

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 5 г. Алзамай»**

Утверждена приказом директора МКОУ
СОШ № 5 г. Алзамай № 104-о от 01.09.2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ
«Технология. Обслуживающий труд» для 5-8класса**

Срок реализации программы 4 года

Составитель программы: Голубцова Екатерина Сергеевна, учитель технологии

Алзамай, 2021

Рабочая программа разработана на основе требований к планируемым результатам основной общеобразовательной программы основного общего образования МКОУ СОШ № 5 г. Алзамай, реализующей ФГОС.

Рабочая программа включает в себя: пояснительную записку, общую характеристику предмета, описание места учебного предмета в учебном плане, результаты изучения курса (личностные, метапредметные и предметные), содержание курса, тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся и описание материально-технического обеспечения образовательного процесса.

	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
Количество учебных недель	34	34	34	34
Количество часов в неделю	2 ч/нед	2 ч/нед	2 ч/нед	1ч/нед
Количество часов в год	68	68	68	34

Уровень подготовки учащихся: базовый.

Место предмета в учебном плане: обязательная часть.

Учебники:

1. «Технология. Технологии ведения» дома. 5 класс: учебник для уч-ся общеобразовательных учреждений, Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко.-М.: Вентана-Граф, 2016. – 192 с.: ил.
2. «Технология. Технологии ведения дома»: 6 класс: учебник для уч-ся общеобразовательных организаций/ Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко.- 2-е изд., испр. - М.: Вентана-Граф, 2016.- 192 с. Ил.
3. Технология. Технологии ведения дома. 7 класс. учебник для уч-ся общеобразовательных учреждений/ Сеница Н.В., Симоненко В.Д. .- М.: Вентана-Граф, 2014.
4. Технология: 8 класс: учебник для уч-ся общеобразовательных учреждений / [Н.В. Матяш, Симоненко В.Д., Электров А.А., Гончаров Б.А. и др.] . – 2-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2018. – 208 с. : ил.

Обоснование и характеристика изменений.

В 5 классе в связи с введением вводного урока (2 часа) был изменен раздел Кулинария, из темы «Блюда из овощей и фруктов» 2 часа перенесены на вводные уроки.

В 6 классе без изменений.

В 7 добавлено по 35 ч (1 ч в неделю) из части формируемой участниками образовательного процесса, эти уроки направлены на выполнение практической части учебного плана.

В 8 классе без изменений.

В связи с самоизоляцией и дистанционным обучением, а в дальнейшем досрочное окончание четверти, была проведена корректировка календарно тематического плана в 6,7,8 классах на 2020-2021 учебный год, из-за не пройденного материала. 6 класс – 5 часов, 7 класс – 5 часов, 8 класс – 4 часа. Темы отражены в ТП в начале учебного года.

Планируемые результаты

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения курса «Технология».

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

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

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

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

Регулятивные УУД:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

Познавательные УУД:

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

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

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

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

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

Коммуникативные УУД:

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

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

В познавательной сфере:

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

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

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

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

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

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

естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

В трудовой сфере:

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

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

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

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

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

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

В мотивационной сфере:

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

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

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

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

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

В эстетической сфере:

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

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

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

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

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

В коммуникативной сфере:

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

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

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

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

В физиолого-психологической сфере:

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

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

- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

В результате реализации рабочей программы выпускник научится /получит возможность:

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;

- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;

- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;

- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;

- соблюдать правила этикета за столом;

- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Электротехника»

Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

- построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
 - рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
 - ориентироваться в информации по трудоустройству и про должению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Содержание разделов программы

5 класс

Введение

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Интерьер кухни, столовой.

Теоретические сведения. Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. 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.

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

Раздел «Электротехника»

Бытовые электроприборы

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Кулинария»

Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. 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, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно - практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

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. Суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно - практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для 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). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта 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.

Лабораторно - практические и 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.

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 в кулинарии. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Лабораторно - практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

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.

Лабораторно - практические и 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.

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.

Лабораторно - практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

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.

Лабораторно - практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

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. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Лабораторно - практические и практические работы.

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Конструирование швейных изделий.

Теоретические сведения. Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

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 кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка

выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы:

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина.

Теоретические сведения. Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. 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.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Лабораторно-практические и практические работы:

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

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

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

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 раскроя. 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 втаутюжку) 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.

Лабораторно-практические и 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»

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 своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Профессия художник декоративноприкладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы:

Экскурсия в школьный краеведческий музей.

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства.

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. Виды орнаментов. Ахроматические 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 графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Лабораторно-практические и практические работы:

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

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.

Лабораторно-практические и практические работы: Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

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» и др.

6 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

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.

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. 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.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Лабораторно-практические и практические работы:

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

Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

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

Лабораторно-практические и практические работы:

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

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

«Кулинария»

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. 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.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

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

Лабораторно-практические и практические работы:

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Блюда из мяса

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. 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. Санитарные 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. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы:

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

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.

Лабораторно-практические и практические работы:

Приготовление блюда из птицы.

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.

Лабораторно-практические и практические работы:

Приготовление заправочного супа.

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.

Лабораторно-практические и практические работы:

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Свойства текстильных материалов

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.

Лабораторно-практические и практические работы:

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

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.

Лабораторно-практические и 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).

Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт,

пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

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.

Лабораторно-практические и практические работы:

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

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.

Лабораторно-практические и практические работы:

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглками 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 застёжкой 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.

Лабораторно-практические и практические работы:

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки 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 ремёсла»

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.

Лабораторно-практические и практические работы:

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Вязание спицами

Теоретические сведения. Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. 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. Технология выполнения вязаных изделий. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы:

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Исследовательская и созидательная деятельность

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.

7класс

Введение

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Освещение жилого помещения.

Предметы искусства и коллекции в интерьере

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы:

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

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.

Лабораторно-практические и практические работы:

Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника»

Бытовые электроприборы

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

Лабораторно-практические и практические работы:

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Раздел «Кулинария»

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 без подогрева и с подогревом. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной

продукции.

Лабораторно-практические и практические работы:

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Изделия из жидкого теста

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы:

Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

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.

Сладости, десерты, напитки

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

Лабораторно-практические и практические работы:

Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Особенности сервировки сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК. Приглашения и поздравительные открытки.

Лабораторно-практические и практические работы:

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Приготовление обеда в походных условиях

Теоретические сведения. Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологи-

ческие мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Лабораторно-практические и практические работы:

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

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 свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы:

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы:

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

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, с СДи из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы:

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

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.

Лабораторно-практические и практические работы:

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

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

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 байтовой 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 поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и 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 ремёсла»

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. Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды. Особенности выполнения свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы:

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

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.

Лабораторно-практические и 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 и опытнической деятельности»

Исследовательская и созидательная деятельности

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.

8 класс

Введение

Раздел «Технология домашнего хозяйства»

Экология жилища

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем водоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском 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.

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Водоснабжение и канализация в доме

Теоретические сведения. Схема горячего и холодного водоснабжения в доме. Система канализации в доме.

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

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

Лабораторно-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.

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.

Понятие о композиции в интерьере. 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.

Лабораторно-практические и практические работы:

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

Раздел «Электротехника»

Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия.

Электросветильники и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного

света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Лабораторно-практические и практические работы:

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

«Электромонтажные и сборочные технологии»

Теоретические сведения. Общие понятия об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и об ее принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приемы монтажа и соединение установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками, 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 ее сборки.

Электромонтажные работы: Ознакомление с видами электромонтажными инструментами и приемами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

«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. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Раздел «Художественные ремёсла»

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 своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративноприкладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы:

Экскурсия в школьный краеведческий музей.

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства.

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

Лабораторно-практические и практические работы:

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

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.

Лабораторно-практические и практические работы: Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

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.

Лабораторно-практические и практические работы:

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Раздел «Семейная экономика»

Бюджет семьи

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Потребности человека. Минимальные и оптимальные потребности членов семьи. Потребительская корзина одного человека и семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения или рынка потребительских товаров.

Потребительские качества товаров и услуг. Планирование расходов семьи. Правила поведения при совершении покупок. Права потребителя и их защита.

Подбор на основе анализа рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Формирование потребительской корзины семьи с учетом уровня доходов ее членов и рациональных рыночных цен.

Лабораторно-практические и практические работы:

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Положения законодательства по правам потребителя.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов или услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Раздел «Современное производство и профессиональное образование»

Сферы производства и разделение труда

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровень квалификации и уровень образования. Факторы влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Лабораторно-практические и практические работы:

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Профессиональное образование и профессиональная карьера

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервис а в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура.

Специальность, производительность и оплата труда.

Профессиональные качества личности. Профессиональный отбор кадров. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения в нем.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Лабораторно-практические и практические работы:

Ознакомление по Единому трафико-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования.

Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Исследовательская и созидательская деятельность

Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

Лабораторно-практические и практические работы:

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и

подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов. «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

Резервное время (2 часа)

6. Тематическое планирование с определением основных видов деятельности

Тематический план

Разделы и темы программы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
Вводный урок (3 ч)	2	-	1	-
Технологии домашнего хозяйства (12 ч)	2	4	2	4
1. Интерьер кухни, столовой	2	-	-	-
2. Интерьер жилого дома	-	2	-	2
3. Комнатные растения в интерьере	-	2	-	-
4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	-	-	1	-
5. Гигиена жилища	-	-	1	-
6. Экология жилища	-	-	-	1
7. Водоснабжение и канализация в доме	-	-	-	2
Электротехника (14 ч)	1	-	1	12
1. Бытовые электроприборы	1	-	1	6
2. Электромонтажные и сборочные технологии	-	-	-	4
3. Электротехнические устройства с элементами автоматики	-	-	-	2
Кулинария (39ч)	12	14	13	-
1. Санитария и гигиена на кухне	1	-	1	-
2. Физиология питания	1	-	-	-
3. Бутерброды и горячие напитки	2	-	-	-
4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	-	-	-
5. Блюда из овощей и фруктов	2	-	-	-
6. Блюда из яиц	2	-	-	-
7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	-	-	-
8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	-	4	-	-
9. Блюда из мяса	-	4	-	-
10. Блюда из птицы	-	2	-	-
11. Заправочные супы	-	2	-	-
12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	-	2	-	-
13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	-	2	-
14. Изделия из жидкого теста	-	-	2	-
15. Виды теста и выпечки	-	-	2	-
16. Сладости, десерты, напитки	-	-	2	-
17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	-	-	2	-
18. Приготовление обеда в походных условиях	-	-	2	-
Создание изделий из текстильных материалов (65 ч)	22	22	21	-

1. Свойства текстильных материалов	4	2	2	-
2. Конструирование швейных изделий	4	4	4	-
3. Моделирование швейных изделий	-	2	2	-
4. Швейная машина	4	2	2	-
5. Технология изготовления швейных изделий	10	12	11	-
Художественные ремесла (28 ч)	8	8	12	-
1. Декоративно-прикладное искусство	2	-	-	-
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	-	-	-
3. Лоскутное шитье	4	-	-	-
4. Вязание крючком	-	4	-	-
5. Вязание спицами	-	4	-	-
6. Ручная роспись тканей	-	-	4	-
7. Вышивание	-	-	8	-
Семейная экономика (6 ч)	-	-	-	6
1. Бюджет семьи	-	-	-	6
Современное производство и профессиональное самоопределение (4 ч)	-	-	-	4
1. Сферы производства и разделение труда	-	-	-	2
2. Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	2
Технологии творческой и опытнической деятельности (70ч)	21	21	20	8
1. Исследовательская и созидательская деятельность	21	21	20	8
Резервное время (6ч)	2	2	2	2
Всего: 246ч, 8 ч – резервное время	70	70	70	36

Разделы и темы программы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
Вводный урок (3 ч)	2	-	1	-
Технологии домашнего хозяйства (12 ч)	2	4	2	4
1. Интерьер кухни, столовой	2	-	-	-
2. Интерьер жилого дома	-	2	-	2
3. Комнатные растения в интерьере	-	2	-	-
4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	-	-	1	-
5. Гигиена жилища	-	-	1	-
6. Экология жилища	-	-	-	1
7. Водоснабжение и канализация в доме	-	-	-	2
Электротехника (14 ч)	1	-	1	12
1. Бытовые электроприборы	1	-	1	6
2. Электромонтажные и сборочные технологии	-	-	-	4
3. Электротехнические устройства с элементами автоматики	-	-	-	2
Кулинария (39ч)	12	14	13	-
1. Санитария и гигиена на кухне	1	-	1	-
2. Физиология питания	1	-	-	-
3. Бутерброды и горячие напитки	2	-	-	-

4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	-	-	-
5. Блюда из овощей и фруктов	2	-	-	-
6. Блюда из яиц	2	-	-	-
7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	-	-	-
8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	-	4	-	-
9. Блюда из мяса	-	4	-	-
10. Блюда из птицы	-	2	-	-
11. Заправочные супы	-	2	-	-
12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	-	2	-	-
13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	-	2	-
14. Изделия из жидкого теста	-	-	2	-
15. Виды теста и выпечки	-	-	2	-
16. Сладости, десерты, напитки	-	-	2	-
17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	-	-	2	-
18. Приготовление обеда в походных условиях	-	-	2	-
Создание изделий из текстильных материалов (65 ч)	22	22	21	-
1. Свойства текстильных материалов	4	2	2	-
2. Конструирование швейных изделий	4	4	4	-
3. Моделирование швейных изделий	-	2	2	-
4. Швейная машина	4	2	2	-
5. Технология изготовления швейных изделий	10	12	11	-
Художественные ремесла (28 ч)	8	8	12	-
1. Декоративно-прикладное искусство	2	-	-	-
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	-	-	-
3. Лоскутное шитье	4	-	-	-
4. Вязание крючком	-	4	-	-
5. Вязание спицами	-	4	-	-
6. Ручная роспись тканей	-	-	4	-
7. Вышивание	-	-	8	-
Семейная экономика (6 ч)	-	-	-	6
1. Бюджет семьи	-	-	-	6
Современное производство и профессиональное самоопределение (4 ч)	-	-	-	4
1. Сферы производства и разделение труда	-	-	-	2
2. Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	2
Технологии творческой и опытнической деятельности (70ч)	21	21	20	8
1. Исследовательская и созидательская деятельность	21	21	20	8
Резервное время (6ч)	2	2	2	2
Всего: 246ч, 8 ч – резервное время	70	70	70	36

5 класс (70 ч, из них 2 ч. резервное время)

Тема раздела	Количество часов	Основные виды деятельности учащихся
Введение (2 ч.)		
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)		
Тема 1 «Интерьер кухни, столовой»	2	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК
Раздел «Электротехника» (1 ч)		
Тема «Бытовые электроприборы»	1	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
Раздел «Кулинария» (14 ч)		
Тема «Санитария и гигиена на кухне»	1	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах
Тема «Физиология питания»	1	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды
Тема «Бутерброды и горячие напитки»	2	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь

Тема раздела	Количество часов	Основные виды деятельности учащихся
Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»	2	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар</p>
Тема «Блюда из овощей и фруктов»	4	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять 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. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p>
Тема «Блюда из яиц»	2	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p>
Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»	2	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»</p>
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22ч)		
Тема «Свойства текстильных	4	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики</p>

Тема раздела	Количество часов	Основные виды деятельности учащихся
материалов из волокон растительного происхождения»		различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований
Тема « Конструирование швейных изделий»	4	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
Тема « Швейная машина»	4	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда
Тема « Технология изготовления швейных изделий»	10	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять

Тема раздела	Количество часов	Основные виды деятельности учащихся
		самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной
Раздел «Художественные ремесла» (8 ч)		
Тема «Декоративно-прикладное искусство»	2	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину
Тема «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства»	2	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора
Тема «Лоскутное шитьё»	4	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21ч)		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»	21	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для

Тема раздела	Количество часов	Основные виды деятельности учащихся
		защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
Резервное время	2	

6 класс (70 ч, из них 2 ч. резервное время)

Тема раздела программы	Количество часов	Основные виды деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч+5 ч)		
Повторение	1	Повтор материала, вынесенного на самостоятельное обучение в период карантина.
Тема «Художественные ремесла»	1	Промыслы своего региона, способы и материалы, применение для украшения праздничной одежды в старину.
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»	3	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Защита проекта «Художественные ремесла». Защита проекта «Промыслы своего региона, способы и материалы, применение для украшения праздничной одежды в старину».
Тема «Интерьер жилого дома»	1	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.
Тема «Комнатные растения в интерьере»	2	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник
Раздел «Кулинария» (14 ч)		

Тема раздела программы	Количество часов	Основные виды деятельности учащихся
Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»	4	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p>
Тема «Блюда из мяса»	4	<p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>
Тема «Блюда из птицы»	2	<p>Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы</p>
Тема «Заправочные супы»	2	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и</p>

Тема раздела программы	Количество часов	Основные виды деятельности учащихся
		представлять информацию о различных супах
Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»	2	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20 ч) -2		
Тема «Свойства текстильных материалов»	2	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
Тема «Конструирование швейных изделий»	4	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
Тема «Моделирование швейных изделий»	2	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства

Тема раздела программы	Количество часов	Основные виды деятельности учащихся
Тема «Швейная машина»	2	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и представлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц
Тема «Технология изготовления швейных изделий»	10	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик
Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)		
Тема «Вязание крючком»	4	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания
Тема «Вязание спицами»	4	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (18 ч) -3		

Тема раздела программы	Количество часов	Основные виды деятельности учащихся
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»	18	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
Резервное время	2	

7 класс (70 ч)

Тема раздела программы	Количество часов	Основные виды деятельности учащихся
Введение 1 (ч.)		
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч+3 ч)		
Повторение	1	Повтор материала вынесенного на самостоятельное обучение в период карантина.
Раздел «Художественные ремёсла»	1	Вязание спицами из изнаночных петель. Вязание полотна изнаночными и лицевыми петлями.
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»	3	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами». Подготовка к защите творческого проекта. Защита творческого проекта.
Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»	1	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер

Тема раздела программы	Количество часов	Основные виды деятельности учащихся
Тема «Гигиена жилища»	1	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений
Раздел «Электротехника» (2 ч)		
Тема «Бытовые электроприборы»	1	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи
Раздел «Кулинария» (11 ч -2 ч)		
Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов»	3	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания
Тема «Изделия из жидкого теста»	2	Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов
Тема «Виды теста и выпечки»	2	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на

Тема раздела программы	Количество часов	Основные виды деятельности учащихся
		пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста
Тема «Сладости, десерты, напитки»	1	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления
Тема «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»	1	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК
Тема «Приготовление обеда в походных условиях»	2	Расчитывать количество и состав продуктов для похода. Обеспечивать сохранность продуктов. Соблюдать правила санитарии и гигиены в походных условиях. Уметь обеззараживать воду; разогревать и готовить пищу в походных условиях. Соблюдать меры пожарной безопасности.
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (18 ч)		
Тема «Свойства текстильных»	2	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований
Тема «Конструирование швейных изделий»	2	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды
Тема «Моделирование швейных изделий»	2	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к

Тема раздела программы	Количество часов	Основные виды деятельности учащихся
		раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках
Тема «Швейная машина»	2	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения
Тема «Технология изготовления швейных изделий»	10	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки.
Раздел «Художественные ремёсла» (12 ч)		
Тема «Ручная роспись тканей»	4	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах
Тема «Вышивание»	8	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом.

Тема раздела программы	Количество во часов	Основные виды деятельности учащихся
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (18 ч)-3		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»	18	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

8 класс (35 ч, из них 1 ч. резервное время)

Тема раздела программы	Количество во часов	Основные виды деятельности учащихся
Введение (1ч.)		
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч)+4 ч		
Повторение	1	Повтор материала вынесенного на самостоятельное изучение в период карантина.
Художественные ремесла	1	Изготовление подарка своими руками в различных техниках.
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»	2	Творческий проект «Подарок своими руками». Защита проекта «Подарок своими руками».
Тема «Интерьер жилого дома»	2	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК.

Тема раздела программы	Количество часов	Основные виды деятельности учащихся
Тема «Экология жилища»	2	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц
Тема «Водоснабжение и канализация в доме»	2	
Раздел «Электротехника» (12 ч)		
Тема «Бытовые электроприборы»	6	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения
Тема «Электромонтажные и сборочные технологии»	4	Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях
Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики»	2	Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.
Раздел «Семейная экономика» (5 ч) -1		
Тема «Бюджет семьи»	5	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность.
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)		
Тема «Сферы производства и разделение труда»	2	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»

Тема раздела программы	Количество часов	Основные виды деятельности учащихся
Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера»	2	Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (5 ч -3 ч)		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»	5	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта
Резервное время	2	

Формы контроля.

В основе лежат практические занятия, режиссура – лабораторные, написание творческих, проектных работ, рефератов, выполнение домашних заданий, контрольных работ. Поскольку уроки носят практический характер, то существуют следующие виды контроля:

- текущий контроль (контрольные работы (тестирование) в конце изучения темы, раздела; промежуточная контрольная работа (проводится в конце 2 четверти). Для сокращения времени, затрачиваемого на текущий контроль, используются тестовые задания.

При этом целесообразно применять тесты нескольких видов: с выбором одного, двух или нескольких правильных ответов из предложенных вариантов;

на соответствие; с требуемым текстовым заполнением; на установление правильной последовательности действий.

- тематический контроль (устная проверка знаний: индивидуальная и фронтальная проверка знаний)

Система оценки и виды контроля

Устный контроль включает методы:

- индивидуального опроса,
- фронтального опроса,
- устных зачетов.

Письменный контроль предполагает:

- Тесты
- Проверочные работы

Эти виды контроля можно использовать как на каждом занятии, так и в периодически (по этапам, по разделам). Выполнение проверочных заданий целесообразно проводить после изучения больших разделов программы «Технология».

Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями. При оценке проекта учитываю целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полноту пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

Опрос целесообразно проводить по карточкам - заданиям разных типов.

На современном этапе при оценке знаний используется такая формы контроля, как тестирование.

Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценки практической работы

Организация труда

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

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

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

Приемы труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

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

Качество изделия (работы)

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ «Технология»

5 класс

Выбрать один правильный ответ.

1. Технология – это

- а) наука об умении, мастерстве, искусстве;
- б) наука о технике;
- в) наука о мастерстве изготовления изделия;
- г) наука изготовления качественных материалов.

2. Рожки и звёздочки относятся:

- а) к трубчатым макаронным изделиям;
- б) к видам вермишели;
- в) макаронным засыпкам;
- г) к крупам.

3. К бутербродам не относится:

- а) канапе;
- б) сэндвичи;

- в) пирожное;
- г) гамбургер.

4. Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется:

- а) прядением;
- б) ткачеством;
- в) отделкой;
- г) вязанием.

5. Для какой из этих тканей требуется более горячий утюг:

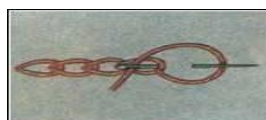
- а) хлопок;
- б) шерсть;
- в) шелк;
- г) лен.

6. К ручным украшающим швам относятся:

- а) тамбурный;
- б) стебельчатый;
- в) обтачной;
- г) петельный.

7. Укажи соответствие рисунка и название шва:

- а) стебельчатый; 1.
- б) «козлик»; 2.
- в) «шов вперед иголку»; 3.
- г) тамбурный. 4.



8. В каком масштабе строится чертеж фартука в тетради:

- а) М 1: 5;
- б) М 1: 1;
- в) М 1: 4;
- г) М 1: 2.



пополам)

9. При снятии мерок записывают полностью (не делят величины):

- а) Ди;
- б) Ст;
- в) Сб;
- г) Дтс.

10. Мерка Сб предназначена:

- а) для определения длины пояса;
- б) для определения длины изделия;
- в) для определения ширины изделия;
- г) для определения длины нагрудника.

Контрольная (итоговая) работа по технологии 5 класс (девочки)

Контрольная работа для учащихся 5 класса составлена на основе учебника Технология. Технологии ведения дома 5 класс под редакцией Сеница Н.В., Симоненко В.Д.

Были изучены следующие темы:

Оформление интерьера. В которую входит:

Интерьер и планировка кухни-столовой.

Кулинария. В которую входят:

1. Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание.
2. Технология приготовления бутербродов, горячих напитков, блюд из овощей и фруктов, яиц.

Критерии оценок

- 86% - 100% - «5»
- 70% - 85% - «4»
- 50% - 69% - «3»
- 0% - 49% - «2»

Контрольная работа по темам: «Оформление интерьера», «Кулинария» 5 класс (девочки)

Часть А. Выберите правильные ответы (один или несколько).

1. **Отметьте правильный ответ. Интерьер - это** А) внутренний вид помещения; Б) внешний вид помещения; В) классический вид помещения.
2. **Отметьте правильный ответ. Зона в кухне, предназначенная для приготовления пищи.**
А) столовая;
Б) рабочая;
В) зона прохода.
3. **Отметьте правильные ответы. Размещение мебели на кухне бывает:**
А) однорядным;
Б) двухрядным;
В) П-образным.
4. **Отметьте правильный ответ. Кулинария – это**
А) искусство приготовления вкусной и питательной пищи;
Б) наука о вкусной и питательной пищи;
В) покупка вкусной и питательной пищи.
5. **Отметьте правильный ответ. Витамин А**
6. А) улучшает пищеварение;
7. Б) укрепляет защитные силы организма;
В) способствует росту, развитию, улучшает зрение;
8. **Отметьте правильный ответ. Вещества – поставщики энергии, содержащиеся в сливочном и растительном масле:**
А) белки;
Б) жиры;
В) углеводы.
9. **Отметьте правильный ответ. Строительный материал клеток и тканей организма.**
А) белок;
Б) желток.
8. **Отметьте правильный ответ. К бутербродам не относится:**
а) канапе;
б) сэндвичи;
в) пирожное.
9. **Отметьте правильный ответ. Мыть и держать овощи в воде не более**
А) 10-15 минут
Б) 20-25 минут
В) 25-30 минут

10. **Соотнесите способ приготовления яиц с временем их варки:**

Способ приготовления	Время варки
1) всмятку 2) в «мешочек» 3) вкрутую	а) 7-10мин б) 4-5 мин в) 2 мин
1))	3)

Часть Б. Дополните ответы.

1. Сорта чая бывают: _____

Часть С. Дайте развернутый ответ.

Назовите санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу.

Правильные ответы

Часть А.

1. А;
2. Б;
3. А,Б,В;
4. А;
5. В;
6. Б;
7. А;
8. В;
9. А;
10. В,Б,А.

Часть Б.

1. Сорта чая: черный, зеленый, травяной, белый.
2. Рабочий треугольник.

Часть С.

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу:

1. Надеть форму: косынку и фартук.
2. Руки вымыть с мылом.
3. Ногти должны быть коротко острижены.
4. Если на руках имеется рана или порез, нужно обработать рану и надеть напальчник.

Контрольные работы по технологии (девочки) для 6 класса

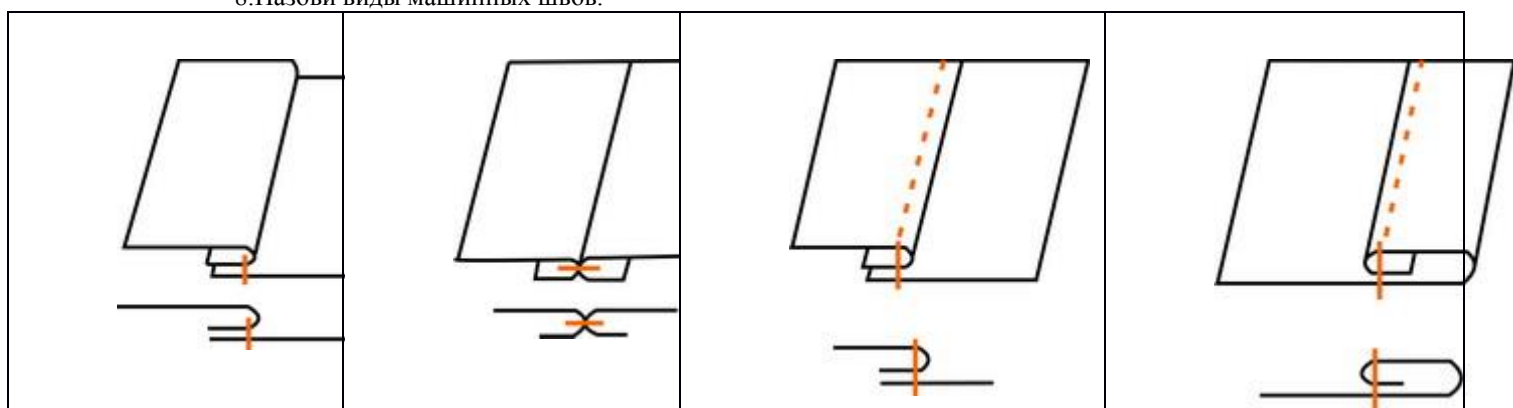
Входной контроль. 6 класс.

За каждый правильный ответ 2 балла.

Базовый уровень.

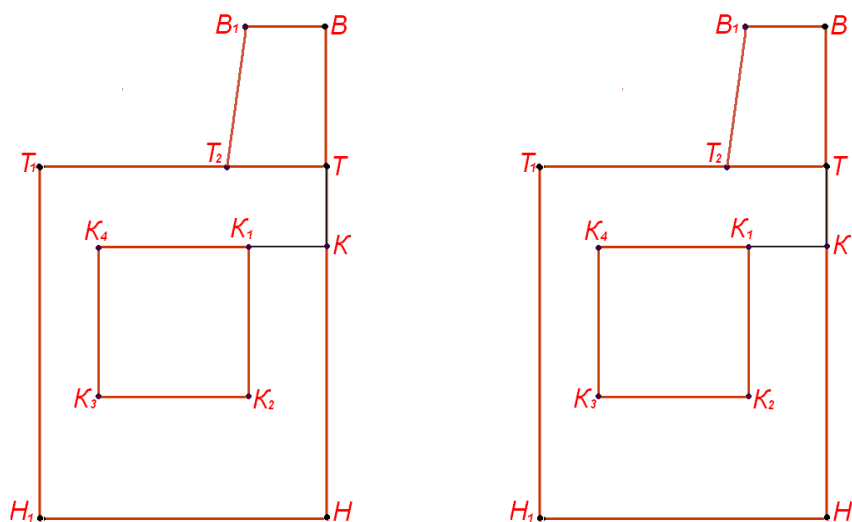
1. Что такое стежок? Выбери правильный ответ.
а) Законченный процесс переплетения нити;
б) расстояние между проколами иглы;
в) место соединения двух деталей.
2. Какие нити проходят вдоль кромки? Выбери правильный ответ.

- а) уточные;
 б) основные.
3. Как называется ткань, окрашенная в один цвет? Выбери правильный ответ.
 а) отбелённая;
 б) окрашенная;
 в) гладкокрашенная;
 г) однотонная.
4. Выбери правильный ответ. Гигиенические свойства ткани это:
 а) драпируемость;
 б) пылеёмкость;
 в) намокаемость;
 г) гигроскопичность;
 д) воздухопроницаемость.
5. Творческий проект – это _____
6. Выбери правильный ответ. У диетических яиц срок хранения:
 а) более 7 суток;
 б) не более 7 суток;
7. Выбери правильный ответ. В машинной игле ушко находится
 а) в середине иглы;
 б) рядом с остриём;
 в) там, где у иглы для ручного шитья.
8. Назови виды машинных швов.



Повышенный уровень.

1. Предложи две модели фартука, внося изменения в выкройку.



2. Как можно украсить фартук? Выбери правильный ответ.

- а) аппликацией;
- б) вышивкой;
- в) оригами;
- г) кружевами;
- д) валянием;
- е) Оборками;
- ж) тесьмой;

Высокий уровень.

1. После раскроя фартука остаются лоскуты. Что можно изготовить из них?

Предложи 2-3 варианта. Выбери один из вариантов и опиши технологию изготовления этого изделия.

2. Предложи варианты украшения изделия.

Ответы:

Базовый уровень:

- 1. б;
- 2. б;
- 3. в;
- 4. б, в, д;
- 5. -самостоятельная итоговая работа под руководством учителя,
- 6. б;
- 7. б;
- 8. - стачной взаутюжку,
стачной вразутюжку,
накладной с закрытым срезом,
вподгибку с закрытым срезом.

Повышенный уровень: 2. а, б, г, е, ж.

ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ «Технология» 6 класс

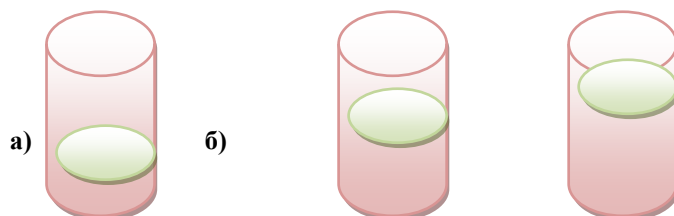
1. Мыть овощи можно не более:

- а) 10-15 минут;
- б) 5-7;
- в) 20-25 мин;
- г) все равно сколько.

2. Овощи при варке закладывают;

- а) в холодную воду;
- б) в теплую подсоленную воду;
- в) в кипящую подсоленную воду;
- г) подходит любой вариант.

3. В каком стакане яйцо наиболее свежее:



4. Нить основы в ткани можно определить по следующим признакам:

- а) по кромке;
- б) по степени растяжения;
- в) по звуку;
- г) по всем этим признакам.

5. Вставьте пропущенное слово:

Способность волокон впитывать влагу из окружающей среды _____.

6. Установите соответствие между термином и его определением. Соотнесите цифры с буквами.

<i>Шов</i>	<i>Название</i>
1.	а) козлик
2.	б) тамбурный
3.	в) «петля в прикреп»
4.	г) стебельчатый

7. При вышивании расстояние от глаз до работы должно быть:

- а) 15-20;
- б) 25-30;
- в) 10-15;
- г) любое.

Инструкция проставьте номера в соответствии с последовательностью выполнения.

8. В какой последовательности ведется разработка модели фартука.

- а) построение чертежа;
- б) снятие мерок;
- в) раскрой изделия;
- г) подготовка выкройки к раскрою.

9. Установите соответствие мерок и их назначение.

0
Моделирование - это:
а) выполнение расчетов

Мерки		Назначение мерок	
1)	Ст		Для расчета длины нижней части фартука
2)	Сб		Для расчета длины нагрудника.
3)	Дн		Для расчета длины пояса.
4)	Днч		Для расчета ширины нижней части фартука.

а) построение чертежей деталей швейного изделия;

- б) построение чертежей деталей швейных изделий;
- в) различные фасоны (формы) какого-либо изделия;
- г) создание различных фасонов (форм) швейного изделия на основе базовой конструкции.

11. Парниковый эффект вызван:

- а) загрязнением гидросферы;
- б) опустыниванием;
- в) эрозией почвы;
- г) выбросом в атмосферу некоторых газов.

12. Допишите предложение:

Участок комнаты, кабинета, предназначенный для выполнения определенной работы и оснащенный в соответствии с этой работой принято называть _____

13. Это слово в переводе с французского означает «внутренний». Что оно означает?

14. Допишите предложение:

Графическое изображение электрической цепи с помощью условных обозначений называется _____

15. В каком учебном заведении можно получить высшее образование:

- а) школа;
- б) институт, университет;
- в) профессиональный колледж;
- г) техникум.

Контрольная (итоговая) работа по технологии 6 класс (девочки)

Контрольная (итоговая) работа для учащихся 6 класса составлена на основе учебника Технология. Технологии ведения дома 6 класс под редакцией Синеца Н.В., Симоненко В.Д.

Были изучены следующие темы:

Интерьер жилого дома. В которую входят:

- 10. Планировка и интерьер жилого дома.
- 11. Комнатные растения в интерьере.

Кулинария. В которую входят:

- 11. Технология приготовления блюд из рыбы.
- 12. Технология приготовления блюд из мяса.
- 13. Технология приготовления первых блюд.

Критерии оценок

- 2. 86% - 100% - «5»

3. 70% - 85% - «4»
4. 50% - 69% - «3»
5. 0% - 49% - «2»

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 приемы 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. копченую.

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 развернутый ответ.

Опишите технологию приготовления бульона.

Правильные ответы

Часть А

1. А, В.
2. А, Б.
3. Б, В, Г.
4. А.
5. А, Б.
6. Б.
7. А, В.
8. А, Б, В.
9. А, Б, Г.
10. А.

Часть Б

1. Фитодизайн - это искусство оформления интерьера, создание композиций с использованием растений.
2. Бульон – жидкий навар из мяса, рыбы или овощей.

Часть С

1. Положить подготовленное мясо в кастрюлю и залить холодной водой.
2. Довести до кипения на сильном огне, снять пену и уменьшить нагрев.
3. Заложить в кипящий бульон подготовленную морковь, репчатый лук, специи, соль и варить около 40 минут.
4. Вынуть шумовкой лук, морковь, мясо.
5. Процедить бульон.
Бульон можно подавать как самостоятельное блюдо или использовать как жидкую основу для супов

Контрольная (итоговая) работа по технологии 6 класс (девочки)

Контрольная работа для учащихся 6 класса составлена на основе учебника Технология. Технологии ведения дома 6 класс под редакцией Сеница Н.В., Симоненко В.Д.

Были изучены следующие темы:

Создание изделий из текстильных материалов. В которую входят:

1. Производство текстильных материалов.
2. Текстильные материалы и их свойства.

Бытовая швейная машина. В которую входят:

1. Устройство швейной иглы.
2. Дефекты машинной строчки.

Критерии оценок

- 86% - 100% - «5»
- 70% - 85% - «4»
- 50% - 69% - «3»
- 0% - 49% - «2»

Часть А. Отметьте галочкой правильные ответы (один или несколько)

1. К волокнам животного происхождения относятся:

- А. шерсть; Б. ситец;
В. шелк.
2. **Коконную нить вырабатывает:**
А. бабочка;
Б. куколка;
В. гусеница.
3. **К искусственным волокнам относятся:**
А. вискоза; Б. ацетат;
В. нейлон.
4. **Ткань - это переплетение нитей:**
А. нити основы;
Б. нити утка;
В. нити для шитья.
5. **К технологическим свойствам ткани относятся:**
А. осыпаемость;
Б. драпируемость;
В. скольжение.
6. **По способу отделки ткань бывает:**
А. суровой;
Б. с атласным рисунком;
В. гладкокрашенной.
7. **Долевая нить при растяжении:**
А. изменяет свою длину;
Б. не изменяет своей длины.
8. **Длинный желобок иглы при ее установке в иглодержатель должен располагаться:**
А. влево;
Б. вправо;
В. со стороны входа нитки в иглу.
9. **Поломка швейной иглы может произойти по причинам, если:**
А. игла погнута;
Б. игла вставлена в иглодержатель не до упора;
В. игла вставлена в иглодержатель до упора.
10. **В бытовой швейной машине имеются регуляторы:**
А. длины стежка;
Б. высоты стежка;
В. натяжения верхней нити.

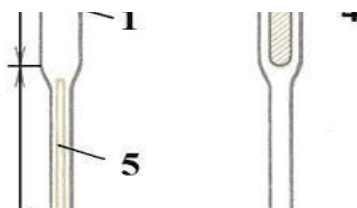
Часть Б. Дополните ответы

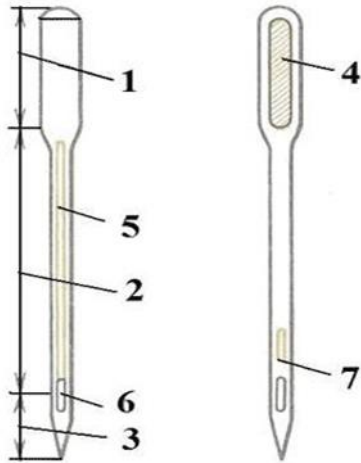
1. Петляние сверху – нижняя нитка образует на поверхности ткани петли, а верхняя нитка туго затянута. Для исправления дефекта необходимо:

2. Петляние снизу – верхняя нитка образует петли на нижней стороне ткани, верхняя нитка слишком слабо натянута. Для исправления дефекта необходимо:

Часть С. Дайте развернутый ответ

Назовите основные части машинной иглы. Как правильно установить машинную иглу в иглодержатель швейной машины?





Правильные ответы

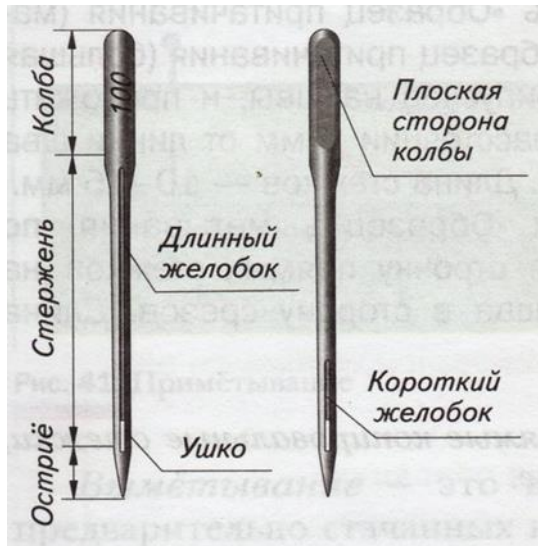
Часть А.

1. А.В.
2. В.
3. А.Б.
4. А.Б.
5. А.В.
6. А.В.
7. Б.
8. В.
9. А.Б.
10. А.В.

Часть Б.

1. Ослабить натяжение верхней нитки, повернув диск регулятора на цифру с меньшим делением.
2. Увеличить натяжения верхней нитки, повернув диск регулятора на цифру с большим делением.
- 3.

Часть С.



Для того чтобы правильно вставить иглу в иглодержатель швейной машины надо:

- открутить винт на игловодителе;
- вставить иглу в иглодержатель до упора;
- при установке иглы длинный желобок должен располагаться со стороны входа нитки в иглу.
- закрутить винт на игловодителе.

Контрольные работы по технологии (девочки) для 7 класса **ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ 7 класс**

Ответ на вопрос, выбрав нужный вариант ответа:

1. Выберите блюда из молока и молочных продуктов:

- а) рисовая каша
- б) картофельная запеканка
- в) суп молочный
- г) бутерброд
- д) котлеты
- е) сырники

2. Вермишель перед варкой:

- а) перебирают
- б) промывают
- в) она готова к варке

3. Речная рыба:

- а) карась
- б) форель
- в) сом
- д) карп

4. В ассортимент первых блюд входят:

- а) сладкие соусы
- б) супы-пюре
- в) бульоны
- г) молочные супы

5. Укажите последовательность приготовления мясного бульона:

- а) добавить коренья
- б) снять пену и жир
- в) залить мясо холодной водой
- г) варить на медленном огне
- д) довести до кипения
- е) подготовить мясо

6. Волокна животного происхождения получают из:

- а) волосяного покрова животных
- б) льна
- в) хлопка
- г) крапивы

7. Какие изделия можно шить из шерстяных тканей:

- а) постельное белье
- б) платья
- в) пальто
- г) блузки

8. Из какой ткани лучше шить летнюю одежду:

- а) шелковой
- б) хлопчатобумажной
- в) шерстяной

9. К волокнам животного происхождения относятся:

- а) хлопок и лен
- б) шелк и шерсть
- в) лавсан и капрон
- г) лен и шелк

10. К гигиеническим свойствам ткани относятся:

- а) гигроскопичность
- б) осыпаемость
- в) пылеемкость
- г) воздухопроницаемость

11. Лицевая сторона ткани имеет:

- а) длинный ворс
- б) яркий рисунок
- в) бледный рисунок
- г) блестящую поверхность

12. Обрыв нижней нити может произойти по причине:

- а) неправильного положения прижимной лапки
- б) сильного натяжения верхней нити
- в) неправильной заправке нижней нити
- г) неправильной заправки верхней нитки
- д) использования нити плохого качества

13. К швейным изделиям плечевой группы относятся:

- а) пиджак
- б) юбка
- в) платье
- г) брюки
- д) шорты
- е) сарафан

14. Установите соответствие между названием и ее условным обозначением:

Условные обозначения мерок	Названия мерок
Ст	Ширина спинки
Дизд	Окружность плеча
Друк	Длина талии по спинке
Оп	Длина изделия
Дтс	Полуобхват бедер
Сб	Длина рукава
Шс	Полуобхват талии

15. Продолжи высказывания:

Долевая нить при растяжении

Гигроскопичность ткани это

Из рыбы можно приготовить

Обед может состоять из

Фруктовый салат заправляют

Салатными заправками являются

21. Выполните эскиз ночной сорочки.

22. Проставьте правильно номера технологических операций для сборки деталей ночной сорочки в швейное изделие:

1. обработка горловины и низа изделия
2. соединение деталей сорочки
3. прокладка контрольных линий и копировальных стежков
4. обработка срезов изделия
5. раскрой деталей сорочки
6. ВТО юбки

Ключ к вводу тесту по технологии 7 класс (девочки)

1. а,в,е
2. в
3. а,в,д
4. в,г
5. е,в,д,б,г,а
6. а
7. б,в
8. а,б
9. б
10. а,г
11. б,г
12. б,г
13. а,в,е
14. Ст – полуобхват талии
Дизд – длина изделия
Друк – длина рукава
Оп – окружность плеча
Дтс – длина талии по спинке
Сб – полуобхват бедер
Шс – ширина спинки
15. не тянется

16. пропускает влагу
17. уха, котлеты
18. первого, второго и третьего
19. йогуртом
20. майонез, сметана, растительное масло
21.
22. 5 3 2 4 1 6

ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ» 7класс

1.Макроэлемент кальций влияет на организм человека:

- а) образование костной и зубной ткани;
- б) регулирование водно-солевого обмена;
- в) образование функций нервной системы;
- г) улучшение работы головного мозга

2.Имя французского повара, работавшего в Москве во второй половине 19 века прославившегося фирменным салатом.

- а) Оливье;
- б) Ален Бюро;
- в) Эрик Брифар;
- г) Кристоф Леруа.

3. Свежесть рыбы определяют по:

- а) консистенции;
- б) запаху;
- в) по глазам;
- г) по цвету жабр.

4. Манную крупу изготавливают из:

- а) пшеница; б) ячмень; в) гречиха; г) просо.

5. В средние века одежда присборенная у горла и подпоясанная в талии – это :

- а) сарафан; б) юбка; в) платье; г) фартук.

6. «Декатирование» - это

- а) украшение изделия;
- б) влажно – тепловая обработка ткани перед раскроем;
- в) окончательная влажно – тепловая обработка изделия;
- г) оттягивание.

7. Дополни предложение:

Свойство ткани, характеризующееся степенью осыпания нитей по срезам –это-

8. Все текстильные волокна делятся на натуральные и:

- а) растительные;
- б) минеральные;
- в) химические;
- г) синтетические;
- д) искусственные.

9. В бытовой швейной машине имеются регуляторы:

- а) длины стежка;
- б) регулятор натяжения нижней нити;
- в) ширины зигзага;
- г) натяжения верхней нити.

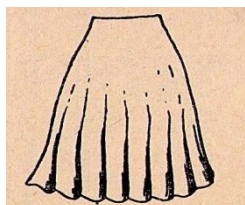
10. На платформе швейной машины не находится:

- а) двигатель ткани;
- б) игольная пластина;
- в) моталка;
- г) челночное устройство.

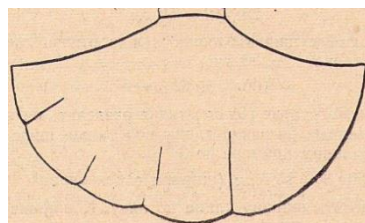
11. Закончи предложение:

Вытачку в юбке стачивают от: _____

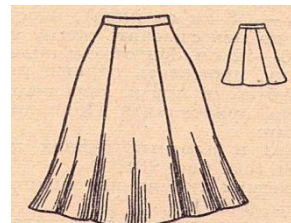
12. Укажите, какая из представленных юбок – юбка с клиньями.



а



б



в

13. Направление долевой нити учитывают:

- а) для наиболее экономного раскроя ткани;
- б) чтобы избежать вытягивания изделия в процессе носки;
- в) чтобы изделие меньше сминалось.

14. Расположи буквы в правильную последовательность технологических операций при раскладке выкройки на ткани:

- А - разложить мелкие детали;
- Б - разложить крупные детали;
- В - сколоть ткань булавками;
- Г - приколоть мелкие детали;
- Д - приколоть крупные детали;
- Е - определить лицевую сторону ткани;
- Ж - нанести контрольные линии и точки;
- З - разметить припуски на обработку;
- И - обвести детали по контуру;
- К – определить направление долевой нити.

Расположите свои ответы (буквы) по порядку

15. Каким швом обрабатывают застежку тесьму – молнию в юбке:

- а) накладным; б) запошивочным; в) стачным; г) настрочным.

16. Стачать – это:

- а) соединить две детали лицевыми сторонами внутрь;
- б) соединить две детали наложив одну изнаночной стороной на лицевую сторону другой детали;
- в) соединить две детали – мелкую деталь с основной;

17. К классическому стилю можно отнести:

- а) жакет
- б) куртка
- в) блуза с воланом
- г) джинсы

18. Прием размещения комнатных растений в квартире:

- а) палисадник;
- б) одиночные растения;
- в) клумба;

г) композиция из горшечных растений.

19. Рисунок вышивки на ткань переводят с помощью:

- а) копировальных стежков;
- б) портновского мела;
- в) фломастера;
- г) копировальной бумаги.

20. Что может служить отделкой для юбки?

- а) вышивка;
- б) отделочные детали;
- в) конструкция;
- г) различная фурнитура.

Контрольная (итоговая) работа по технологии 7 класс (девочки)

Контрольная (итоговая) работа для учащихся 7 класса составлена на основе учебника Технология. Технологии ведения дома 7 класс под редакцией Синеца Н.В., Симоненко В.Д.

Были изучены следующие темы:

Интерьер жилого дома. В которую входят:

- 1. Освещение жилого помещения.
- 2. Предметы искусства и коллекции в интерьере.
- 3. Гигиена жилища.

Кулинария. В которую входят:

- 3. Блюда из молочных продуктов. 2. Изделия из жидкого теста.
- 3. Приготовление сладостей, десертов, напитков.

Критерии оценок

- 86% - 100% - «5»
- 70% - 85% - «4»
- 50% - 69% - «3»
- 0% - 49% - «2»

Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)

1. Интерьер - это...

- А. внутренний вид помещения;
- Б. внешний вид помещения;
- В. классический вид помещения.

2. В современном интерьере размещают предметы:

- А. живописи;
- Б. скульптуры;
- В. панно.

4. К основным типам ламп относятся:

- А. люминесцентные;
- Б. светодиодные;
- В. стеклянные;
- Г. лампы накаливания.

4. Светильники делят на 2 типа освещения:

- А. рассеянного;
- Б. конкретного;
- В. направленного.

5. Различают три вида уборки:

- А. ежедневная;

- Б. еженедельная;
- В. ежеквартальная;
- Г. сезонная.

6. Молоко очень важный продукт. Оно содержит:

- А. белок;
- Б. йод;
- В. кальций;
- Г. железо.

12. Молоко, нагретое, до температуры ниже 100 градусов называется...

- А. стерилизованным;
- Б. пастеризованным.

13. Изделия из жидкого теста называются:

- А. пирожки;
- Б. оладьи;
- В. блинчики.

14. Что является разрыхлителем в дрожжевом тесте?

- А. сода;
- Б. дрожжи;
- В. маргарин.

15. Цукаты – это...

- А. сладости;
- Б. десерты;
- В. напитки.

Часть Б. Дополните ответы.

1. Озонаторы – это приборы...

2. Кондитер должен уметь...

Часть С. Дайте развернутый ответ.

Как приготовить блинчики из жидкого теста?

Правильные ответы

Часть А

- 1 А.
- 2 А, Б, В.
- 3 А, Б, Г.
- 4 А, В.
- 5 А, Б, Г.
- 6 А, В, Г.
- 7 Б.
- 8 Б, В.
- 9 Б.
- 10 А.

Часть Б

1. Озонаторы – это приборы, которые насыщают воздух озоном. Озон является активным веществом; распространяясь по помещению, он способен нейтрализовать табачный дым, уничтожить пыль и бактерии, содержащиеся в воздухе.

2. Кондитер должен уметь готовить хлебобулочные изделия и хлеб, готовить и оформлять мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, торты, пирожные.

Часть С

Блинчики выпекают из очень жидкого теста, приготовленного без разрыхлителя. Обычно обжаривают одну сторону, снимают блинчик со сковороды, на поджаренную сторону кладут начинку, сворачивают трубочкой или конвертиком и снова обжаривают.

Контрольная (итоговая) работа по технологии 7 класс (девочки)

Контрольная работа для учащихся 7 класса составлена на основе учебника Технология. Технологии ведения дома 7 класс под редакцией Синеца Н.В., Симоненко В.Д.

Были изучены следующие темы:

Создание изделий из текстильных материалов. В которую входит:

Текстильные материалы и их свойства.

Бытовая швейная машина. В которую входит:

Соединительные машинные швы.

Конструирование поясного изделия – юбки. В которую входят:

- 1.Снятие мерок и запись результатов.
- 2,Построение основы чертежа выкройки изделия.

Критерии оценок

- 1.86% - 100% - «5»
- 2.70% - 85% - «4»
- 3.50% - 69% - «3»
- 4.0% - 49% - «2»

Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)

1.Текстильные волокна делятся на группы:

- А. натуральные;
- Б. химические;
- В. органические.

К волокнам животного происхождения относятся:

- А. шерсть;
- Б. ситец;
- В. шелк.

3. К искусственным волокнам относятся:

- А. вискоза; Б. ацетат;
- В. нейлон.

4. Ткань - это переплетение нитей:

- А. нити основы;
- Б. нити утка;
- В. нити для шитья.

5. Стачивание – это:

- А. соединение нескольких приблизительно равных по величине деталей машинной строчкой;
- Б. соединение нескольких различных по величине деталей машинной строчкой;
- В. прокладывание строчки для закрепления подогнутого края изделия.

11. После выполнения машинной строчки концы нитей:

- А. выводят на изнаночную сторону и завязывают узелком;
- Б. выводят на изнаночную сторону и закрепляют 3-4 ручными стежками;
- В. закрепляют обратным ходом машины.

7.При обработке нижнего среза изделия применяют швы:

- А. стачной;
- Б. обтачной;
- В. вподгибку с закрытым срезом;
- Г. двойной;

Д. вподгибку с открытым срезом.

3. Расшифруйте условные обозначения:

Ст -

Сб-

Дст-

Ди-

6. Долевая нить при растяжении:

А. изменяет свою длину;

Б. не изменяет своей длины

7. Что необходимо учитывать при раскрое изделия?

А. расположение рисунка на ткани;

Б. направление нитей основы;

В. направление нитей утка;

Г. величину припусков на швы.

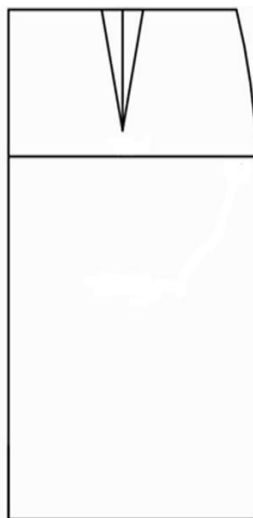
Часть Б. Дополните ответы

3. Конструирование – это...

4. Моделирование – это...

Часть С. Дайте развернутый ответ

На основе выкройки чертежа юбки имеются задние и передние вытачки. Что такое вытачка и для чего она нужна? На основе выкройки подпишите конструктивные линии.



Правильные ответы

Часть А.

1. А, Б.

2. А, В.

3. А, Б.

4. А, Б.

5. А.

6. А.

7. В, Д.

8. Ст - полуобхват талии; Сб - полуобхват бедер; Дст - длина спины до талии; Ди - длина изделия.

9. Б.

10. А, Б, Г.

Часть Б.

- Конструирование – построение чертежа выкройки изделия.
- Моделирование – процесс изменения выкройки чертежа в соответствии с моделью.

Часть С.

Вытачка – клиновидный шов. Предназначается для придания выпуклых форм в изделии.

1. Линия талии.

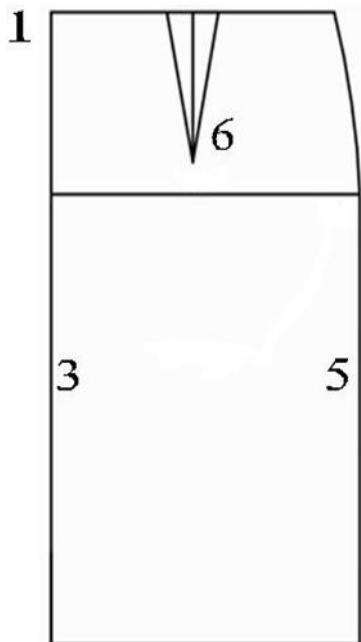
2. Линия бедер.

3. Средняя линия (сгиб).

4. Линия низа.

5. Линия бока.

6. Вытачка.



Контрольные работы по технологии (девочки) для 8 класса

ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ 8 класс

Раздел «Культура дома и декоративно-прикладное творчество»

Вариант № 1

1. Технология - это наука:

- а) о социальных процессах;
- б) о физических процессах;
- в) о химических процессах;
- г) о преобразовании материалов, энергии и информации;

2. Совокупность всех средств, получаемых семьей:

- а) прибыль;
- б) доход;
- в) рента;
- г) зарплата.

3. Появление денег вызвано:

- а) неудобством бартера;
- б) несовершенством общественного устройства;
- в) страстью людей к наживе;
- г) становлением государства

4. Швейные изделия отделывают вышивкой.

- а) батик;
- б) мережка;
- в) ришелье;
- г) простой крест;
- д) владимирская гладь.

5. Изменение масштаба рисунка вышивки можно выполнить с помощью.

- а) координатной сетки;
- б) ксерокса;
- в) линейки и циркуля.

6. Для идеальной изнанки вышивки необходимо.

- а) завязать узелок;
- б) спрятать нить под стежками;
- в) закрепить нить в петлю.

7. Для вышивания необходимы следующие материалы.

- а) пальцы;
- б) нитки мулине;
- в) нитки х/б;
- г) напёрсток;
- д) крючок.

8. Установите соответствие.

1. Композиция	А. Повторяющаяся часть рисунка, узора на ткани, вышивке.
2. Орнамент	Б. Чередование элементов, происходящее с определенной последовательностью, частотой.
3. Ритм	В. Строение, соотношение и взаимное расположение частей.
4. Раппорт	Г. Узор из последовательного повторения геометрических, растительных или животных элементов.

9. Включать и выключать электроприборы можно только:

- а) в диэлектрических перчатках;
- б) сухими руками, берясь за корпус вилки;
- в) потянув за шнур;

10. Люминесцентные лампы превосходят лампы накаливания по:

- а) экономичности;
- б) сроку службы;
- в) стоимости производства;
- г) удобству замены;
- д) способности сохранять низкую температуру поверхности.

11. Украшение из ткани верхней части оконных проемов называется:

- а) штора; б) карниз; в) ламбрекен; г) занавеска; д) ширма.

12. Сырьем для производства ткани из натуральных волокон служат:

- а) шерсть животных; б) лен; в) уголь; г) древесина.

13. К технологическим свойствам ткани относится:

- а) прочность; б) водопроницаемость; в) драпируемость;
- г) осыпаемость; д) усадка.

14. Шерстяные волокна получают от:

- а) овец; б) верблюдов; в) кенафа.

15. Для выполнения стежков временного назначения следует использовать нитки:

- а) белые; б) черные; в) в цвет ткани; г) контрастные к цвету основной ткани.

16. Назовите классы машинных швов:

- а) накладные, краевые, отделочные;
- б) соединительные, краевые, отделочные;
- в) обтачные, запошивочные, соединительные.

17. При обработке нижнего среза изделия применяют швы:

- а) стачной; б) обтачной; в) вподгибку; г) двойной.

18. Определите название шва:



- а) расстрочной;
- б) настрочной;
- в) стачной.

19. Расшифруйте обозначения мерок

- а) Ст; б) Сб; в) Ди; г) Сш.

20. Прибавки к меркам при расчете конструкции одежды необходимы для:

- а) обеспечения свободы движения;
- б) лучшей циркуляции воздуха под одеждой;
- в) сохранения тепла в зимнее время;
- г) реализации выбранной модели.

21. К швейным изделиям плечевой группы относятся:

- а) юбка – брюки; б) сарафан; в) платье; г) шорты; д) комбинезон.

22. Моделирование - это:

- а) создание различных фасонов швейных изделий на основе базовой выкройки;
- б) построение чертежа деталей швейных изделий;
- в) нанесение на базовую выкройку направление долевой нити.

23. Напишите не менее четырех видов теста.

.....

24. Название овощей входящих в группу корнеплодов:

- а) огурцы; б) редис; в) картофель; г) свекла; д) морковь; е) баклажаны.

25. В каком порядке подаются блюда на обед:

- а) второе блюдо; б) закуски; в) сладкое; г) первое блюдо.

Ответ: 1 __, 2 __, 3 __, 4 __.

Вариант № 2

1. Домашняя экономика это - _____

2. Если доходы превышают расходы, то бюджет считается:

а) избыточным; б) сбалансированным; в) совокупным; г) дефицитным;

3. Определяет цели, намечает планы, контролирует их выполнение:

а) менеджер; б) хозяин; в) бухгалтер; г) товаровед;

4. Для перевода рисунка на ткань вам понадобится.

а) карандаш; б) копировальная бумага; в) фломастер;
г) ножницы; д) эскиз рисунка.

5. Рисунок или украшение, изготовленное из нашитых или наклеенных на основу лоскутов ткани, называется:

а) вышивка; б) аппликация; в) мозаика; г) витраж.

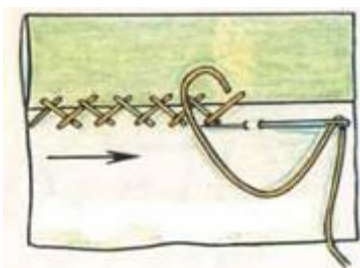
6. Паспарту – это

а) подрамник под вышивку;
б) картонная рамка с вырезом в середине для фотографии или рисунка;
в) лист плотной бумаги с орнаментальной рамкой, на который наклеивается фотография или рисунок ;
г) деревянная рамка для картины;

7. Ритмически повторяющийся элемент или несколько элементов из которых складывается орнамент:

а) мотив; б) раппорт; в) узор; г) эскиз; д) рисунок.

8. Определите по рисунку вид ручного шва:



Ответ: _____

9. Какое напряжение считается безопасным для человека?

а) 127 В; б) 220 В; в) 36 В; г) 12 В.

10. Потребитель электрической энергии оплачивает:

а) общую мощность используемых электроприборов;
б) напряжение сети;
в) число членов семьи;
г) расход энергии за определенное время.

11. На выбор светильников в интерьере оказывают влияние:

а) настроение; б) расход электроэнергии; в) площадь окон.

12. Сырьем для производства синтетических волокон служат:

а) нефть; б) уголь; в) древесина; г) природный газ.

13. Шерсть, снятая с овец, называется:

а) мохер; б) руно; в) сукно.

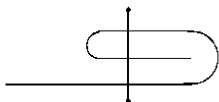
14. К гигиеническим свойствам тканей относятся:

а) гигроскопичность;
б) износостойкость;
в) воздухопроницаемость;
г) теплозащитные свойства;
д) драпируемость.

15. Изменить силу натяжения нижней нити в швейной машине можно:

а) регулятором натяжения верхней нити;
б) регулятором натяжения нижней нити; в) регулятором прижима лапки;
г) нитепритягивателем;

16. Определите название шва:



- а) шов вподгибку с закрытым срезом;
- б) настрочной;
- в) стачной;

17. Причинами поломки иглы могут быть:

- а) тупая игла
- б) погнутая игла
- в) игла вставлена не до упора
- г) номер иглы не соответствует толщине нити

18. Прибавка – это:

а) величина, необходимая при обработке изделия машинными швами, выраженная в сантиметрах и учитываемая при раскрое.

- б) величина, прибавляемая к размеру мерки на свободное облегание одежды

19. Результаты измерений нужно разделить пополам при записи мерок:

- а) Ст; б) Вс; в) Сб; г) Дст;

20. К швейным изделиям поясной группы относятся:

- а) юбка – брюки
- б) сарафан
- в) платье
- г) шорты
- д) комбинезон

21. Какой вид памяти важен для модельера:

- а) слуховая; б) зрительная; в) двигательная; г) осязательная.

22. Подготовка ткани к раскрою включает в себя следующие операции:

- а) выявление дефектов;
- б) крахмаливание;
- в) определение направления долевой нити;
- г) определение лицевой стороны;
- д) decatирование.

23. Установи последовательность первичной обработки овощей:

- а) сортировка; б) нарезка; в) очистка; г) промывка; д) мойка.

Ответ: 1 __, 2 __, 3 __, 4 __, 5 __.

24. Отметьте способы консервирования фруктов и ягод.

- а) мочение, б) копчение, в) маринование, г) квашение, д) стерилизация,
- е) сушка, ж) соленье, з) консервирование с помощью сахара.

25. Винегрет - разновидность салата, в состав которого обязательно входит _____.

Ответы

на тестовые задания по технологии

Раздел «Культура дома и декоративно-прикладное творчество»

8 класс

№ вопроса	Вариант №1	№ вопроса	Вариант №2
1	г	1	
2	б	2	а
3	а	3	
4	б, в, г	4	а, б, д
5	а, б	5	б
6	б, в	6	а
7	а, б, г	7	б

	8	1-в, 2-г, 3-б, 4-а.	8	КОЗЛИК
	9	б	9	г
0	1	а, б, г, д.	0	1
	1	в	1	1
1	1	а, б	1	1
2	1	г, д	2	1
3	1	а, б	3	1
4	1	г	4	1
5	1	б	5	1
6	1	в	6	1
7	1	а	7	1
8	1	А- полуобхват талии; Б- полуобхват бедер; В- длина изделия; Г - полуобхват шеи.	8	1
9	1	а, в	9	1
0	2	а	0	2
	2	б, в, д	1	2
1	2	а	1	2
2	2	а, в, г, д	2	2
3	2	Бисквитное, слоеное, песочное, заварное.	3	2
4	2	1-а; 2-д; 3-в; 4- б; 5-г.	4	2
5	2	б, в, г, д	5	2
	2	1-б; 2-г; 3- а; 4- в	5	2
	2	свекла		

ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ Технология

8 класс

1. Этикет – это:

- а) наука о здоровье человека;
- б) область науки, изучающая влияние пищи на организм человека;
- в) строго установленный порядок поведения.

2. При ком из царей появилось первое печатное пособие по правилам поведения в России:

- а) при Петре I;
- б) при Екатерине II;
- в) при Иване Грозном;
- г) при Николае II.

3. Какую кашу любил Илья Муромец:

- а) овсяную;
- б) гречневую;
- в) пшеничную;

г) перловую.

4. Пастеризованным называется молоко, подвергнутое термической обработке при температуре:

а) 40 – 50 С;

б) 80 – 85 С;

в) 120 – 140 С;

г) доведённое до кипения.

5. Хлопья «Геркулес» производят из:

а) пшеницы;

б) овса;

в) гречихи;

г) пшена.

6. Процесс заготовки продуктов с использованием уксусной кислоты называется:

а) солением;

б) копчением;

в) консервированием;

г) маринованием;

7. Наибольшую драпируемость имеют ткани, изготовленные переплетением:

а) полотняным;

б) саржевым;

в) атласным;

г) сатиновым;

8. Усадка, осыпаемость, скольжение относятся к свойствам:

а) физическим;

б) механическим;

в) технологическим;

г) гигиеническим;

9. Что надо сделать, чтобы цветное белье не полиняло?

а) Подержать несколько минут в холодной воде с уксусом;

б) прокипятить с мылом и содой;

в) замочить на несколько минут в соленой воде.

10. Вышивание плоскости узора, частично или полностью застеленного прямыми или косыми стежками:

а) крест;

б) гладь;

в) мережка;

г) тамбурный.

11. Ритмически повторяющийся элемент или несколько элементов, из которых складывается орнамент:

а) мотив;

б) раппорт;

в) узор;

г) эскиз

12. Перенос линии с одной детали кроя на другую прокладывают стежками:

а) сметочными;

б) копировальными;

в) косыми;

г) прямыми;

13. При выполнении влажно-тепловой обработки концы вытачек:

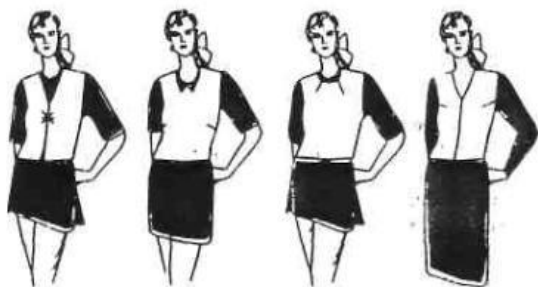
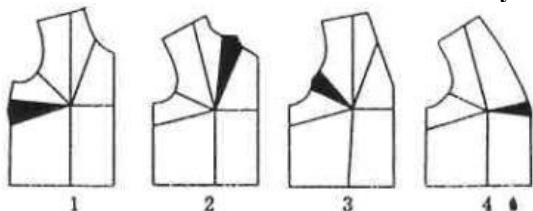
а) разутюживают;

б) заутюживают к боковым швам;

в) приутюживают;

г) сутюживают

14. По положению основной вытачки установите соответствие чертежей выкройки приведенным



моделям:

--	--	--	--

15. При выкраивании подкройной обтачки её долевую нить располагают

- а) вдоль обтачки;
- б) поперёк обтачки;
- в) перпендикулярно направлению долевой нити основной детали;
- г) по направлению долевой нити основной детали.

16. Бытовая электрическая сеть может передавать электроэнергию мощностью 1,5 кВт. Можно ли подключить к этой сети одновременно чайник мощностью 1 кВт и пылесос мощностью 0,8 кВт?

- а) можно;
- б) нельзя;
- в) когда можно, когда нет;
- г) скорее можно.

17. Затраты, издержки, потребление чего-либо для определённых целей - это:

- а) бюджет; б) расход; в) доход; г) цена.

18. Если расходы равны доходам – бюджет:

- а) сбалансированный;
- б) имеет дефицит;
- в) избыточный;
- г) профицитный

19. В каком обществе не было проблемы выбора профессии?

- а) в социалистическом;
- б) в капиталистическом;
- в) в феодальном;
- г) в первобытном.

20. Украшение из ткани в верхней части дверных и оконных проемов называется:

- а) штора;
- б) карниз;
- в) ламбрекен;
- г) занавеска.

Контрольная (итоговая) работа по технологии 8 класс (девочки)

Контрольная работа для учащихся 8 класса составлена на основе учебника Технология 8 класс под редакцией В.Д. Симоненко, А.А. Электров, Б.А. Гончаров.

Были изучены темы: «Семейная экономика», «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника».

Критерии оценок

- 86% - 100% - «5»
- 70% - 85% - «4»
- 50% - 69% - «3»
- 0% - 49% - «2»

Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)

1. **Что изучает семейная экономика?**
 - а) повседневную экономическую жизнь семьи;
 - б) межличностные отношения в семье;
 - в) расходы семьи;
 - б) доходы семьи.
2. **Какие функции выполняет семья?**
 - а) воспитательную;
 - б) коммуникативную;
 - в) а и б.
3. **Что является видом инициативной деятельности человека, который, владея полностью или частично какими-либо материальными или культурными ценностями, использует их для производства товаров или услуг с целью получения прибыли?**
 - а) предпринимательская деятельность;
 - б) личная деятельность;
 - в) семейная деятельность.
4. **Что называется разницей между суммой денег от продажи товаров и услуг и затратами на их производство?**
 - а) убыль;
 - б) прибыль; в) доход;
 - г) расход.
5. **Что называется осознанной необходимостью иметь что-либо материальное или духовное?**
 - а) желание;
 - б) потребность;
 - в) жажда.
6. **Потребности бывают:**
 - а) материальные и духовные;
 - б) не материальные и духовные;
 - в) материальные.
7. **Определите, что подразумевается под денежным выражением стоимости товара**
 - а) товар,
 - б) цена,
 - в) себестоимость,
 - г) доход.
8. **Устройство, преобразующее какую либо энергию в электрическую, называется...**
 - а) ротором;
 - б) источником;
 - в) элементом;
 - г) генератором.
9. **Закончите предложения.**

Вещества, пропускающие электрический ток, называют

Вещества, не пропускающие электрический ток, называют
10. **Как называется ток, если сила тока с течением времени не изменяется?**
 - а) постоянный
 - б) переменный
 - в) временный.

Часть Б. Дополните ответы.

1. Бюджет семьи – это...
2. Объясните, с какой целью электрические провода покрывают слоем резины, пластмассы, лака и т.п. или обматывают бумажной пряжей, пропитанной парафином?

Часть С. Дайте развернутый ответ.

Определите, к какому типу относится семейный бюджет семьи, если в семье из трех человек (отец, мать и сын школьник) совокупный доход составляет 37 тыс. руб. в месяц. Коммунальные платежи составляют $\approx 5,5$ тыс. руб. затраты на питание 8 тыс. руб., траты на непродовольственные товары 4 тыс. руб., культурные потребности 3,5 тыс.руб.

- а) дефицитный,
- б) избыточный,
- в) сбалансированный,
- г) оптимальный.

Правильные ответы

Часть А

1. А.
2. В.
3. А.
4. Б.
5. Б.
6. А.
7. Б.
8. Б.
9. Проводниками. Диэлектриками.
10. А.

Часть Б

1. Бюджет семьи – это учёт, планирование, контроль и регулирование доходов и расходов семьи.
2. С целью ИЗОЛЯЦИИ, которая необходима, чтобы не было опасности поражения током при прикосновении к проводам

Часть С

- 1) $5,5 \text{ т.р.} + 3,5 \text{ т.р.} + 8 \text{ т.р.} + 4 \text{ т.р.} = 21 \text{ т.р.}$ (постоянные расходы семьи)
- 2) $37 \text{ т.р.} - 21 \text{ т.р.} = 16 \text{ т.р.}$ (сбережения)

Ответ: в данной семье $D > P$ (бюджет избыточный)

План – конспект 8 класс

Тема раздела: «Домашняя экономика».

Тема урока: «Бюджет семьи».

Тип урока: Объяснение нового материала.

Задачи урока:

- образовательная: способствовать формированию представления о структуре семейного бюджета;
- воспитательная: способствовать воспитанию и развитию таких качеств как бережливость, экономность, предприимчивость;
- развивающая: способствовать формированию и развитию умения коллективно обсуждать планируемые расходы, отстаивать свое мнение.

Оборудование: проектор, ноутбук, экран, раздаточный материал.

Методы проведения урока: словесный, наглядный, практическая работа.

Ход урока:

I. Мотивация:

- контроль готовности учащихся;
- психологическая подготовка.

II. Сообщение темы и цели урока:

- учебно-познавательная цель - ознакомление учащихся с видами бюджета семьи, его структуре;
- практическая цель - применение полученных знаний на практике.

III. Коррекция.

Вопросы.

1. На какие группы делятся потребности?
2. Как влияет уровень благосостояния на потребности членов семьи?

Задание.

Найти соответствие:

Уровень потребности	Характеристика группы
1. Срочные и необходимые	А. Вещи, которые обеспечивают нормальную жизнь семьи и каждого ее члена
2. Обязательные	Б. Вещи, которые следует купить немедленно. Срочность определяется отсутствием необходимого для жизни или внезапностью нужды. Вещи, которые обеспечивают нормальную жизнь семьи и каждого ее члена
3. Желательные, но не обязательные	В. Эксклюзивные вещи
4. Престижные	Г. Вещи улучшенного качества, повышенной комфортности

Ответы: 1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В.

IV. Изложение нового материала.

Бюджет семьи – это структура всех доходов и расходов за определенный период времени (месяц, год).

Под **доходом** понимают деньги или материальные ценности, получаемые в виде заработной платы, вознаграждения или подарка от государства, предприятия, отдельного лица за выполненную работу, услугу или какую либо другую деятельность.

Все полученные средства составляют **совокупный доход**.

.Доходная часть семейного бюджета складывается из разных источников: заработная плата, пенсии, стипендии, льготы, доходы от личного подсобного хозяйства и другие.

Расходы – это затраты на изготовление, содержание, ремонт, обслуживание каких-либо изделий или услуг.

Основными источниками расходов являются:

непродовольственные товары (одежда, мебель, бытовая техника, транспортные средства); питание, культурные потребности (театр, музей, кино, изобразительное искусство); обязательные платежи (налоги, взносы в общественные организации, погашение банковских ссуд и кредитов, оплата коммунальных услуг, транспортные расходы, плата за образование, оплата услуг детского сада и другие); накопления, сбережения.

Расходы семьи можно разделить на несколько групп:

Постоянные – это расходы, которые можно осуществить или запланировать на какой-либо период, в течение которого они не меняются (питание, кв. плата, подписка на газеты и журналы, предметы личной гигиены и другие)

Переменные – это расходы, которые включают в себя: циклические (расходы, связанные с покупкой предметов различного срока пользования (мебель, бытовая техника и т.д.);

сезонные (расходы, связанные с определенными явлениями - заготовка ягод, овощей, закупка семян и удобрений).

Непредвиденные – это расходы, которые включают в себя покупки, связанные с критическими ситуациями (покупка лекарств, ремонт бытовой техники, ремонт автомобиля).

Единовременные – это приобретение произведений искусства, автомобиля, дорогостоящих украшений и т.д. Денежные расходы семьи принято делить на три основные группы:

- личное потребление;
- налоги и другие обязательные платежи;
- денежные накопления и сбережения.

Весь семейный бюджет можно представить в виде весов. На одну чашу помещаем все доходы семьи, а на другую расходы.

. Если весы находятся в равновесии, т.е. доходы равны расходам, такой бюджет – **сбалансированный**.

Когда доходы превышают расходы, бюджет называется **избыточный**.

Если же складывается ситуация, при которой доходы меньше расходов, то бюджет называется **дефицитный**.

V. Практическая работа.

Деловая игра «Бюджет семьи». Класс делится на три группы-семьи, в которой каждый участник выбирает для себя роль одного из членов семьи: муж, жена,

дети, бабушка, дедушка и т.д. Каждая группа-семья получает задание:

Отделить доходы от расходов, определить вид бюджета и заполнить таблицу:

Источник дохода	Сумма	Вид расхода	Сумма
Вид бюджета:			

Задание №1.

З/плата папы – 20000руб., з/плата мамы – 10000руб., кв. плата – 2000руб., пенсия бабушки – 3000руб., детское пособие на сына – 1000руб., непродовольственные товары – 15000руб., подсобное хозяйство – 3000руб., питание – 10000руб., стипендия дочери – 1500руб., культурные потребности -3000руб., оплата услуг

детского сада – 1000руб.

Доход – 38000руб., расходы – 31000руб., бюджет – избыточный.

Задание №2.

Пенсия бабушки – 7000руб., з/плата мамы – 14000руб., культурные потребности – 2000руб., льготы – 3000руб., плата за дополнительные услуги (спортивная секция) – 1000руб., кв. плата – 4000руб., з/плата папы – 18000руб., питание – 10000руб., непродовольственные товары – 20000руб., кредит – 8000руб.

Доход – 42000руб., расходы – 45000руб., бюджет – дефицитный.

Задание №3.

Питание - 7000руб., доходы от предпринимательской деятельности – 10000руб., непродовольственные товары – 12000руб., з/плата мамы – 13000руб., пенсия бабушки – 4000руб., кв. плата – 3000руб., сбережения – 2000руб., оплата услуг детского сада – 1000руб., плата за дополнительные услуги (музыкальная школа) – 2000руб.

Доход – 27000руб., расходы - 27000руб., бюджет – сбалансированный.

Каждой семье предоставляется право обсудить баланс и высказать свое мнение о составленном семейном бюджете.

В игре побеждает та семья, у которой разница в подсчетах будет минимальной и правильно определен вид бюджета семьи.

VI. Заключительная часть урока.

- 1.Подведение итогов урока
- 2.Домашнее задание.

Используемые ресурсы:

1.**Технология:** 8 класс:учебник для учащихся общеобразовательных организаций / [В.Д. Симоненко, А.А. Электров, Б.А. Гончаров.]. - 3-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2017. – 160с. : ил.

ПЛАН – КОНСПЕКТ

**Урока технологии в 5 классе на тему
«Физиология питания.**

Цели и задачи:

- Ознакомить учащихся с понятиями «кулинария» и «физиология питания»;
- Раскрыть роль питания в жизнедеятельности организма и работу системы пищеварения;
- Сформировать навыки по соблюдению санитарно-гигиенических требований при приготовлении блюд;
- Воспитывать аккуратность и опрятность в работе.

ХОД УРОКА

1. **Организационный момент урока.** Проверка готовности учащихся к уроку.
2. **Вступление в тему урока.**

По пути в школу я стала свидетелем спора двух учениц. Одна из них хвалилась, сколько вкусных кондитерских изделий она съедает каждый день, вторая убеждала её, что главное не, сколько съедаешь пищи, а какие продукты ты употребляешь.

Известно, что ещё мыслители древности посвящали целые трактаты лечебным свойствам различных видов пищи и её разумному потреблению. В правильном питании они видели источник здоровья, силы, бодрости, красоты. Эти наблюдения не теряют своего значения и в наши дни. Почему же без пищи мы не можем прожить? Как же правильно питаться, чтобы быть здоровым на долгие годы? Ответы на эти вопросы вы узнаете сегодня на уроке.

А как вы думаете, для чего нам нужно питание? А какие полезные вещества содержатся в продуктах

питания? А что нужно знать, чтобы правильно питаться?

Подводит учащихся к осознанию целей и задач.

Давайте вместе попробуем разрешить спор наших героев и выясним кто прав? Вы готовы в этом разобраться? Догадались, о чём пойдёт речь на уроке? Какова же цель нашей работы на уроке? Для чего нам это необходимо?

Вопросы для беседы:

1. Какова одна из основных потребностей человека? (*еда, пища*)
2. Что вы знаете о еде?
3. Какой должна быть пища?

Человек рождается для жизни, но жизнь невозможна без питания. Веками люди упорно заняты добыванием пищи. Почему же питание так необходимо человеку? Пища – это энергия для нашего тела, а правильное питание – источник здоровья, силы, бодрости, красоты и долголетия

Питание – одна из главнейших потребностей человека. Наряду с водой и воздухом пища постоянно необходима человеку для обеспечения жизнедеятельности.

Наукой твёрдо установлены три функции питания.

Первая функция заключается в том, чтобы снабдить организм энергией. В этом смысле человека можно сравнить с любой машиной, совершающей работу, но требующей для этого поступления топлива.

Вторая функция питания заключается в снабжении организма «строительным материалом», то есть веществами, из которых впоследствии организм создаёт новые клетки взамен отмерших. (Таким строительным материалом являются жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.)

И, наконец, третья функция питания заключается в снабжении организма биологически активными веществами, которые требуются в малых количествах, но и без них человеку не прожить.

Чтобы надолго сохранить свое здоровье, нужно правильно питаться, знать питательную ценность и вкусовые качества продуктов. Научиться готовить вкусную и полезную еду поможет изучение кулинарии. Кулинария – это наука о питании. Слово «кулинария» означает «поварское дело».

Предлагаю вам следующие интересные сведения в среднем за 70 лет жизни человек съедает: 7 000 кг хлеба, 300 кг соли, 2 000 кг мяса, 4 000 кг рыбы, 5 000 шт. яиц, 5 000 кг картофеля, 50 000 л воды.

4. **Сообщение темы урока.** Тема урока «Физиология питания. Санитарно – гигиенические требования к приготовлению пищи».

5. **Изучение нового учебного материала.**

Пища – это энергия для нашего тела, а правильное питание – источник здоровья, силы, бодрости, красоты и долголетия.

Рассмотрим «Пирамиду рационального питания». Скажите, какие продукты можно есть без ограничений, а какие необходимо ограничивать и почему?

Вместе с пищей в наш организм поступает вода, белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные соли.

Давайте более подробно познакомимся с питательными веществами. Углеводы – главный источник энергии для организма.

В пищевых продуктах углеводы находятся в виде сложных химических соединений – сахаров. Богаты углеводами прежде всего растительные продукты – все фрукты, некоторые овощи, такие, как картофель, капуста, столовая свекла, морковь, а также хлеб и изделия из теста, макароны, кондитерские изделия.

Белки – основа жизни. Они обеспечивают рост организма, формирование всех органов и систем. Они необходимы в любом возрасте, но особенно в детском и юношеском, когда организм развивается.

Жиры – это резервы энергии нашего организма. Они находятся во всех тканях или накапливаются в некоторых органах тела (почках, сердце и других). Ежедневно детям в возрасте 11-13 лет необходимо 85 – 93 г жиров (из них 17 – 19 г должны быть растительными). Однако опасно как недостаточное количество жиров, так и потребление их в больших количествах. Не следует забывать что переизбыток так же вредно, как и недоедание.

Минеральные вещества обеспечивают обмен веществ в организме человека и содержатся практически во всех продуктах питания.

Вода входит в состав клеток тела человека и участвует в процессах обмена.

Витамины – особые вещества, отсутствие которых в пище вызывает заболевание человека. Они помогают усваивать пищу и участвуют в биохимических реакциях организма. В настоящее время известны около 20 витаминов, которые делятся на две группы: водорастворимые – витамины С, Р и группы В, и жирорастворимые – А, Д, Е, К.

Чтобы понять, какой путь проходит пища и как она усваивается организмом человека изучим схему «Система пищеварения».

Итак, в жизни человека важную роль играет рациональное и правильное питание. Дневной рацион питания должен соответствовать потребностям организма. Важным условием рационального питания является соблюдение режима. Скажите, а вы соблюдаете режим питания? Сколько раз в день вы кушаете? Какое количество пищи вы принимаете за один прием?

А теперь посмотрим, каков дневной рацион питания при правильном питании. (

Пищу следует принимать не менее 3-4 раз в день.

Перерыв между приемами пищи – не более 4-5 часов. Питаться нужно в одни и те же часы, правильно распределяя дневной рацион: первый завтрак -25%, второй завтрак -15%, обед – 45%, ужин – 15% (за 2 часа до сна).

Пища должна быть вкусной, умеренно горячей, небольшого объема, иметь приятный внешний вид, вызывать аппетит.

Чтобы пища укрепляла здоровье человека, необходимо соблюдать элементарные правила санитарии и гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд.) Давайте познакомимся с ними.

Это интересно! Каждый человек ежедневно тратит на прием пищи 1 час 14 минут. К 70 годам мы проведем за столом 3 года 7 месяцев и 26 дней своей жизни.

6. Самостоятельная работа учащихся. Поделите тетрадный лист на две колонки. В 1 колонке запишите свой обычный дневной рацион, а во 2 колонке – что бы вы изменили в своем питании после знакомства с правилами рационального питания.

После выполнения самостоятельной работы учащимися, желающие приглашаются к доске показать результат своей работы. Затем совместно с детьми анализируем и оцениваем работы.

- **8. Итог урока.**
- Что нового вы узнали о продуктах питания?
- Можно ли для пищи применять такие понятия, как полезная и вредная?
- Давайте самостоятельно сформулируем правила здорового питания?
- Пригодятся ли вам полученные на сегодняшнем уроке знания ?
- Что вам более всего удалось, какие моменты были выполнены наиболее успешно?

Д.3 1. Какие продукты предпочитают на завтрак ваши члены семьи? Вопрос: принесут ли пользу вашему организму съеденные продукты? Какие полезные вещества содержатся в этих продуктах?