов содержания, проверяемых на контрольной работе

<b>Код</b>	<b>Элементы содержания, проверяемые заданиями контрольной работы</b>
<b>1</b>	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>
1.1	Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей
1.2	Снятие мерок для построения поясной одежды
1.3	Чертёж прямой юбки
1.4	Моделирование поясной одежды
1.5	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани
1.6	Дублирование деталей пояса
1.7	Классификация машинных швов
1.8	Последовательность операций при обработке юбки
1.9	Технология обработки верхнего среза изделия притачным поясом
1.10	Юбка в национальных костюмах народов Урала

Таблица 5

### РАЗДЕЛ 2. Перечень планируемых результатов

<b>Код</b>	<b>Планируемые результаты, которые проверяются заданиями контрольной работы</b>
<b>1</b>	<b>Знать/понимать</b>
1.1	Конструктивные особенности юбок
1.2	Приёмы моделирования поясной одежды
1.3	Особенности обработки машинного шва
1.4	Знать особенности национальных костюмах народов Урала
<b>2</b>	<b>Уметь</b>
2.1	Определять сырьевой состав ткани
2.2	Снимать мерки с фигуры человека
2.3	Дублировать детали пояса клеевой прокладкой
2.4	Составлять последовательность операций при обработке юбки
<b>3</b>	<b>Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни</b>
3.1	Обрабатывать поясное изделие по индивидуальному плану

Таблица 6

### Ответы и критерии оценивания контрольной работы

<b>№</b>	<b>Вариант 1</b>	<b>Вариант 2</b>	<b>Критерии</b>	<b>Максима</b>
----------	------------------	------------------	-----------------	----------------

задан ия			оценивания	льный балл за задание
1	в	б	1 балл за выбор правильного ответа	1
2	в	д	1 балл за выбор правильного ответа	1
3	б	в	1 балл за выбор правильного ответа	1
4	а, б	б, в	1 балл за выбор каждого правильного ответа	2
5	в, г	б, в	1 балл за выбор каждого правильного ответа	2
6	1Б, 2, 3А	1В, 2А, 3Б	1 балла за правильное определение всех соответствий	1
7	1Г, 2З, 3Е, 4А, 5Д, 6В, 7Ж, 8Б	1ж, 2з, 3в, 4а, 5д, 6в, 7г, 8е	3 балла за правильное определение последовательности	3
8	Кружево, оборки, тесьма	Кружево, оборки, тесьма	1 балл за каждый верный ответ	3
9	Изнаночную	Проутюжильник (влажная ткань)	1 балл за правильность выполнения задания	1
10	От ширины ткани, вида рисунка, наличия ворса или блеска	От ширины ткани, вида рисунка, наличия ворса или блеска	1 балл за каждый верный ответ	3
11	А, так как драп обладает достаточной толщиной, при выборе варианта Б толжина в месте соединения пояса будет слишком большой, вариант В представляет собой обработку верхнего среза юбки обтачкой.	Б, как как креплешин это тонкая ткань, обладающая высокой степенью осыпаемости; при данном варианте все срезы находятся внутри пояса.	2 балл за выполнение каждой части задания.	2
	Для того чтобы шерстяная ткань не диформировалась (растягивалась)	Тонкая шёлковая ткань просвечивает, поэтому изделия из неё следует выполнять на подкладе		2
Максимальный балл за контрольную работу				22

За отсутствующий или не соответствующий указанным критериям ответ задание оценивается в 0 баллов.

### Контрольная работа для промежуточной аттестации в 7 классе Инструкция по выполнению работы

Работа включает 11 заданий.

Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Если какое-то задание вызывает у вас затруднение, пропустите его. К пропущенным заданиям вы сможете вернуться, если у вас останется время.

За выполнение различных по сложности заданий дается от одного до нескольких баллов. Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

**Желаем успеха!**

**При выполнении заданий №1, 2, 3 с выбором ответа из предложенных вариантов выберите верный и отметьте его в квадратике**

**1.** О какой ткани идёт речь в тексте?

Ткань хорошо драпируется и практически не мнётся, в одежде из этой ткани тепло зимой и прохладно летом. Она хорошо впитывает влагу и пропускает воздух. Её недостатками являются скольжение, высокая осыпаемость и усадка.

- а) Хлопчатобумажная ткань;
- б) шерстяная ткань;
- в) шёлковая ткань;
- г) льняная ткань;
- д) синтетическая ткань.

Максимальный балл

Фактический балл

**2.** Ткани, из каких волокон наиболее подходят для изготовления юбки, показанной на рисунке?

- а) Хлопок;
- б) капрон;
- в) шерсть;
- г) вискоза;
- д) шёлк.



Максимальный балл

Фактический балл

**3.** Какая мерка необходима для определения ширины юбки?

- а) Длина изделия;
- б) обхват бёдер;
- в) обхват талии;
- г) длина спины до талии.

Максимальный балл

Фактический балл

**При выполнении заданий №4,5 выберите два верных утверждения и отметьте их в**

4. В основе конструкций каких моделей лежит чертёж прямой юбки?



а



б



в

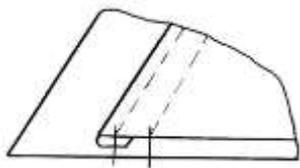


г

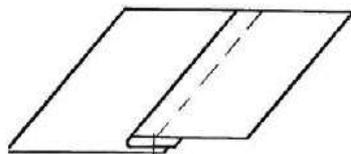
Максимальный балл

Фактический балл

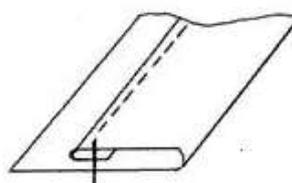
5. Выберите схемы швов, с помощью которых можно обработать низ изделия?



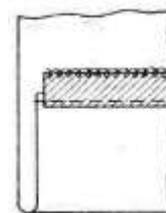
а



б



в



г

Максимальный балл

Фактический балл

При выполнении задания №6 на установление соответствия позиций, представленных в двух множествах, выберите верные ответы и запишите в таблицу

6. Соотнесите модели юбок с приёмами их моделирования

<p>1</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p>Юбка со складками на переднем полотнище</p>	<p>Юбка с фигурной кокеткой</p>	<p>Юбка с небольшим расширением по линии низа</p>

А	Б	В
---	---	---

Ответ:	1	2	3

Максимальный балл

Фактический балл

**При выполнении задания №7 с определением последовательности действий, установи правильную последовательность и пронумеруй операции по мере их выполнения**

**7.** Определите последовательность обработки прямой юбки.

А	Обработка боковых швов
Б	Окончательная ВТО
В	Обработка пояса
Г	Выполнение раскроя юбки
Д	Обработка застёжки в боковом шве
Е	Обработка вытачек
Ж	Обработка низа изделия
З	Подготовка юбки к примерке, исправление выявленных дефектов

Максимальный балл

Фактический балл

**При выполнении заданий № 8, 9 дайте краткие ответы**

**8.** В начале XX века женский костюм уральских казачек под влиянием городской моды. Традиционный сарафанный одежды был заменён на костюм "юбка с кофтой". Назовите не менее способов украшения юбки в традиционном костюме уральской



изменился комплекс трёх казачки

\_\_\_\_\_.

Максимальный балл

Фактический балл

**9.** При дублировании пояса юбки клеевой прокладкой её накладывают клеевой стороной на \_\_\_\_\_ сторону ткани и приутюживают через проутюжильник.

Максимальный балл

Фактический балл

**При выполнении задания №10, 11 на применение знаний для решения практических задач запишите ответ и поясните его**

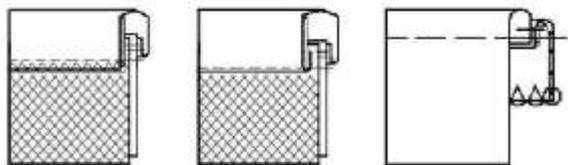
**10.** От чего зависит способ раскладки выкройки на ткани?

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_
- в) \_\_\_\_\_

Максимальный балл

Фактический балл

**11.** Вам предложено изготовить юбку из облегчённого драпа. Выберите способ обработки верхнего среза юбки притачным поясом и поясните свой выбор.



А

Б

В

Почему в юбках из натуральной шерсти вставляют подкладку?

Максимальный балл

Фактический балл

## Контрольная работа для промежуточной аттестации в 7 классе

### Вариант № 2

#### Инструкция по выполнению работы

Работа включает 11 заданий.

Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Если какое-то задание вызывает у вас затруднение, пропустите его. К пропущенным заданиям вы сможете вернуться, если у вас останется время.

За выполнение различных по сложности заданий дается от одного до нескольких баллов. Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

**Желаем успеха!**

*При выполнении заданий №1, 2, 3 с выбором ответа из предложенных вариантов выберите верный и отметьте его в квадратике*

**1.** О какой ткани идёт речь в тексте?

Ткань шероховатая, тёплая и мягкая. Одежда из неё обладает высокими теплозащитными свойствами. Недостатком данной ткани является высокая пылеёмкость.

- а) Хлопчатобумажная ткань;
- б) шерстяная ткань;
- в) шёлковая ткань;
- г) льняная ткань;
- д) синтетическая ткань.

Максимальный балл

Фактический балл

**2.** Ткани, из каких волокон наиболее подходят для юбки, показанной на рисунке?

- а) Хлопок;
- б) капрон;
- в) шерсть;



изготовления

- г) вискоза;
- д) шёлк.

Максимальный балл

Фактический балл

**3.** Какая мерка необходима для определения длины пояса юбки?

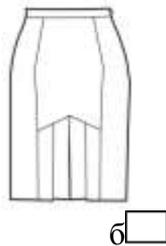
- а) Длина изделия;
- б) обхват бёдер;
- в) обхват талии;
- г) длина спины до талии.

Максимальный балл

Фактический балл

**При выполнении заданий №4,5 выберите два верных утверждения и отметьте их в квадратике**

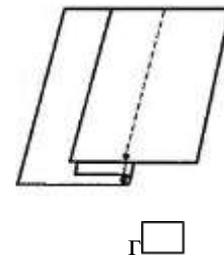
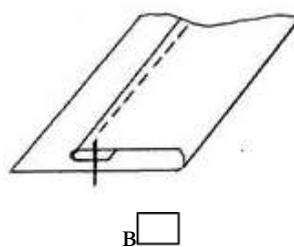
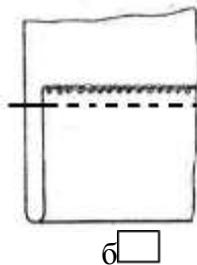
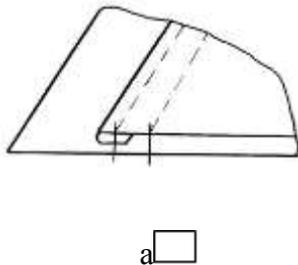
**4.** В основе конструкций каких моделей лежит чертёж прямой юбки?



Максимальный балл

Фактический балл

**5.** Выберите схемы швов, с помощью которых можно обработать низ изделия?

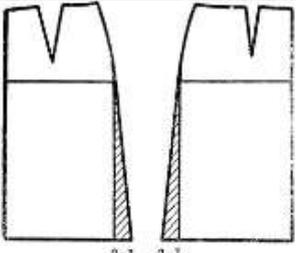
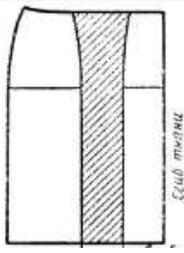


Максимальный балл

Фактический балл

**При выполнении задания №6 на установление соответствия позиций, представленных в двух множествах, выберите верные ответы и запишите в таблицу**

**6.** Соотнесите модели юбок с приёмами их моделирования

		
1	2	3
		
Юбка со складками на переднем полотнище	Юбка с фигурной кокеткой	Юбка с небольшим расширением по линии низа
А	Б	В

Ответ:	1	2	3
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Максимальный балл

Фактический балл

**При выполнении задания №7 с определением последовательности действий, установи правильную последовательность и пронумеруй операции по мере их выполнения**

**7. Определите последовательность обработки прямой юбки.**

А	Обработка боковых швов
Б	Обработка вытачек
В	Обработка пояса
Г	Обработка низа изделия
Д	Обработка застёжки в боковом шве
Е	Окончательная ВТО
Ж	Выполнение раскроя юбки
З	Подготовка юбки к примерке, исправление выявленных дефектов

Максимальный балл

Фактический балл

**При выполнении заданий № 8, 9 дайте краткие ответы**

**8.** В начале XX века женский костюм уральских казачек под влиянием городской моды. Традиционный сарафанный комплекс заменён на костюм "юбка с кофтой". Для украшения юбки казачки использовали \_\_\_\_\_



изменился под  
одежды был  
уральские

Максимальный балл

Фактический балл

9. При дублировании пояса юбки клеевой прокладкой её накладывают клеевой стороной на изнаночную сторону ткани и приутюживают через

Максимальный балл 1      Фактический балл

**При выполнении задания №10, 11 на применение знаний для решения практических задач запишите ответ и поясните его**

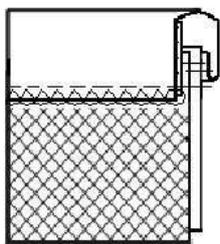
10. От чего зависит способ раскладки выкройки на ткани?

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_
- в) \_\_\_\_\_

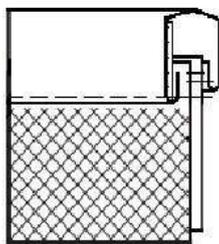
Максимальный балл

Фактический балл

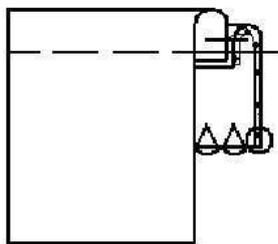
11. Вам предложено изготовить юбку из крепдешина. Выберите способ обработки верхнего среза юбки притачным поясом и поясните свой выбор.



А



Б



В

Почему юбки из тонкой шёлковой ткани изготавливают на подкладке?

Максимальный балл

Фактический балл

## СПЕЦИФИКАЦИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ (8 класс)

### 1-вариант

**Назначение контрольной работы** – оценить уровень достижения планируемых результатов.

#### Планируемые результаты.

Обучающийся научится:

- характеризовать виды ресурсов;
- объяснять, приводя примеры, принципиальную технологическую схему;
- планировать последовательности операций по изготовлению изделия;
- соблюдать нормы и правила безопасного труда.

Обучающийся получит возможность научиться:

- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с задачей деятельности;
- разрабатывать технологию изготовления продукта на основе базовой технологии;
- объяснять основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии.

## Документы, определяющие содержание контрольной работы

Содержание контрольной работы определяется на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. N 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»).

### Характеристика структуры и содержания контрольной работы

Каждый вариант контрольной работы содержит 10 заданий, различающихся формой и уровнем сложности.

Задания №1-№2 тест с выбором одного варианта ответа.

Задания №3 тест с выбором двух вариантов ответа.

Задание № 4 с кратким ответом на установление соответствия. Краткий ответ должен быть представлен в виде набора цифр и букв.

Задание № 5 задание с кратким ответом на определение последовательности действий. Краткий ответ должен быть представлен в виде последовательного ряда букв.

Задания № 6,7 - с кратким ответом. Краткий ответ должен быть представлен в виде словосочетаний или слов.

Задание № 8,9 с развернутым ответом.

### Распределение заданий контрольной работы по уровням сложности

В контрольной работе представлены задания разных уровней сложности: базового, повышенного, высокого.

Задания базового уровня сложности (№1-№4, №6, №7) – это простые задания, проверяющие знание и понимание обучающихся наиболее важных технологических понятий, а также умение работать с информацией технологического содержания (текст, рисунок, фотография, чертёж).

Задания повышенного уровня сложности (№5, №8) направлены на проверку умения планировать последовательность действий при изготовлении изделий, анализировать приёмы выполнения определённых операций.

Задание высокого уровня сложности (№9) направлено на проверку умения обучающихся использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В таблице 1 представлено распределение заданий по уровням сложности.

Таблица 1

Распределение заданий по уровням сложности

Уровень сложности задания	Количество заданий	Максимальный первичный балл	Процент первичного балла за задания данного уровня сложности от максимального первичного балла за всю работу, равного 22
Базовый	6	2	42
Повышенный	2	2	29
Высокий	1	4	29
Итого	9	14	100

### Критерии оценивания контрольной работы.

Задание с выбором одного ответа считается выполненным, если выбранный обучающимся номер ответа совпадает с верным ответом. Задание с кратким ответом считается выполненным, если обучающимся представлен ответ, совпадающий с верным ответом по формулировке или по смыслу. В задании на установление соответствия правильность определения всех соответствий оценивается в 1 балл. Задание на определение последовательности действий оценивается в 3 балла если вся последовательность определена верно. Задание на множественный выбор оценивается в 2 балла, если верно указаны оба элемента ответа; в 1 балл, если допущена одна ошибка; в 0 баллов,

если оба элемента указаны неверно. За решение заданий повышенного уровня сложности (задания с кратким и развернутым ответом) – 3 балла. Задания высокого уровня сложности- 4 балла.

Максимальный балл за выполнение работы составляет – 14. На основе баллов, выставленных за выполнение всех заданий работы, подсчитывается первичный балл, который переводится в отметку по пятибалльной шкале (таблица 2).

Таблица 2

Перевод баллов в отметку по пятибалльной шкале

Количество баллов	Рекомендуемая оценка
12-14	5
9-11	4
7-8	3
Менее 7	2

### 17. Продолжительность контрольной работы

Примерное время на выполнение заданий составляет:

- для заданий базового уровня сложности – от 1 до 2 мин;
- для заданий повышенного уровня сложности – от 3 до 5 мин;
- задания высокого уровня сложности – от 5 до 9 мин.

На выполнение всей контрольной работы отводится 45 минут.

### 18. Дополнительные материалы и оборудование

Карандаш, линейка.

Таблица 3

Обобщенный план контрольной работы

Обозначение задания в работе	Проверяемые элементы содержания	Коды элементов содержания	Коды проверяемых умений	Уровень сложности задания	Максимальный балл за выполнение задания
1	Виды источников тока и приёмников электрической энергии.	1.1	1.1	1	1
2	Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении	1.2	1.2	1	1
3	Инструменты для электромонтажных работ	1.3	1.3	1	2
4	Условные графические изображения на электрических схемах	1.4	2.1	1	1
5	Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий	1.5	2.2	2	2
6	Виды источников тока	1.1	1.1	1	1

	и приёмников электрической энергии				
7	Принципы работы и способы подключения плавких предохранителей	1.6	1.4	1	1
8	Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ	1.7	1.5	2	2
9	Схема квартирной электропроводки	1.8	3.1	3	4

### КОДИФИКАТОР ЭЛЕМЕНТОВ СОДЕРЖАНИЯ И ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Кодификатор элементов содержания и планируемых результатов является одним из документов, определяющих структуру и содержание контрольной работы. Кодификатор является систематизированным перечнем элементов содержания и планируемых результатов, в котором каждому объекту соответствует определенный код.

Кодификатор планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования по предмету «Технология» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. N 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования») с учетом Примерной основной образовательной программы основного общего образования по предмету «Технология».

Таблица 4

#### РАЗДЕЛ 1. Перечень элементов содержания, проверяемых на контрольной работе

<i>Код</i>	<i>Элементы содержания, проверяемые заданиями контрольной работы</i>
<b>1</b>	<b>Электротехника</b>
1.1	Виды источников тока и приёмников электрической энергии
1.2	Общие понятия об электрическом токе, напряжении и сопротивлении
1.3	Инструменты для электромонтажных работ
1.4	Условные графические изображения на электрических схемах
1.5	Приёмы монтажа и соединения проводов
1.6	Принципы работы плавких предохранителей
1.7	Правила безопасной работы
1.8	Схема квартирной электропроводки

Таблица 5

#### РАЗДЕЛ 2. Перечень планируемых результатов

<i>Код</i>	<i>Планируемые результаты, которые проверяются заданиями контрольной</i>
------------	--

<i>работы</i>	
<b>1</b>	<b>Знать/понимать</b>
1.1	Знать виды источников тока и приёмников электрической энергии
1.2	Понимать взаимосвязь понятий об электрическом токе, напряжении и сопротивлении
1.3	Знать применение и назначение инструментов для электромонтажных работ
1.4	Знать принципы работы плавких предохранителей
1.5	Знать правила безопасной работы
<b>2</b>	<b>Применять</b>
2.1	Применять условные графические изображения для чтения электрических схем
2.2	Составлять последовательность монтажа и соединения проводов
<b>3</b>	<b>Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни</b>
3.1	Планировать схему квартирной электропроводки

Таблица 6

**Ответы и критерии оценивания контрольной работы**

№ задания	Вариант 1	Вариант 2	Критерии оценивания	Максимальный балл за задание
<b>1</b>	в	б	1 балл за выбор правильного ответа	1
<b>2</b>	б	а	1 балл за выбор правильного ответа	1
<b>3</b>	а, д	б, в	1 балл за выбор каждого правильного ответа	2
<b>4</b>	1Б, 2Г, 3А, 4В, 5Д	1Г, 2Б, 3А, 4Д, 5В	1 балла за правильное определение всех соответствий	1
<b>5</b>	1Б, 2А, 3Е, 4Г, 5Д, 6В	1Б, 2А, 3Г, 4В	2 балла за правильное определение последовательности	2
<b>6</b>	Потребители. Холодильник, миксер фен и т.д.	Потребители. Холодильник, миксер фен и т.д.	1 балл за правильность выполнения задания	1
<b>7</b>	Предохранители	Предохранители	1 балл за правильность выполнения задания	1
<b>8</b>	Работать можно только исправным инструментом. Подавать инструмент надо ручкой от себя, а класть на стол — ручкой к себе	Монтажные инструменты должны иметь изолированные ручки	2 балла за правильное выполнение задания	2
<b>9</b>	Наличие всех	Наличие всех	4 балла за	4

	элементов проводки, правильность соединения	элементов проводки, правильность соединения	правильность выполнения задания	
Максимальный балл за контрольную работу				14

За отсутствующий или не соответствующий указанным критериям ответ задание оценивается в 0 баллов.

### Контрольная работа для промежуточной аттестации (8 класс) Инструкция по выполнению работы

Работа включает 9 заданий.

Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Если какое-то задание вызывает у вас затруднение, пропустите его. К пропущенным заданиям вы сможете вернуться, если у вас останется время.

За выполнение различных по сложности заданий дается от одного до нескольких баллов. Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

**Желаем успеха!**

**При выполнении заданий №1, 2, 3 с выбором ответа из предложенных вариантов выберите верный и отметьте его в квадратике**

**1.** Для преобразования переменного тока в постоянный используется:

- а) двигатели
- б) генераторы
- в) выпрямители
- г) нагревательные приборы

Максимальный балл

Фактический балл

**2.** Три электрических лампы, каждая сопротивлением 20 Ом, включены последовательно и подключены к сети под напряжением 120 В. Величина тока в цепи:

- 1А
- 2А
- 3А
- 4А

Максимальный балл

Фактический балл

**При выполнении задания №4 с выбором двух вариантов ответа из предложенных вариантов выберите верные и обведите**

**3.** При помощи какого инструмента выполняется скручивание проводов:

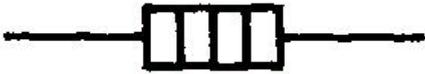
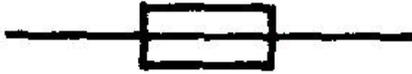
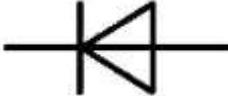
- а) Плоскогубцы;
- б) кусачки боковые;
- в) нож;
- г) щипцы;
- д) пассатижи.

Максимальный балл

Фактический балл

**При выполнении задания №4 соотнесите элементы столбцов таблицы**

**4. Соотнесите элементы электрической схемы с её условными обозначениями**

1	Лампа накаливания	А	
2	Резистор	Б	
3	Нагревательный элемент	В	
4	Плавкий предохранитель	Г	
5	Диод	Д	

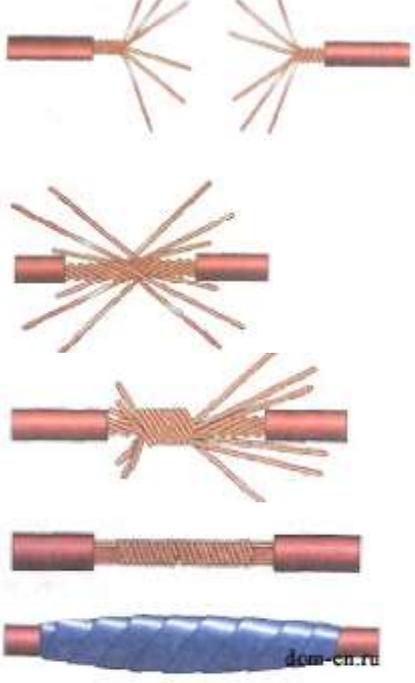
Ответ:	1	2	3	4	5

Максимальный балл

Фактический балл

**При выполнении задания №5 с определением последовательности действий, установи правильную последовательность и пронумеруй операции по мере их выполнения**

**5. Определи последовательность сращивания проводов с многопроволочной жилой**

	А	Расплести жгутики многопроволочных жил	
	Б	Взять два провода и удалить изоляцию с соединяемых концов на 30 мм	
	В	Заизолировать место сращивания проводов, обвивая изоляционной лентой сначала в одном направлении, а потом в обратном. Плотнo закрепить конец изоляционной ленты	
	Г	Плотнo обвить проволоочки одного провода вокруг другого	
	Д	Откусить кусачками оставшиеся концы жил, а витки плотнo обжать плоскогубцами	
	Е	Сцепить между собой проволоочки соединяемых проводов	

Максимальный балл

Фактический балл

**При выполнении заданий № 6,7 дайте краткие ответы**

6. Устройства, в которых происходит преобразование электрической энергии в другие виды энергии — свет, тепло, механическую и химическую энергию, называются \_\_\_\_\_, например \_\_\_\_\_ (привести не менее 3 примеров).

Максимальный балл

Фактический балл

7. Ток короткого замыкания опасен как для источника электрической энергии, так и для нагрузки и может привести к возгоранию проводов электрической цепи и пожару. Для предохранения от короткого замыкания между источником и нагрузкой в разрыв проводов устанавливают защитные устройства в виде \_\_\_\_\_.

Максимальный балл

Фактический балл

**При выполнении заданий №8, 9 на применение знаний для решения практических задач запишите ответ и поясните его**

8. Дополните правила охраны труда при выполнении электромонтажных работ.

- а) Во время работы на монтажной панели должны находиться только те материалы или детали, которые монтируются.
- б) Монтажные инструменты должны иметь изолированные ручки.
- в) \_\_\_\_\_.
- г) Необходимо бережно обращаться с инструментом и материалами, не ронять их на пол. Использовать электромонтажные инструменты следует только по назначению.
- д) Лезвие отвёртки должно плотно входить в шлиц винта. Работать отвёрткой на весу запрещается.
- е) На рабочем месте надо соблюдать порядок. Инструменты и материалы должны находиться в отведённых для них местах.

Максимальный балл

Фактический балл

9. Начертите схему электропроводки в однокомнатной квартире



Максимальный балл

Фактический балл

**Контрольная работа**  
**Вариант № 2**  
**Инструкция по выполнению работы**

Работа включает 9 заданий.

Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Если какое-то задание вызывает у вас затруднение, пропустите его. К пропущенным заданиям вы сможете вернуться, если у вас останется время.

За выполнение различных по сложности заданий дается от одного до нескольких баллов. Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

**Желаем успеха!**

**При выполнении заданий №1, 2 с выбором ответа из предложенных вариантов выберите верный и обведите**

1. Для получения электрического тока используются:

- а) двигатели
- б) генераторы
- в) выпрямители
- г) нагревательные приборы

Максимальный балл

Фактический балл

2. Две электрических лампы, каждая сопротивлением 10 Ом, включены последовательно и подключены к сети под напряжением 220 В. Величина тока в цепи:

- а) 11А
- б) 22А
- в) 3А
- г) 4А

Максимальный балл

Фактический балл

**При выполнении задания №3 выберите два верных утверждения и отметьте их в квадратике**

3. При помощи каких инструментов выполняется зачистка проводов:

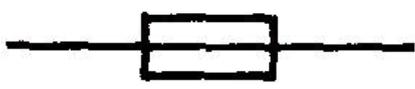
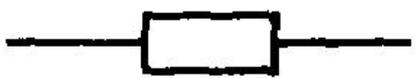
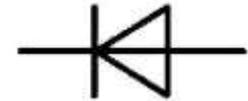
- а) Плоскогубцы;
- б) кусачки боковые;
- в) нож;
- г) отвёртка.

Максимальный балл

Фактический балл

**При выполнении задания №4 на установление соответствия позиций, представленных в двух множествах, выберите верные ответы и запишите в таблицу**

4. Соотнесите элементы электрической схемы с её условными обозначениями

1		Резистор	А	
2		Лампа накаливания	Б	
3		Нагревательный элемент	В	
4		Диод	Г	
5		Плавкий предохранитель	Д	

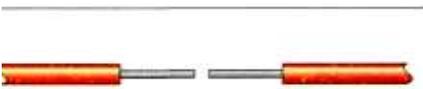
Ответ:	1	2	3	4	5

Максимальный балл

Фактический балл

**При выполнении задания №5 с определением последовательности действий, установи правильную последовательность и пронумеруй операции по мере их выполнения**

5. Определи последовательность сращивания проводов одножильных и многожильных проводов

	А	Зачищенные жилы наложить друг на друга, перекрутить. Каждым концом жилы сделать вокруг провода три-четыре витка	
	Б	Взять два провода, удалить изоляцию с соединяемых концов на 30 мм	
	В	Заизолировать места сращивания проводов, обвивая изоляционной лентой сначала в одном направлении, а потом в обратном. Плотно закрепить конец изоляционной ленты	
	Г	Оставшиеся концы жил откусить кусачками, а витки плотно обжать плоскогубцами.	

Максимальный балл

Фактический балл

**При выполнении заданий № 6,7 дайте краткие ответы**

6. Устройства, в которых происходит преобразование электрической энергии в другие виды энергии — свет, тепло, механическую и химическую энергию, называются \_\_\_\_\_, например \_\_\_\_\_.

вести не менее 3 примеров). (пр

Максимальный балл

Фактический балл

7. Компонент силовой электроники одноразового действия, выполняющий защитную функцию - это \_\_\_\_\_.

Максимальный балл

Фактический балл

**При выполнении задания №8, 9 на применение знаний для решения практических задач запишите ответ и поясните его**

8. Дополните правила охраны труда при выполнении электромонтажных работ.

а) Во время работы на монтажной панели должны находиться только те материалы или детали, которые монтируются.

б) \_\_\_\_\_.

в) Работать можно только исправным инструментом. Подавать инструмент надо ручкой от себя, а класть на стол — ручкой к себе.

г) Необходимо бережно обращаться с инструментом и материалами, не ронять их на пол. Использовать электромонтажные инструменты следует только по назначению.

д) Лезвие отвёртки должно плотно входить в шлиц винта. Работать отвёрткой на весу запрещается.

е) На рабочем месте надо соблюдать порядок. Инструменты и материалы должны находиться в отведённых для них местах.

Максимальный балл

Фактический балл

9. Начертите схему электропроводки в однокомнатной квартире, указав место расположения ламп, выключателей, розеток.



Максимальный балл

Фактический балл