ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА-ИНТЕРНАТ – ДЕТСКИЙ САД»

«Рассмотрено»	**«Согласовано»**	**« Утверждаю»**
На заседании МО	**Зам. дир. по УВР.**	**Директор**
Протокол №__	**ГБОУ «С(К)ОШИ-ДС»**	**ГБОУ**
От «___»_____20___г	**_____**	**«С(К)ОШИ-ДС»**
_____	**Х.А. Дзязикова**	**_____**
Рук. МО		**Ф.Э. Оздоева**

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00800C257B258DA9CA23BE7A97D7F34B34
Владелец: Оздоева Фатима Эдалгиреевна
Действителен: с 08.06.2023 до 31.08.2024

Рабочая программа
по предмету «Технология»
для обучающихся 5 класса
на 2023-2024 учебный год
(вариант 1.2)

Составитель: З.М. Нальгиева,
учитель технологии

г. Сунжа
2023 год

Содержание

1. Пояснительная записка……....3
2. Планируемые результаты…….
3. Содержание учебного предмета…….
4. Календарно-тематический план……

1.Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии (1 год обучения в основной школе) составлена на основе фундаментального ядра содержания общего образования и требований к результатам основного общего образования с учётом особых образовательных потребностей обучающихся с нарушениями слуха, получающих образование на основе АООП ОО (вариант 1.2) . Программа разработана на основе :

-Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (Приказ Минпросвещения России от 31.05.2021 г. № 287, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 05.07.2021 г., рег. номер – 64101) (далее – ФГОС ООО);

-Адаптированной основной общеобразовательной программы основного общего образования ГБОУ «С(К)ОШИ-ДС» (вариант 1.2);

-Приказа Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 г. № 1025
“Об утверждении федеральной адаптированной образовательной программы основного общего образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья” зарегистрировано в Минюсте РФ 21 марта 2023 г. № 72653 (далее ФАООП ООО);

-Программы воспитания – с учётом планируемых результатов духовно-нравственного развития, воспитания и социализации обучающихся с нарушениями слуха.

-Примерной основной программы основного общего образования по направлению «Технология»;

-Учебного плана ГБОУ «С(К)ОШИ-ДС».

Курс технологии позволяет ознакомить обучающихся с нарушенным слухом с основными технологическими процессами современного производства материальных ценностей и обеспечить подготовку для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

Учебный курс «Технология» предусматривает преемственность и реализацию межпредметных связей с общеобразовательными дисциплинами, что способствует совершенствованию теоретической и трудовой компетентности глухих и слабослышащих обучающихся.

Учебный предмет «Технология» предусматривает включение материала по следующим направлениям:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- основы черчения и дизайна;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- проектная деятельность.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Разнообразие видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить кругозор обучающихся, но и раскрыть их индивидуальные способности. У обучающихся развивается техническое и художественное мышление, творческие способности, экологическое мировоззрение, формируются навыки делового общения.

Процесс обучения технологии строится в соответствии с фундаментальными основами, дидактическими принципами, методами и методиками трудового специального обучения, что предусматривает:

- оптимальное сочетание общетрудовых навыков, технологических и специальных знаний

и умений;

- воспитывающий, развивающий и профориентационный характер трудового обучения; творческую направленность процесса формирования технико-технологических знаний и выполнение практических заданий;
- практически значимый характер работ, направленных на создание полезной продукции;
- формирование опыта деловых и предпринимательских отношений в процессе индивидуального и коллективного труда;
- выработку у обучающихся готовности осознанно и самостоятельно осуществлять перенос политехнических и профессиональных знаний, навыков и умений в новые трудовые и производственные условия и в другие виды деятельности.

Основные формы урока: урок усвоения нового материала, урок усвоения знаний, комбинированный урок, урок совершенствования знаний, урок применения знаний на практике, урок формирования новых знаний, урок актуализация знаний.

Методы обучения: беседа, работа с книгой, практическая деятельность, самостоятельная (практическая) работа, работа по карточкам, работа по плакатам, составление плана работ, планирование последовательности операций по технологической карте.

Работа с технической документацией:

- черчение: построение, нанесение размеров, отличие чертежа от технического рисунка;
- рисунок детали изделия: назначение, выполнение, обозначение размеров;
- чертёж: назначение (основной документ для выполнения изделия);
- технологическая карта: назначение.

Методы стимуляции:

- демонстрация натуральных объектов;
- ИТК;
- дифференцирование, разноуровневое обучение;
- наглядные пособия, раздаточный материал;
- создание увлекательных ситуаций;
- занимательные упражнения;
- экскурсии;
- участие в конкурсах;
- участие в выставках декоративно-прикладного творчества.

Основу курса составляют разделы «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Художественные ремёсла», «Электротехника», «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Цели технологической подготовки на этапе основной школы: формирование у обучающихся технико-технологической грамотности, технологической компетентности, культуры труда и деловых межличностных отношений.

Курс технологии ориентирован на приобретение обучающимися умений в прикладной творческой деятельности, а также на социально-трудовую адаптацию и реабилитацию в непрерывном процессе профессионального самоопределения обучающихся с нарушениями слуха.

Основными задачами изучения учебного предмета «Технология» являются:

- воспитание трудолюбия, потребности в труде, уважения к людям труда, заботливого и бережного отношения к общественному достоянию и родной природе;
- формирование трудовых навыков и умений, а также технических, технологических и начальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, созидательном труде;
- обучение использованию в трудовой деятельности знаний основ наук;
- расширение и углубление политехнического кругозора, ознакомление их с общими

научными основами и организационно-экономическими принципами современного производства; ознакомление с отраслями народного хозяйства и массовыми рабочими профессиями, побуждение к сознательному выбору профессии;

- развитие творческих способностей и технического мышления обучающихся в процессе их практической деятельности и сельскохозяйственного опыта;
- подготовка к выполнению необходимых и доступных видов технологического и бытового труда;
- повышение уровня речевого и общего развития обучающихся на основе реализации принципа речевой коммуникации в процессе деятельности;
- коррекция недостатков развития познавательной и речевой деятельности, обучающихся с нарушенным слухом в процессе труда.

Коррекционная направленность обучения

При разработке программы учитывался контингент детей школы-интерната, а именно: дети с нарушением слуха.

Работа на уроках ведется на слуховой и слухозрительной основе; обязателен контроль за звукопроизношением, внятностью речи. Работа строится с учетом рекомендаций учителя- дефектолога класса, данных «Карты восприятия речи на слух» и «Речевой карты» класса.

Особое внимание на уроках уделяется развитию навыков слухового восприятия слабослышащих и позднооглохших обучающихся. Это необходимо как для формирования умения на слух и слухозрительно воспринимать речь окружающих, так и для формирования умения строить связные, грамматически правильно оформленные высказывания в соответствии с задачами коммуникации.

Учет Программы воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется, через использование воспитательного потенциала уроков технологии. Эта работа осуществляется в следующих формах:

- побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (педагогическими работниками) и сверстниками (обучающимися), принципы учебной дисциплины и самоорганизации;
- установление доверительных отношений между педагогическим работником и его обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимися требований и просьб педагогического работника, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности;
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемого на уроках физической культуры, материала через демонстрацию обучающимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через обращение внимания на ярких деятелей культуры, связанных с изучаемыми в данный момент темами, на тот вклад, который они внесли в развитие нашей страны и мира, на достойные подражания примеры их жизни, на мотивы их поступков;
- использование на уроках информации, затрагивающей важные социальные, нравственные, этические вопросы;
- использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета для формирования у обучающихся российских традиционных духовно-нравственных и социокультурных ценностей через подбор соответствующих текстов для упражнений, проблемных ситуаций для обсуждения в классе, составления

диалогов и /или монологических высказываний;

- инициирование обсуждений, высказываний своего мнения, выработки своего личностного отношения к изучаемому материалу, произведениям искусства;
- включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока;
- применение групповой работы или работы в парах, которые способствуют развитию навыков командной работы и взаимодействию с другими обучающимися.

Учебным планом ГБОУ «С(к)ОШИ-ДС» г. Сунжа на изучение курса технологии в 5 классе отводится 2 часа в неделю (68 часов в год).

Используемый учебно-методический комплект: Технология. 5, 6, 7 кл.: учебник /Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др. - М.: Вентана-Граф, 2015.

№	Период	Количество часов	
		По плану	По факту
1	I четверть	16	16
2	II четверть	16	15
3	III четверть	22	21
4	IV четверть	14	15
5	**Итого**	**68**	**67**

Планирование составлено с учетом выходных и праздничных дней.

Рабочая программа реализует право учителя расширять, углублять, изменять, формировать содержание обучения, определять последовательность изучения материала, распределять учебные часы по разделам, темам, урокам в соответствии с поставленными целями. При необходимости в течение учебного года учитель может вносить в Рабочую программу коррективы: изменять последовательность уроков внутри темы, изменять порядок изучения тем в пределах одного класса, переносить сроки проведения контрольных работ и др., делая при этом соответствующие примечания в листе коррекции в конце Рабочей программы.

Контрольно-измерительные мероприятия

Так как уроки технологии носят практический характер, то существуют следующие виды контроля: текущий контроль, самоконтроль, взаимоконтроль, промежуточный, тематический, итоговый.

Формы контроля: тестирование, практическая работа, лабораторно-практическая работа, проверочная работа, контрольная работа.

После изучения каждой темы предусмотрено выполнение упражнений, тестовых заданий, практических, лабораторно-практических, творческих или проектных работ, что позволяет осуществлять контроль уровня усвоения теоретических знаний, сформированности практических умений и навыков. Их оценка производится по 5- бальной системе.

При организации творческой или проектной деятельности внимание учащихся акцентируется на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Условия эффективности выполнения образовательной программы

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

Основным дидактическим средством обучения технологии является творческая учебно-практическая деятельность учащихся: упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ.

Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему творческой работы для учащихся, чтобы охватить всю совокупность рекомендуемых в программе технологических операций. При этом учитывается посильность объекта труда для школьников, а также его общественная или личная значимость.

Образовательного процесса на уроках технологии строится на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

Формы организации обучения предмету:

Традиционные методы обучения:

1. Словесные методы: работа с учебником.
2. Наглядные методы: наблюдение, работа с наглядными пособиями, презентациями.
3. Практические методы: упражнения, графические работы.

Средства обучения: учебники, демонстрационные таблицы, раздаточный материал (карточки, тесты и др.), мультимедийные дидактические средства;

2. Планируемые результаты освоения образовательной программы

Изучение технологии по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
3. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
4. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
5. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой

задачи на основе заданных алгоритмов.

4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.

5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.

6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.

7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.

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

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

13. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

14. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

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

2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах, и технологиях создания объектов труда;

4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования, и их технологических возможностей;

6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;

7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

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

9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

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

5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и

материально-энергетических ресурсов;

6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;

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

8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

9) приготовление кулинарных блюд из овощей, яиц и др. с учетом требований здорового образа жизни;

10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

11) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

13) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

14) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

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

16) документирование результатов труда и проектной деятельности.

В мотивационной сфере:

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

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

3) осознание ответственности за качество результатов труда;

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

В эстетической сфере:

1) моделирование художественного оформления объекта труда;

2) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

3) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

4) развитие пространственного художественного воображения;

5) развитие композиционного мышления;

6) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

7) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

8) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

9) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

10) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;

11) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

12) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

3) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной

технологии и др.;

4) способность к коллективному решению творческих задач;

5) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

6) способность прийти на помощь товарищу;

7) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

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

4) развитие глазомера;

5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

Раздел «Кулинария»

Обучающиеся научатся:

-самостоятельно готовить блюда из сырых и вареных овощей, молока и молочных продуктов, яиц, из различных видов теста, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Обучающиеся получат возможность научиться:

- выбирать пищевые продукты, организовывать питание в домашних условиях, применять разные способы обработки пищевых продуктов;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов, оформлять приготовленные блюда, сервировать стол, соблюдать правила этикета за столом.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Обучающиеся научатся:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку изделий.

Обучающиеся получат возможность научиться:

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий.

3. Содержание программы

Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства (2 часа)

Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны, современные материалы в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили. Оформление кухни.

Раздел 2. Электротехника (2 часа)

Правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновая печь (СВЧ), посудомоечной машины.

Раздел 3. Кулинария (14 часов)

Санитарно-гигиенические требования. Лица, приготовляющие пищу, приготовление пищи. Хранение продуктов, блюд.

Моющие чистящие средства. Кухонные приспособления. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами.

Физиология питания 1 ч

Физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества, белки, жиры, углеводы. Жизнедеятельность человека. Пищевая пирамида. Пищевые отравления. Первая помощь при отравлениях.

Бутерброды и горячие напитки 4 ч

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Эфирные масла. Технология заваривания, подача чая. Размол зерен кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 4 ч

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению. Технология приготовления крупяных

Блюда из яиц 2 ч

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Предосторожность при кулинарной обработке яиц. Определение свежести яиц. Хранение яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Блюда из овощей и фруктов. 4 ч.

Виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение,пассерование, тушение, запекание).

Обработка листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных

Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов (30ч)

Свойства текстильных материалов (4 ч)

Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна, растительное происхождение.. Прядильное, ткацкое производство. Профессии оператор прядильного производства, ткач. Основная и уточная нити в ткани. Свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.

Швейная машина. (4 часа)

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Узлы швейной машины. Выполнение машинных работ. Правила безопасной работы на швейной машине. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. 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.

Конструирование швейных изделий. (4 часа)

Чертеж, выкройка, швейное изделие. Инструменты, приспособления для изготовления выкройки. Размеры швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Построение выкроек. Салфетка, подушки для стула, фартук, прямая юбка с кулиской на резинке, сарафан, топ. Подготовка выкройки к раскрою.

Раскрой фартука. 2 ч.

Обмеловка выкройки, припуски на швы. Перенос линий на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками.

Подготовка деталей кроя к обработке. 2 ч.

Операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обметывание; временное соединение деталей — сметывание; временное закрепление подогнутого края — заметывание (с открытым и закрытым срезами).

Обработка нижних и боковых срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом. 2 ч.

Операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания машинное обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком постоянное соединение деталей—стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание.

Обработка накладного кармана .

Соединение кармана с фартуком

Обработка пояса

Обработка верхнего среза фартука

Тематическое планирование

Наименование разделов и тем	Кол. часов
1.Технологии домашнего хозяйства	**2**
2. Электротехника	**2**
Бытовые электроприборы	**2**
3. Кулинария	**14 +2**
Санитария и гигиена на кухне.	**1**
Физиология питания	**1**
Бутерброды и горячие напитки	**2**
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	**2**
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	**2**
Блюда из яиц	**2**
Блюда из овощей и фруктов.	**4**
4. Создание изделий из текстильных материалов	**30**
Свойства текстильных материалов	**8**
Швейная машина.	**4**
Конструирование швейных изделий	**4**
Раскрой фартука.	**2**
Подготовка деталей кроя к обработке.	**2**
Обработка нижних и боковых срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом.	**2**
Обработка накладного кармана.	**2**
Соединение кармана с фартуком.	**2**
Обработка пояса.	**2**
Обработка верхнего среза фартука.	**2**
Итого	**66**

4. Календарно-тематическое планирование

№	Тема урока	Кол. часов	Дата		Содержание программы Речевой материал	Характеристика деятельности обучающихся
			план	факт		
Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства (2 часа)						
+1 1. 2.	День знаний Интерьер кухни. Интерьер столовой. Декоративное оформление.	 2 2			Интерьер, эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические требования. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны, современные материалы в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили. Оформление кухни.	Знакомятся с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находят и представляют информацию об устройстве современной кухни.
Раздел 2. Электротехника (2 часа)						
3.	Стартовая диагностика. Бытовые электроприборы	 1 1			Правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновая печь (СВЧ), посудомоечной машины.	Отвечают на вопросы теста. Изучают потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находят и представляют информацию об истории электроприборов. Изучают принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.
Раздел 3. Кулинария (14 часов)						
4.	Санитария и гигиена на кухне.	1			Санитарно-гигиенические требования. Лица, приготовляющие пищу, приготовление пищи. Хранение продуктов, блюд. Моющие чистящие средства. Кухонные приспособления. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами.	Овладевают навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывают рабочее место. Определяют набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивают безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием

						посудой, жидкостью. Оказывают 1 помощь при порезах и ожогах.
4.	Физиология питания	1			Физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества, белки, жиры, углеводы. Жизнедеятельность человека. Пищевая пирамида. Пищевые отравления. Первая помощь при отравлениях.	Находят и представляют информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивают исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов
5. 6.	Бутерброды и горячие напитки. Технология приготовления какао.	2 2			Пекарь. Бутерброд, виды бутербродов. Приспособления для нарезания продуктов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Эфирные масла. Технология заваривания, подача чая. Размол зерен кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.	Находят и представляют информацию о бутербродах и о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Выбирают рецепты бутербродов для приготовления. Планируют приобретение продуктов. Распределяют обязанности. Приготавливают и оформляют бутерброды. Определяют вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивают хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливают горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводят сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Дегустируют бутерброды и горячие напитки. Знакомятся с профессией пекарь.
7.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2			Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению. Технология приготовления крупяных	Знакомятся с устройством кастрюли-кашеварки. Определяют экспериментально оптимальное

8.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2			рассыпчатых, вязких и жидких каш. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.	соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовят рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определяют консистенцию блюда. Готовят гарнир из бобовых или макаронных изделий. Дегустируют блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомятся с профессией повар.
9.	Блюда из яиц	2			Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Предосторожность при кулинарной обработке яиц. Определение свежести яиц. Хранение яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.	Определяют свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовят блюда из яиц.
9. 10.	Блюда из овощей. Блюда из фруктов. **Обработка листовых и пряных овощей, лука и чеснока.** **Обработка** тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.	2 2			Виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Витамины, минеральные соли, глюкоза, клетчатка. Обработка листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки	Осваивают безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовят гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществляют органолептическую оценку готовых блюд. Находят и представляют информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладевают навыками деловых, уважительных, культурных отношений со

					веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	всеми членами бригады. Определяют доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполняют кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполняют фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивают безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывают точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читают технологическую документацию. Соблюдают последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовят салат из сырых овощей или фруктов.
11.	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	1			Калорийность продуктов. Сервировка стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Складывание салфеток. Пользование столовыми приборами.	Подбирают столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирают столовые приборы и посуду для завтрака. Составляют меню завтрака. Рассчитывают количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполняют сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывают салфетки. Участвуют в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».
12.	Приготовление	1			Калорийность продуктов. Сервировка стола.	Защищают творческий проект.

	воскресного завтрака для всей семьи				Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Складывание салфеток. П	
Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов (30ч)						
13.	Свойства текстильных материалов (4 часа)	2			Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна, растительное происхождение. Нити, ткани. Прядильное, ткацкое производство. Профессии оператор прядильного производства, ткач. Основная и уточная нити в ткани.	Изучают характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Знакомятся с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Определяют направление долевой нити в ткани.
14.	Свойства текстильных материалов.	2			Отделочное современное производство. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное.	Определяют лицевую и изнаночную стороны ткани. Определяют виды переплетения нитей в ткани. Составляют коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.
15. 16.	Свойства текстильных материалов. Свойства текстильных материалов:физические, эргономические, эстетические, технологические.	2 2			Свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.	Исследуют свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Проводят анализ прочности окраски тканей. Находят и представляют информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.

						Изучают свойства тканей из хлопка и льна. Оформляют результаты исследований.
17.	Швейная машина. (4 часа) Правила безопасной работы на швейной машине.	2			Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Узлы швейной машины. Выполнение машинных работ. Правила безопасной работы на швейной машине. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы.	Изучают устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливают швейную машину к работе: наматывают нижнюю нитку на шпульку, заправляют верхнюю и нижнюю нитки, выводят нижнюю нитку наверх. Выполняют прямую машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием регулятора длины стежка. Выполняют закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Овладевают безопасными приёмами труда.
18.	Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток	2			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.	Выполняют машинные строчки по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек. Выполняют закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Овладевают безопасными приёмами труда.
19.	Конструирование швейных изделий. Инструменты, приспособления для изготовления выкройки	2			Чертеж, выкройка, швейное изделие. Инструменты, приспособления для изготовления выкройки. Размеры швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Построение выкроек.	Снимают мерки с фигуры человека и записывают результаты измерений. Рассчитывают по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Находят и представляют информацию об истории швейных изделий
20.	Конструирование швейных изделий.	2			Салфетка, подушки для стула, фартук, прямая юбка с кулиской на резинке, сарафан, топ. Подготовка выкройки к раскрою.	Строят чертёж швейного изделия в масштабе 1 - 4. Строят чертёж швейного изделия в

					Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.	натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копируют готовую выкройку.
21.	Раскрой фартука. Обмеловка выкройки, припуски на швы.	2			Обмеловка выкройки, припуски на швы. Перенос линий на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками.	
22.	Подготовка деталей кроя к обработке.	2			Операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обметывание; временное соединение деталей — сметывание; временное закрепление подогнутого края — заметывание (с открытым и закрытым срезами).	
22.	Обработка нижних и боковых срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом.	2			Операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание.	
23.	Обработка накладного кармана.	2				
24.	Соединение кармана с фартуком.	2				
25.	Обработка пояса.	2				
26.	Обработка верхнего среза фартука.	2				
	Итого часов:					

Учебно-методическое обеспечение и материально-техническое обеспечение

Занятия по курсу «Технология. Обслуживающий труд» проводятся на базе комбинированных мастерских (класс + кухня). Они имеют рекомендованный Министерством образования и науки РФ набор инструментов, электроприборов, машин и оборудования согласно утвержденному Перечню средств обучения и учебного оборудования.

Большое внимание при работе в мастерских обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро- и пожаробезопасности, безопасных приемов труда при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудованы соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией (плакаты по ТБ, огнетушитель).

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение

1.Книгопечатная продукция

Программа «Технология: программа: 5-8(9) классы/ Н.В. Синица, П.С. Самородский и др.» - М.: Вентана-Граф,2015.

УМК «Технология. 5, 6,7 класс»: учебник /Н.В. Синица,
П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.,

Печатные пособия

1.Таблицы:

Машиноведение. Моделирование. Конструирование.
Технология.
1.Швейная машина 2-М класса Ш-М3.
2.Конструктивная схема машины 2-М класса ПМ3.
3.Детали и механизмы швейных машин.
4.Машинная игла и моталка.
5.Регуляторы строчки.
6.Регуляторы натяжения нитки.
7.Схема образования челночного стежка.
8.Заправка ниток.
9.Приспособление к швейным машинам.
10.Механизмы передачи вращательного движения.
11.Механизмы рабочих органов машины.
12.Правила безопасности при работе на швейной машине.
13.Приводное устройство.
14.Схема смазки швейной машины.
15.Правильная посадка при работе на швейной машине.
16..Виды ручных стежков и строчек.
17.Терминология ручных работ.
18.Машинные швы.

21. А. Построение чертежа фартука.

21. Б. Обработка фартука.

22.Обработка шапочки, отделка шапочки и фартука.

23.Обработка застёжек Изготовление петель.

24.Раскрой швейных изделий. Раскладка деталей выкройки изделия.

25.Обработка юбки. Детали кроя. Обработка вытачек, боковых срезов юбки. Обработка застёжки.

26.Обработка нижнего среза юбки.

27.Обработка верхнего среза юбки (притачным поясом, корсажная тесьма, обработка поясов)

28.Дефекты в изделиях и способы их устранения:

А. Дефекты рукава.

Б. Дефекты юбки.

29.Обработка трусов.

30.Построение чертежа основы рукава.

31.Обработка рукава и соединение его с проймой.

32.Обработка ночной сорочки.

33.Обработка горловины и проймы в изделиях без воротника и рукавов.

34.Обработка воротников.

35.Соединение воротника, с горловиной.

36. Обработка накладных карманов. Виды карманов.

37.Обработка застёжек. -обработка бортов подбортами; - обработка бортов планками.

38.Отделка деталей изделия: оборками, рюшами, воланами.

39.Отделка деталей изделия: складками, бейками, защипами.

Таблицы по кулинарии

2.Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование

Набор ручных инструментов и приспособлений

Виды швов, вышивок, орнаментов

Комплект оборудования и приспособлений для ВТО

3. Натуральные объекты

Коллекции текстильных волокон

Аптечка первой мед. помощи

Игрушки и развивающие игры

Набор круп

Макеты, шаблоны:

М 5-2 - Рамка для ткачества

М 5-3 - Шаблон для изготовления лоскутных изделий

М 6-1 - Шаблон фартука для моделирования

4.Оборудование кабинета (мастерской)

Парты ученические

Стулья ученические

Стол учительский
Машины швейные
Гладильная доска
Манекен учебный
Стенды с выставкой ученических работ
Секционные шкафы
Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц

Приложение 1

Речевой материал

Я выполнила задание без ошибок. Я не допустила ошибок при выполнении задания. Я выполнила это задание правильно, безошибочно. У меня нет ошибок. Это задание лёгкое. Это задание нетрудное. Это задание не вызвало у меня затруднений. Я без труда выполнила это задание.

Я знаю правила безопасности работы на уроке труда:..... Мне знакомы: санитарно- гигиенические требования. Я знаю блюда из круп ....., виды посуды, приемы сервировки и оформления блюд.

Я попробую сама ответить. Я не знаю, что означает это слово. Мне трудно..... Я хочу задать вопрос..... Я хочу узнать у ..... ., я не уверена в ответе.... Я составила вопрос и хочу..... Я так думаю, потому что ..... Мне трудно регулировать натяжение нити, помогите мне, пожалуйста.. Мне трудно выполнить задание.. Мне не понятно это.. задание.

Я заправила машину. Мне трудно (легко) заправить машину... ..помогите мне заправить машину. Я не уверена в ответе. Я не уверена, что правильно начертила. Проверьте мою работу ..... ,

Я знаю профессии общественного питания: буфетчик, изготовитель пищевых полуфабрикатов, контролер-кассир, кухонный рабочий, мойщик посуды, официант, повар, повар детского питания

Лист коррекции **Приложение 2**

№ п\п	Тема, дата пропущенных уроков	Кол-во часов по теме		Причина пропуска	Изменения в КТП, форма коррекции, даты
		план	фак		

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ДОСТИЖЕНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ «ТЕХНОЛОГИЯ»

При оценке результатов учебной деятельности обучающихся по технологии необходимо учитывать совокупность усвоенных теоретических и практических знаний и умений с опорой на следующие критерии:

– уровень усвоения учебного программного материала: полнота, объём, системность, обобщенность знаний;

– умение применять приобретенные знания для выполнения практических задач из различных модулей;

– владение базовым понятийным аппаратом по осваиваемым модулям и предметной терминологией;

– сформированность трудовых умений и навыков.

Критерии и нормы оценки знаний, умений и навыков обучающихся по технологии

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся:

– полностью освоил учебный материал;

– умеет изложить его своими словами;

– самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;

– правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся:

– в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;

– подтверждает ответ конкретными примерами;

– правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся:

– не усвоил существенную часть учебного материала;

– допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;

– затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

– неполно или совсем не отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся:

– почти не усвоил учебный материал;

– не может изложить его своими словами;

– не может подтвердить ответ конкретными примерами;

– не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Нормы оценок выполнения обучающимися графических заданий и практических работ

Отметка «отлично» ставится, если обучающийся:

– творчески планирует выполнение работы;

– самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

– правильно и аккуратно выполняет задание;

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

Отметка «хорошо» ставится, если обучающийся:

– правильно планирует выполнение работы;

– самостоятельно использует знания программного материала;

– в основном правильно и аккуратно выполняет задание;

– может использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборами и другие средства.

Отметка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся:

– допускает ошибки при планировании выполнения работы;

– не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

– допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;

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

Отметка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся:

– не может правильно спланировать выполнение работы;

– не может использовать знания программного материала;

– допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;

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

Проверка и оценка практической работы обучающихся

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

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

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

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

Оценивание теста производится по следующей системе:

– «отлично» получают обучающиеся, справившиеся с работой на 100-90 %;

– «хорошо» ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего объема работы;

– «удовлетворительно» соответствует работа, содержащая 50-70 % правильных ответов;

– «неудовлетворительно» ставится за работу, при выполнении которой верными являются менее 50 % ответов.

Критерии оценки проекта:

1. Оригинальность темы и идеи проекта.

2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).

3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).

4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).

5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).

6. Экологические критерии (наличие / отсутствие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).

7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации)

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

При изучении программного материала по технологии проводится стартовая, текущая, промежуточная диагностика.

Назначение стартовой диагностики – выявить готовность обучающихся к овладению технико-технологической грамотностью и технологической компетентностью.

Стартовая диагностика может быть проведена на 1 – 2 учебной неделе. Стартовая диагностика может представлять собой комбинированную контрольную работу, включающую 6 – 8 заданий (в т.ч. тестовых заданий любого вида и типа), а также 1 – 2 задания, связанных с решением практической задачи. Количество вариантов контрольной работы, которая проводится в рамках стартовой диагностики, может быть любым. Каждый обучающийся работает самостоятельно. В ходе всей контрольной работы обучающиеся могут пользоваться черновиком. Справочные материалы, словари не предоставляются. Продолжительность выполнения обучающимися контрольной работы – 45 минут (1 урок).

Текущая диагностика осуществляется в процессе освоения обучающимися каждой темы. Она проходит в виде опросов, выполнения самостоятельных работ, лабораторно-практических и иных работ. Кроме того, по циклу изученных тем (модулей) учитель организует контрольные работы, указанные в программе. Контролю подлежат не только освоенные обучающимися теоретические сведения, но и приобретённые практические навыки. Продолжительность каждой контрольной работы не должна превышать 45 минут (1 урок).

В конце каждой учебной четверти в рамках ткущего контроля обязательно организуется мониторинг, ориентированный на *проверку восприятия на слух и воспроизведения тематической и терминологической лексики учебной дисциплины, а также лексики по организации учебной деятельности.* Данная проверка планируется и проводится учителем-предметником совместно с учителем-дефектологом (сурдопедагогом), который ведёт специальные (коррекционные) занятия «Развитие восприятия и воспроизведения устной речи».

Промежуточная диагностика реализуется в виде контрольной работы. Она имеет статус годовой, проводится в конце 4 учебной четверти. Контрольная работа, организуемая в рамках промежуточной диагностики, может представлять собой защиту проекта, подготовленного обучающимся самостоятельно или в паре с одноклассником. Основное требование, которое предъявляется к промежуточной диагностике, – соотнесённость содержания контрольных заданий с программным материалом, освоенным обучающимися в течение учебного года. Продолжительность контрольной работы – 45 минут (1 урок).

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

СОДЕРЖАНИЕ ДИАГНОСТИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛОВ

Стартовая диагностика

1. Что такое стежок
а) законченный процесс переплетения нити
б) расстояние между проколами иглы
в) место соединения двух деталей

2. Какие нити проходят вдоль кромки?
а) уточные
б) основные

3. Как называется ткань, окрашенная в один цвет?
а) отбелённая
б) окрашенная
в) гладкокрашеная
г) однотонная

4. Гигиенические свойства ткани – это
а) драпируемость
б) пылеёмкость
в) намокаемость
г) гигроскопичность
д) воздухопроницаемость

5.Творческий проект – это

6. У диетических яиц срок хранения
а) более 7 суток
б) не более 7 суток

7. В машинной игле ушко находится
а) в середине иглы
б) рядом с остриём
в) там, где у иглы для ручного шитья

8. Как можно украсить фартук?
а) аппликацией
б) вышивкой
в) оригами
г) кружевами
д) валянием
е) оборками
ж) тесьмой

9. После раскроя фартука остаются лоскуты. Что можно изготовить из них? Предложи 2-3 варианта. Выбери один из вариантов и опиши технологию изготовления этого изделия.

10. Предложи варианты украшения фартука.

Ответы

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Б	Б	В	Б, В, Д	самостоятельная итоговая работа под руководством учителя	Б	Б	А, Б, Г, Е, Ж	предлагают свои варианты ответов	

Текущая диагностика

Текущая проверка осуществляется в процессе освоения обучающимися каждой темы. Она проходит в виде опросов, выполнения самостоятельных работ. Кроме того, по циклу изученных тем (модулей) учитель организует контрольные (проверочные) работы.

В конце каждой учебной четверти в рамках ткущего контроля обязательно организуется мониторинг, ориентированный на *проверку восприятия на слух и воспроизведения тематической и терминологической лексики учебной дисциплины, а также лексики по организации учебной деятельности.* Данная проверка планируется и проводится учителем-предметником совместно с учителем-дефектологом (сурдопедагогом), который ведёт специальные (коррекционные) занятия «Развитие восприятия и воспроизведения устной речи».

Вопросы и задания для текущей диагностики

Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)

1. При создании интерьера учитывают правила композиции. Назовите их
А) симметричная
Б) практичная
В) ритм

2. Назовите приёмы размещения комнатных растений в интерьере
А) одиночные растения
Б) террариум
В) аквариум

3. К декоративному оформлению оконных проемов относят
А) блокировку
Б) драпировку
В) шторы
Г) ламбрекен

4. Кулинария – это
А) искусство приготовления вкусной и питательной пищи
Б) наука о вкусной и питательной пищи
В) покупка вкусной и питательной пищи

5. В кулинарии рыба по месту обитания делится
А) морскую
Б) речную
В) океаническую
Г) копчёную

6. Назовите признак недоброкачественной рыбы
А) глаза прозрачные
Б) глаза невыпуклые
В) жабры ярко – красные
Г) консистенция плотная

7. Доброкачественное мясо
А) упругое
Б) имеет мягкий жир
В) имеет твердый жир
Г) не упругое

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

9. По способу приготовления супы бывают

А) заправочные
Б) холодные
В) летние
Г) молочные

10. Обработка продукта в небольшом количестве жира – это
А) пассерование
Б) припускание
В) бланширование

Часть Б. Дополните ответы

1. Фитодизайн – это
2. Бульон – это

Часть С. Дайте развёрнутый ответ

Опишите технологию приготовления бульона.

Ответы

Часть А	**Ответы**	**Часть Б**	**Ответы**	**Часть С**	**Ответы**
1.	А, В.	1.	Фитодизайн - это искусство оформления интерьера, создание композиций с использованием растений.	1.	Положить подготовленное мясо в кастрюлю и залить холодной водой.
2.	А, Б.	2.	Бульон – жидкий навар из мяса, рыбы или овощей.	2.	Довести до кипения на сильном огне, снять пену и уменьшить нагрев.
3.	Б, В, Г.			3.	Заложить в кипящий бульон подготовленную морковь, репчатый лук, специи, соль и варить около 40 минут.
4.	А.			4.	Вынуть шумовкой лук, морковь, мясо.
5.	А, Б.			5.	Процедить бульон.
6.	Б.			6.	Бульон можно подавать как самостоятельное блюдо или использовать как жидкую основу для супов.
7.	А, В.				
8.	А, Б, В.				
9.	А, Б, Г.				
10.	А.				

Промежуточная диагностика

Промежуточная диагностика реализуется в виде контрольной работы. Она имеет статус годовой, проводится в конце 4 учебной четверти.

Основное требование, которое предъявляется к промежуточной диагностике, –

соотнесённость содержания контрольных заданий с программным материалом, освоенным обучающимися в течение учебного года.

Продолжительность контрольной работы – 45 минут (1 урок).

Рекомендуемая типология заданий

Часть 1 (А)

Выберите правильный ответ

1. Кулинария – это

А) искусство приготовления вкусной и питательной пищи

Б) наука о вкусной и питательной пище

В) покупка вкусной и питательной пищи

2. В кулинарии рыба по месту обитания делится

А) морскую

Б) речную

В) океаническую

Г) копченую

3. Доброкачественное мясо

А) упругое

Б) имеет желтый жир

В) имеет белый жир

Г) не упругое

4. По способу приготовления супы бывают

А) заправочные

Б) холодные

В) летние

Г) молочные

5. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?

а) упитанная

б) не ощипанная

в) потрошёная

6. Ткань – это переплетение нитей

А) нити основы и утка

Б) нити основы

В) нити для шитья

7. В бытовой швейной машине имеются регуляторы

А) длины стежка

Б) высоты стежка

В) натяжения верхней нити

Г) ослабления нижней нити

8. Установите соответствие

А. Закрепить подогнутый край изделия строчкой постоянного назначения	1. Сметать
Б. Соединить две детали примерно равные по величине строчкой постоянного назначения	2. Застрочить
В. Соединить две детали примерно равные по величине строчкой временного назначения	3. Стачать

Ответ:_____

9. Конструирование – это

Часть 2 (В)

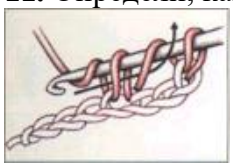
10. Расставьте номера в последовательности пошива ночной сорочки

____ Обработать нижний срез

____ Обработать боковые срезы

____ Обработать нижние срезы рукавов
____ Отутюжить изделие.
____ Обработать срез горловины.
____ Обработать плечевые срезы

11. Определи, какой вид петли провязан крючком, запиши ответ



12. Дайте правильные ответы на месте знака вопроса

Сш	**?**	**Сг**	**Ди**	**Оп**
?	Длина спины до талии	Полуобхват груди	?	Обхват плеча

13. Установите соответствия между видами волокон и их названием

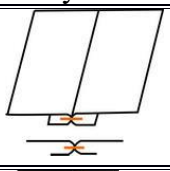
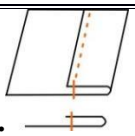
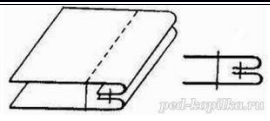
1	Минеральные волокна	А	Асбест
2	Искусственные волокна	Б	Шерсть
3	Растительные волокна	В	Капрон
4	Волокна животного происхождения	Г	Вискоза
5	Синтетические волокна	Д	Лен

Ответ: 1- ,2- , 3- ,4- , 5-

14. Хорошо, если у школьника есть своя, достаточно просторная комната, в которой могут быть размещены несколько зон. Укажите их

1.
2.
3.
4.

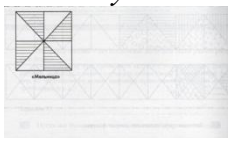
15. Установите соответствие между названием шва и его условным обозначением

1. Краевой обтачной в раскол	**А.** 
2. Стачной шов в разутюжку	**Б.** 
3. Шов краевой вподгибку с открытым срезом	**В.** 

Ответ:_____

16. Творческое задание.

Предложи свои варианты узоров из треугольников для изготовления прихватки в технике «Лоскутное шитье» и дай им названия.



Ответы

№ задания	Правильный ответ
1	А
2	А Б
3	А В
4	А
5	В
6	А
7	А В
8	1В 2А 3Б
9	Процесс построения чертежа выкройки изделия
10	5 Обработать нижний срез 4 Обработать боковые срезы 2 Обработать срезы рукавов 6 Отутюжить изделие 3 Обработать срез горловины 1 Обработка плечевых срезов
11	Столбик с накидом
12	Полуобхват шеи, Дтс, Длина изделия
13	1А 2Г 3Д 4Б 5В
14	Зона учебная Зона сна и отдыха Зона хранения Зона игровая
15	1В 2А 3Б
16	Обучающиеся самостоятельно формулируют ответ