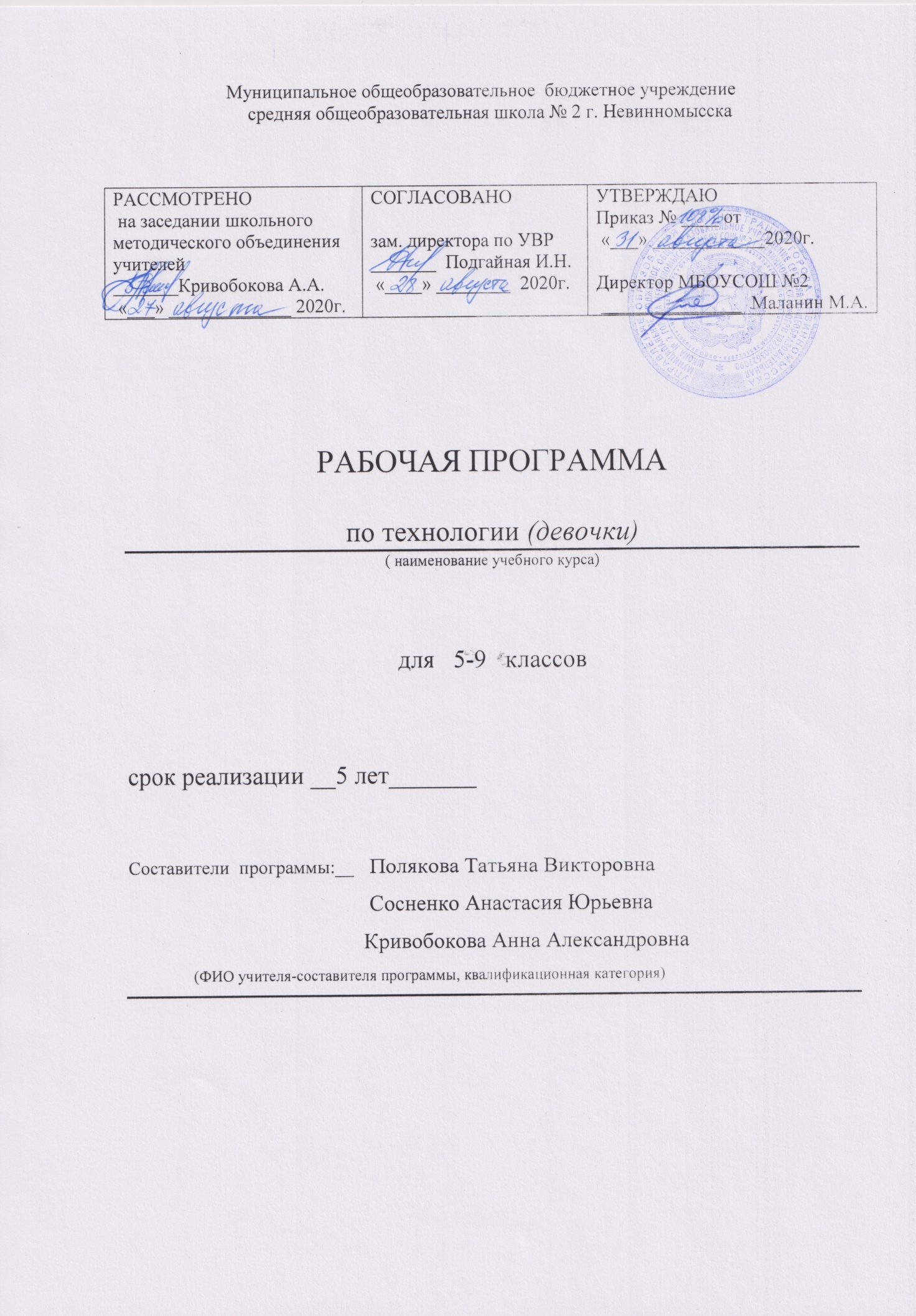
****

**1.Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

В данной программе изложено основное направление технологии «Технологии ведения дома», в рамках которых изучается учебный предмет. Выбор направления обучения школьников не должен проводиться по половому признаку; а должен исходить из интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* культура, эргономика и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
* основы черчения, графики и дизайна;
* элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
* знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* творческая, проектно-исследовательская деятельность;
* технологическая культура производства;
* история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
* распространённые технологии современного производства.

В результате изучения технологии обучающиеся

ознакомятся:

* с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
* функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
* элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
* экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;
* производительностью труда, реализацией продукции;
* устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);
* предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
* методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;
* информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями;

овладеют:

* основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
* умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;
* умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
* навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
* навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
* навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
* навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
* умением разрабатывать учебный творческий проект, изготовлять изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
* умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

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

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

* развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
* активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
* совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
* формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
* формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения учащиеся овладеют:

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
* умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получат возможность ознакомиться:

* с основными технологическими понятиями и характеристиками;
* технологическими свойствами и назначением материалов;
* назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
* видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
* с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
* со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

* рационально организовывать рабочее место;
* находить необходимую информацию в различных источниках;
* применять конструкторскую и технологическую документацию;
* составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
* выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
* конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
* выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
* соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
* осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготовляемого изделия или продукта;
* находить и устранять допущенные дефекты;
* проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
* планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
* распределять работу при коллективной деятельности;

Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:

* понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
* формирования эстетической среды бытия; В развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
* получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
* организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
* создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
* контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
* выполнения безопасных приёмов труда и правил электро-безопасности, санитарии, гигиены;
* оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
* построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

**Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета «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 обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

* 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;
* 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;
* 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;
* 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;
* 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 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;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

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 познавательно-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, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
* сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»**

**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 «Создание изделий из текстильных материалов»**

Выпускник научится:

* изготовлять 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;
* изготовлять 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:

* планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

* планировать профессиональную карьеру;
* рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
* ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

**2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**«Технология» 5 класс**

(2ч в неделю, всего 70 ч., из них 2ч -резервное время)

Раздел **Растениеводство (16 ч)**

Осенние работы

Основные теоретические сведения.

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство.

Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке

Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве.

Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технологии выращивания луковичных растений.

Практические работы.

Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений), подзимний посев семян, посадка луковичных растений. Профессии связанные с выращиванием овощей и цветов.

Свекла, морковь, капуста, картофель, календула, астры, нарциссы, тюльпаны, чеснок.

**Раздел «Электротехника» (2 ч)**

**Тема 1.** **Бытовые электроприборы (2 ч)**

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

Лабораторино- практические и практические работы.

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

**Раздел «Кулинария» (16 ч)**

**Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (1 ч)**

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

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

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

**Тема 2. Физиология питания (1 ч)**

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

**Тема 3. Бутерброды и горячие напитки (2 ч)**

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

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). 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.

**Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)**

*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. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема 5. Блюда из овощей и фруктов (4 ч)**

*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 свежезамороженных 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, при пускание, 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.

**Тема 6. Блюда из яиц (2 ч)**

*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.

**Тема 7. Приготовление завтрака.** **Сервировка стола к завтраку (2 ч)**

*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» (12 ч)**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов (4 ч)**

*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.

*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.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)**

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

*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.

**Тема 3. Швейная машина (4 ч)**

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

*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.

**Раздел «Художественные ремёсла» (4 ч)**

**Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2 ч)**

*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 декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Лабораторно-практические и практические работы*.

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

*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 композиции на ПК с помощью графического редактора.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

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

***«Мое портфолио. Мои успехи в освоении технологии 5 класс» (2ч)***

Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

**Растениеводство (18 ч)**

Весенние работы

Основные теоретические сведения

Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растения. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений.

Практические работы.

Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост). Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений, проведение наблюдений за развитием растений.

Варианты объектов труда.

Редис, горох, фасоль, бобы, свекла, морковь, петрушка, календула, настурция, косимее.

Творческая, проектная деятельность

Виды технологической деятельности и основные теоретические сведения.

Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения. Выбор и утверждение тем проектов: консультационная информация по этапам проектирования, поиск недостающей информации, составление плана выполнения проекта.

Практические работы. Составление плана выполнения проекта Выявление и формулирование проблем, связанных с получением сельскохозяйственной продукции на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, выбор и обоснование темы проекта, подготовка необходимого посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений и развитием растений, уборка и учет урожая, защита проекта

Варианты тем проектов.

Самый ранний редис (морковь, свекла), «Праздник первого салата» (изучение сортов салатов, выбор самых ранних видов и сортов).

**«Технология» 6 класс**

(2ч в неделю, всего 70 ч., из них 2ч -резервное время)

Раздел  **Растениеводство (16 ч)**

Осенние работы

Основные теоретические сведения.

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство.

Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке

Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве.

Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технологии выращивания луковичных растений.

Практические работы.

Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений), подзимний посев семян, посадка луковичных растений. Профессии связанные с выращиванием овощей и цветов.

Свекла, морковь, капуста, картофель, календула, астры, нарциссы, тюльпаны, чеснок.

Раздел «Кулинария» (19 ч)

**Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)**

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

**Тема 2. Блюда из мяса (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Сани тарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

**Тема 3. Блюда из птицы (2 ч)**

*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.

**Тема 4. Заправочные супы (2 ч)**

*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.

**Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч)**

*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 «Художественные ремёсла» (8 ч)**

**Тема 1. Вязание крючком (4 ч)**

*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.

**Тема 2. Вязание спицами (4 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

**Растениеводство (18 ч)**

Весенние работы

Основные теоретические сведения

Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растения. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений.

Практические работы.

Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост). Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений, проведение наблюдений за развитием растений.

Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения. Выбор и утверждение тем проектов: консультационная информация по этапам проектирования, поиск недостающей информации, составление плана выполнения проекта.

Практические работы. Составление плана выполнения проекта Выявление и формулирование проблем, связанных с получением сельскохозяйственной продукции на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, выбор и обоснование темы проекта, подготовка необходимого посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений и развитием растений, уборка и учет урожая, защита проекта

Варианты тем проектов:

Самый ранний редис (морковь, свекла), «Праздник первого салата» (изучение сортов салатов, выбор самых ранних видов и сортов).

**«Технология» 7 класс**

(2ч в неделю, всего 70 ч., из них 2ч -резервное время)

Раздел  **Растениеводство (16 ч)**

Осенние работы

Основные теоретические сведения.

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство.

Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке

Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве.

Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технологии выращивания луковичных растений.

Практические работы.

Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений), подзимний посев семян, посадка луковичных растений. Профессии связанные с выращиванием овощей и цветов.

Свекла, морковь, капуста, картофель, календула, астры, нарциссы, тюльпаны, чеснок.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)**

**Тема1. Освещение жилого помещения.** **Предметы искусства и коллекции** **в интерьере (1 ч)**

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. По нятие 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, на стольные, 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.

**Тема 2. Гигиена жилища (1 ч)**

*Теоретические сведения.* Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. 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» (1 ч)

**Тема 1.** Бытовые **электроприборы (1 ч)**

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате Приборы для создания микроклимата (климатические приборы) кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор Функции климатических приборов.

Лабораторино- практические и практические работы.

Изучение потребности в юных электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария» (7 ч)

**Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (1 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы*.

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

**Тема 2. Изделия из жидкого теста (1 ч)**

*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.

**Тема 3. Виды теста и выпечки (1 ч)**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы*.

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

**Тема 4. Сладости, десерты, напитки (2 ч)**

*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.

**Тема 5. Сервировка сладкого стола.** **Праздничный этикет (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (13 ч)**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов (1 ч)**

*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.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий (2 ч)**

*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.

**Тема 3. Моделирование швейных изделий (1 ч)**

*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 CD и из Интернета.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема 4. Швейная машина (3 ч)**

*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.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (6 ч)**

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

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

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

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

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

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на 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» (11 ч)**

**Тема 1. Ручная роспись тканей (1 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

**Тема 2. Вышивание (8 ч)**

*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» (2 ч)**

*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.

**Растениеводство (18 ч)**

Весенние работы

Основные теоретические сведения

Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растения. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений.

Практические работы.

Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост). Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений, проведение наблюдений за развитием растений.

Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения. Выбор и утверждение тем проектов: консультационная информация по этапам проектирования, поиск недостающей информации, составление плана выполнения проекта.

*Практические работы.* Выявление и формулирование проблем, связанных с получением сельскохозяйственной продукции на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, выбор и обоснование темы проекта, подготовка необходимого посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений и развитием растений, уборка и учет урожая, защита проекта

Варианты тем проектов:

Самый ранний редис (морковь, свекла), «Праздник первого салата» (изучение сортов салатов, выбор самых ранних видов и сортов).

**«Технология» 8 класс**

(2ч в неделю, всего 70 ч., из них 2ч -резервное время)

Раздел «Растениеводство» (16ч)

Внесение листового перегноя. **Технология заготовки семян**. Знать и уметь Выбирать способ обработки почвы и необходимые ручные орудия. Выполнять уборку урожая овощных культур

Направления растениеводства. Технологии производства продукции растениеводства. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Способы размножения растений.

Обработка почвы, необходимые оборудование и инструменты, посевы и посадки. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве.

Учёт урожая. Способы хранения урожая овощей, клубней и луковиц, семенников двухлетних овощных культур. Подзимые посевы и посадки.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

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

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

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.

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

**Раздел «Электротехника» (12 ч)**

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

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

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

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

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

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

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

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.

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

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.

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

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

**Раздел «Семейная экономика» (6 ч)**

*Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

*Практические работы.*

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

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

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)**

*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. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление по Единому тарифно-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. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности» (6ч)

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

*Лабораторно-практические и 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».

Раздел «Растениеводство» (18ч)

Размножение растений семенами. Приёмы ухода за растениями, фенологические наблюдения. Использование удобрений. Понятие об экологической чистоте продукции растениеводства. Технологии и средства защиты растений от вредителей и болезней. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений.

**«Технология» 9 класс**

(1ч в неделю, всего 35 ч., из них 1ч -резервное время)

Вводное занятие(1 час)

Вводное занятие и инструктаж но охране труда. Правила поведения в мастерской.

Введение новых знаний. Швейная машина.

Правила охраны труди в кабинете технологии, Введение в курс технологии.

Основные теоретические сведения

Введение новых знаний

Правили охраны труда в кабинете технологии. Введение в курс технологии.

Практические работы

Объекты труда. Инструкционные карты. Презентации.

Рукоделие. Вязание крючком. (5часов)

Основные  *т*еоретические сведения

Исторические сведения о истории рукоделия. Инструменты и материалы. Правила подготовки материалов к работе. Различные способы провязывания петель. Технология выполнения вязания петель. Вязание полотна но кругу, квадрата. Убавление и прибавление петель.

Практические работы

Условные обозначения. Чтение схем. Набирать петли. Способы провязывания петель. Связать, полотно по разным схемам. Оформление изделия.

Объекты труда.

Пряжа крючки (согласно диаметру и толщине пряжи).

Элементы материаловедения (1час).

Основные теоретические сведения

Содержание и задачи курса. Инструктаж по правилам безопасности груда. Химические волокна и их свойства. Краткие сведения о тканях из искусственных и синтетических волокнах, физико-механические, гигиенические, эксплуатационные свойства, применение и уход за изделиями из лих тканей.

Практические работы

Изучение свойств тканей из синтетических волокон.'

Объекты *т*руда.

Образцы ткани.

Элементы машиноведения (1час)

Ос*новные т*еоретические сведения

Неполадки в работе швейной машины, способы их устранения. Приемы выполнения машинных работ. Виды приспособлений к швейной машине:

Практические работы

Устранение простейших неполадок ко время работы на пшенной машине. Выполнения машинных работ

Объекты *труда.*

Швейная машина.

Конструирование Моделирование

Технология изготовления швейных изделий (14ч)

*Основные теоретические сведения*

Построение чертежа изделия. Технология изготовления блузки. Правила ТБ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль к оценка качества готового

изделия.

*Практические работы*

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки деталей изделия, обмеловка и раскрой ткани. Перепое контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка деталей кроя. Соединение деталей изделия машинными швами Обработка боковых швов, воротника, рукавов, манжет, низа изделия. Влажно-тепловая обработка изделия.

Объекты *труда*

Чертёж и выкройка блузы. Детали кроя.

Профессиональное самоопределение (8 часа)

*Основные теоретические сведения*

Профессия и карьера. Задачи и их решения входящих в его деятельность. Выбор профессии, профессии швейной промышленности и пищевой.

*Практические работы*

Карточки с заданиями, доклад

*Объекты груда.*

Работы учащихся.

Проект.

Проектная деятельность как итог работы. (5 часов)

Основные теоретические сведения

1. Подготовительный этап.

2. Технологический этап. 1-е мини исследование.

3 2-е мини исследование.

1 Заключительный этап. Защита проекта.

*Практические работы*

Работа над изделием оформление изделия

*Объекты труда.*

Работы учащихся.

**3. Тематический планирование**

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована прежде всего на занятиях по кулинарии.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформление различных изделий.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Разделы и темы программы | Кол-во часов по классам | | | | |
| 5 кл. | 6 кл. | 7 кл. | 8 кл. | 9 кл. |
| Раздел **Растениеводство** | **16** | **16** | **16** | **16** | **-** |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»** | **-** | **-** | **2** | **4** | **-** |
| Тема 4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере | - | - | 1 | - |  |
| Тема 5. Гигиена жилища | - | - | 1 | - |  |
| Тема 6. Экология жилища | - | - | - | 2 |  |
| Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме | - | - | - | 2 |  |
| Раздел «Электротехника» | **2** | **-** | **1** | **12** |  |
| Тема 1. Бытовые электроприборы | 2 | - | 1 | 6 |  |
| Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии | - | - | - | 4 |  |
| Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики | - | - | - | 2 |  |
| Раздел «Кулинария» | **16** | **19** | **7** | **-** |  |
| Тема 1. Санитария и гигиена на кухне | 1 | - | - | - |  |
| Тема 2. Физиология питания | 1 | - | - | - |  |
| Тема 3. Бутерброды и горячие напитки | 2 | - | - | - |  |
| Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | - | - | - |  |
| Тема 5. Блюда из овощей и фруктов | 4 | 1 | - | - |  |
| Тема 6. Блюда из яиц | 2 | 2 | - | - |  |
| Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 2 | 2 | - | - |  |
| Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | - | 4 | - | - |  |
| Тема 9. Блюда из мяса | - | 4 | - | - |  |
| Тема 10. Блюда из птицы | - | 2 | - | - |  |
| Тема 11. Заправочные супы | - | 2 | - | - |  |
| Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду | - | 2 | - | - |  |
| Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов | - | - | 1 | - |  |
| Тема 14. Изделия из жидкого теста | - | - | 1 | - |  |
| Тема 15. Виды теста и выпечки | - | - | 2 | - |  |
| Тема 16. Сладости, десерты, напитки | - | - | 2 | - |  |
| Тема 16. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | - | - | 1 | - |  |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»** | **12** | **-** | **13** | **-** | **16** |
| Тема 1. Свойства текстильных материалов | 4 | - | 1 | - | 1 |
| Тема 2. Конструирование швейных изделий | 4 | - | 1 | - | 1 |
|  |  |  |  |  |  |
| Тема 3. Швейная машина | 4 | - | 1 | - | 1 |
| Тема 4. Технология изготовления швейных изделий | - | - | 4 | - | 7 |
| Тема 3. Моделирование швейных изделий | - | - | 1 | - | 7 |
| **Раздел «Художественные ремёсла»** | **4** | **17** | **11** | **-** | **5** |
| Тема 1. Декоративно-прикладное искусство | 2 | - | - | - |  |
| Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства | 2 | - | - | - |  |
| Тема 4. Вязание крючком | - | 4 | - | - | 5 |
| Тема 5. Вязание спицами | - | 4 | - | - |  |
| Тема 6. Ручная роспись тканей | - | - | 2 | - |  |
| Тема 7. Вышивание | - | - | 6 | - |  |
| **Раздел «Семейная экономика»** | **0** | **0** | **0** | **6** |  |
| Тема 1. Бюджет семьи |  |  |  | 6 |  |
| **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»** | **0** | **0** | **0** | **4** | **8** |
| Тема 1. Сферы производства и разделение труда |  |  |  | 2 | 2 |
| Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера |  |  |  | 2 | 8 |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»** | **2** | **-** | **2** | **6** | **5** |
| «Мое портфолио. Мои успехи в освоении технологии 5 класс» | 2 | - | 2 | 6 | 5 |
| **Растениеводство** | **18** | **18** | **18** | **18** | **-** |
| **Всего:** | **70** | **70** | **70** | **70** | **35** |

**Календарно-тематическое планирование по технологии** **5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **урока** | | **Тема урока** | | **Дата** | | **Планируемые результаты:** | ***Домашнее задание*** |
| **План** | **Факт** |
| Раздел «Растениеводство» (16ч) | | | | | | | |
|  | | ТБ и инвентарь для обработки пришкольного участка. | |  |  | Изучат основные задачи сельскохозяйственного производства. Понятие «аграрные технологии». Понятие «сельскохозяйственные культуры».  Осваивать: Способ посадки, уборка урожая. Способы учета урожая. Обработка почвы под овощные растения: основная, предпосевная и послепосевная (междурядная). Обработка почвы под овощные растения: предпосевная  Овладевать безопасными приёмами труда | §1, записи в  тетради |
|  | | Многообразие сельскохозяйственных растений и продолжительность их жизни. | |  |  | §1. «Самое, самое о России» |
|  | | Овощные сорта, семена. | |  |  | §2, работа на конт. карте |
|  | | **Входная контрольная работа** | |  |  | повторение |
|  | | Изучение сельскохозяйственных растений в осенний период. | |  |  | §2, зад 3,4 стр 26 |
|  | | Практическая работа № 1. Уборка и учет урожая физалиса овощного | |  |  | §3, прочитать |
|  | | Основные принципы заготовки и сбора семян | |  |  | §3, понятия наиз |
|  | | Сушка и заготовка семян физалиса овощного | |  |  | §4, зад стр. 37 |
|  | | Понятие «система обработки почвы». | |  |  | §5, учить понятия |
|  | | Уборка растительных остатков с грядок. | |  |  | §1-6, повторить |
|  | | Обработка почвы под овощные растения: предпосевная | |  |  | §7, зад стр. 59 |
|  | | Принципы обрезки древесно-кустарниковой растительности | |  |  | §8, понятия |
|  | | Обрезка плодово-ягодных культур | |  |  | §8, зад 2 стр. 64 |
|  | | Обрезка цветочных культур - многолетников | |  |  | §9, термины |
|  | | **Контрольная работа** «Осенние полевые работы» | |  |  | §7-10, повторить |
|  | | Составление перспективного плана для посадки цветочных культур | |  |  | §7, зад стр. 59 |
|  | | | Раздел «Электротехника»  **(2 ч)** | | | | |
|  | Бытовые электроприборы | | |  |  | Изучат потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника | §11,  Составить табл |
|  | Практическая работа № 2 «Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами» | | |  |  | §12, пересказ |
| Раздел «Кулинария» (14 ч) +**Исследовательская и созидательная деятельность(2 ч)**  ***Запуск творческого проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»*** | | | | | | | |
|  | | Санитария и гигиена на кухне | |  |  | 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 | §13, анализ табл. №11 |
|  | | Физиология питания | |  |  | 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 | §14, зад 1.2 стр 87 |
|  | | Бутерброды и горячие напитки | |  |  | 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 | §15,понятия |
|  | | Практическая работа № 3 «Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков» | |  |  | §16, описание учить |
|  | | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | |  |  | 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 | §17, понятия |
|  | | Практическая работа № 4 «Приготовление и оформление блюда из круп, макаронных изделий» | |  |  | §18, Пр. р. № 4 |
|  | | Блюда из овощей и фруктов | |  |  | 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. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады | §16-18, повторить |
|  | | Практическая работа № 5 «Приготовление и оформление блюда из сырых овощей» | |  |  | Доп. информация по теме |
|  | | Блюда из овощей и фруктов | |  |  | §19,понятия |
|  | | Практическая работа № 6 «Приготовление и оформление блюда из вареных овощей» | |  |  | §20, описание процесса приготовления |
|  | | Блюда из яиц | |  |  | 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 | §19,понятия |
|  | | Практическая работа № 7 «Приготовление и оформление блюда из яиц» | |  |  | Описание процесса приготовления |
|  | | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | |  |  | 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» | Описание процесса приготовления |
|  | | Практическая работа № 8 «Разработка меню завтрака. Сервировка стола. Складывание салфеток» | |  |  | Описание процесса приготовления |
|  | | **Контрольная работа** «Кулинария» | |  |  | повторение |
|  | | Защита проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | |  |  | Защита проекта |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (12 ч)** | | | | | | | |
|  | | Производство текстильных волокон. Волокна растительного происхождения. | |  |  | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики 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 | §23, схема ТПК |
|  | | Лабораторная работа № 1 «Определение направления долевой нити в ткани» | |  |  | §24, план составить |
|  | | Текстильные материалы и их свойства. | |  |  | §23-25, повторить |
|  | | Лабораторная работа № 2 «Изучение свойств ткани из хлопка и льна» | |  |  | §23, схема ТПК |
|  | | Изготовление выкроек. Раскрой швейного изделия. | |  |  | Снимать мерки и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий | §26, план составить |
|  | | Практическая работа № 9  «Изготовление выкроек Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия» | |  |  | §26, зад1 стр. 171 |
|  | | Швейные ручные работы | |  |  | Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготовлять 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. | §27, зад 4 стр. 175 |
|  | | Практическая работа № 10  «Изготовление образцов ручных работ» | |  |  | §28, схема |
|  | | Швейная машина. | |  |  | 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 | §29, заполнить  таблицу |
|  | | Лабораторная работа № 3  «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины» | |  |  | §30, исследование стр. 157 |
|  | | Основные операции при машинной обработке изделия. | |  |  | §31, заполнить таблицу |
|  | | Практическая работа № 11  «Изготовление образцов машинных работ» | |  |  | §32, исследование стр. 211 |
| **Раздел «Художественные ремёсла» (4 ч)** | | | | | | | |
|  | | Декоративно-прикладное искусство. | |  |  | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину | §33, проект стр. 219 |
|  | | Декоративно-прикладное искусство. | |  |  | § 35, зад1,2 стр  229 |
|  | | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства | |  |  | 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 | §26- 35, повторить |
|  | | **Контрольная работа**  «Основы композиции» | |  |  | повторение |
| ***Запуск творческого проекта «Мое портфолио. Мои успехи в освоении технологии 5 класс » (2ч)*** | | | | | | | |
|  | | Обработка проектного материала. | |  |  | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | §36, зад 1,2 стр.  232 |
|  | | Защита проекта «Мои успехи в освоении технологии 5 класс» | |  |  | §37, сообщение |
| Раздел «Растениеводство» (18ч) | | | | | | | |
|  | | Подготовка инвентаря. | |  |  | Изучать Агротехнические, химические и биологические меры защиты сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней. Понятия «однолетние зеленные культуры», «предшествующие культуры», «чистый пар».  Разработать учебные проекты по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур.  Овладевать безопасными приёмами труда | Работа на участке |
|  | | Посев семян на рассаду | |  |  | Работа на участке |
|  | | «Подкормка», сочетание подкормки с междурядной обработкой почвы. Правила безопасной работы с удобрениями | |  |  | Описание процесса |
|  | | Сроки и способы посева семян зеленных культур. | |  |  | Описание процесса |
|  | | Обработка почвы: вскапывание, подготовка грядок. | |  |  | Работа на участке |
|  | | Обработка почвы: вскапывание, подготовка грядок. | |  |  | Работа на участке |
|  | | Обработка почвы: вскапывание, подготовка грядок. | |  |  | Работа на участке |
|  | | Обработка почвы: вскапывание, подготовка грядок. | |  |  | Работа на участке |
|  | | Правила безопасной работы. | |  |  | Работа на участке |
|  | | Посев овощных культур | |  |  | Работа на участке |
|  | | Посев цветочных культур | |  |  | Работа на участке |
|  | | Посадка многолетников | |  |  | Работа на участке |
|  | | Высадка рассады цветочно-декоративной культуры в грунт. | |  |  | Работа на участке |
|  | | Посадка рассады баклажан в открытый грунт | |  |  | Работа на участке |
|  | | **Итоговая контрольная работа** « Кулинария. Швейное дело» | |  |  | Повторение |
|  | | Анализ результатов Итоговой контрольной работы | |  |  | Работа на участке |
|  | | Прополка и прореживание всходов овощных растений | |  |  | Работа на участке |
|  | | Уход за овощными культурами: полив, прополка. | |  |  | Работа на участке |

**Календарно-тематическое планирование по технологии** **6 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **урока** | | **Тема урока** | | | **Дата** | | **Планируемые результаты:** | ***Домашнее задание*** |
| **План** | **Факт** |
|  | | | Раздел «Растениеводство» (16ч) | | | | | |
|  | | ТБ и инвентарь для обработки пришкольного участка. | | |  |  | Изучат основные задачи сельскохозяйственного производства. Понятие «аграрные технологии». Понятие «сельскохозяйственные культуры».  Осваивать: Способ посадки, уборка урожая. Способы учета урожая. Обработка почвы под овощные растения: основная, предпосевная и послепосевная (междурядная). Обработка почвы под овощные растения: предпосевная  Овладевать безопасными приёмами труда | Работа на участке |
|  | | Многообразие сельскохозяйственных растений и продолжительность их жизни. | | |  |  | Работа на участке |
|  | | Овощные сорта, семена. | | |  |  | Работа на участке |
|  | | **Входная контрольная работа** | | |  |  | повторение |
|  | | ТБ и инвентарь для обработки пришкольного участка. | | |  |  | §2, зад 3,4 стр 26 |
|  | | Внесение листового перегноя | | |  |  | §3, прочитать |
|  | | Практическая работа № 1 Сушка и заготовка семян моркови, свеклы, лука, цветов. | | |  |  | §3, понятия наиз |
|  | | Уборка растительных остатков с грядок. | | |  |  | §4, зад стр. 37 |
|  | | Обработка почвы. | | |  |  | §5, учить понятия |
|  | | Уборка растительных остатков кукурузы | | |  |  | §1-6, повторить |
|  | | Практическая работа № 2 Подготовка роз к зимовке | | |  |  | §7, зад стр. 59 |
|  | | Уборка и чистка ПОУ Приведение в порядок всего садового инвентаря. | | |  |  | Работа на участке |
|  | | Обрезка плодово-ягодных культур | | |  |  | §8, зад 2 стр. 64 |
|  | | Обрезка цветочных культур - многолетников | | |  |  | §9, термины |
|  | | **Контрольная работа** «Осенние полевые работы» | | |  |  | §7-10, повторить |
|  | | Составление перспективного плана для посадки цветочных культур | | |  |  | Работа на участке |
|  | | | Раздел «Кулинария» (17 ч) +**Исследовательская и созидательная деятельность(2 ч)**  ***Запуск творческого проекта «Приготовление воскресного семейного обеда»*** | | | | | |
|  | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов. | | | |  |  | 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  Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы  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. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах  Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. | §13, анализ табл. №11 |
|  | Практическая работа № 3  «Приготовление блюда из рыбы» | | | |  |  | §14, зад 1.2 стр 87 |
|  | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов. | | | |  |  | §15,понятия |
|  | Практическая работа № 4  «Приготовление блюда из морепродуктов» | | | |  |  | §16, описание учить |
|  | Блюда из мяса. | | | |  |  | §17, понятия |
|  | Практическая работа № 5  «Приготовление блюда из мяса» | | | |  |  | §18, Пр. р. № 4 |
|  | Блюда из мяса. | | | |  |  | §16-18, повторить |
|  | Практическая работа № 6  «Приготовление блюда из мясных продуктов» | | | |  |  | Доп. информация по теме |
|  | Блюда из птицы. | | | |  |  | §19,понятия |
|  | Практическая работа № 7  «Приготовление блюда из птицы» | | | |  |  | §20, описание процесса приготовления |
|  | Заправочные супы. | | | |  |  | Понятия наизусть |
|  | Практическая работа № 8  «Приготовление заправочного супа» | | | |  |  | Описание процесса приготовления |
|  | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. | | | |  |  | Описание процесса приготовления |
|  | **Контрольная работа**  «***Приготовление обеда***» | | | |  |  | повторение |
|  | Обработка проектного материала. | | | |  |  | повторение |
|  | Защита проекта «Приготовление воскресного семейного обеда» | | | |  |  | Защита проекта |
|  | Обработка проектного материала. | | | |  |  | Подготовка к защите проекта |
|  | Обработка проектного материала. | | | |  |  | Подготовка к защите проекта |
|  | Защита проекта «Наряд для семейного обеда» | | | |  |  | Защита проекта |
|  | | | **Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)** +**Исследовательская и созидательная деятельность(9 ч)**  ***Запуск творческого проекта «Вяжем аксессуары крючком»*** | | | | | |
|  | | Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель при вязании крючком. | | |  |  | 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 | §13, анализ табл. №11 |
|  | | Практическая работа № 9  «Вязание цепочки из воздушных петель» | | |  |  | §14, зад 1.2 стр 87 |
|  | | Вязание полотна. Вязание по кругу. | | |  |  | §15,понятия |
|  | | Практическая работа № 10  «Выполнение плотного вязания по кругу» | | |  |  | §16, описание учить |
|  | | Вязание проектного изделия из столбиков без накида. | | |  |  | §17, понятия |
|  | | Практическая работа № 11  «Вязание салфетки столбиком без накида» | | |  |  | §18, Пр. р. № 4 |
|  | | Вязание проектного изделия из столбиков с накидом. | | |  |  | §16-18, повторить |
|  | | Практическая работа № 12  «Вязание края салфетки столбиком с накидом» | | |  |  | Доп. информация по теме |
|  | |  | | ***Запуск творческого проекта «Вяжем аксессуары спицами»*** | | | | |
|  | | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. | | |  |  | 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 | §19,понятия |
|  | | Практическая работа № 13  «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями» | | |  |  | §20, описание процесса вязания |
|  | | Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания. | | |  |  | Дополн. материал |
|  | | Практическая работа № 14  «Разработка схемы жаккардового узора » | | |  |  | Описание процесса приготовления |
|  | | Вязание проектного изделия спицами. | | |  |  | Описание процесса приготовления |
|  | | Практическая работа № 15  «Изготовление проектного изделия » | | |  |  | Описание процесса приготовления |
|  | | **Контрольная работа** «Кулинария» | | |  |  | повторение |
|  | | Обработка проектного материала | | |  |  | Обработка проектного материала |
|  | | Защита проекта «Вяжем аксессуары» | | |  |  |  | Защита проекта |
| Раздел «Растениеводство» (18ч) | | | | | | | | |
|  | | Подготовка инвентаря. | | |  |  | Изучать Агротехнические, химические и биологические меры защиты сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней. Понятия «однолетние зеленные культуры», «предшествующие культуры», «чистый пар».  Разработать учебные проекты по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур.  Овладевать безопасными приёмами труда | Работа на участке |
|  | | Посев семян на рассаду | | |  |  | Работа на участке |
|  | | «Подкормка», сочетание подкормки с междурядной обработкой почвы. Правила безопасной работы с удобрениями | | |  |  | Описание процесса |
|  | | Сроки и способы посева семян зеленных культур. | | |  |  | Описание процесса |
|  | | Обработка почвы: вскапывание, подготовка грядок. | | |  |  | Работа на участке |
|  | | Обработка почвы: вскапывание, подготовка грядок. | | |  |  | Работа на участке |
|  | | Обработка почвы: вскапывание, подготовка грядок. | | |  |  | Работа на участке |
|  | | Обработка почвы: вскапывание, подготовка грядок. | | |  |  | Работа на участке |
|  | | Правила безопасной работы. | | |  |  | Работа на участке |
|  | | Посев овощных культур | | |  |  | Работа на участке |
|  | | Посев цветочных культур | | |  |  | Работа на участке |
|  | | Посадка многолетников | | |  |  | Работа на участке |
|  | | Высадка рассады цветочно-декоративной культуры в грунт. | | |  |  | Работа на участке |
|  | | Посадка рассады баклажан в открытый грунт | | |  |  | Работа на участке |
|  | | **Итоговая контрольная работа** « Кулинария. Швейное дело» | | |  |  | Повторение |
|  | | Анализ результатов Итоговой контрольной работы | | |  |  | Работа на участке |
|  | | Прополка и прореживание всходов овощных растений | | |  |  | Работа на участке |
|  | | Уход за овощными культурами: полив, прополка. | | |  |  | Работа на участке |

**Календарно-тематическое планирование по технологии** **7 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **урока** | | **Тема урока** | | **Дата** | | **Планируемые результаты:** | ***Домашнее задание*** |
| **План** | **Факт** |
| Раздел «Растениеводство» (16ч) | | | | | | | |
|  | | Основные задачи и понятия с/х производства. | |  |  | Изучат основные задачи сельскохозяйственного производства. Понятие «аграрные технологии». Понятие «сельскохозяйственные культуры».  Осваивать: Способ посадки, уборка урожая. Способы учета урожая. Обработка почвы под овощные растения: основная, предпосевная и послепосевная (междурядная). Обработка почвы под овощные растения: предпосевная  Овладевать безопасными приёмами труда | §1, записи в  тетради |
|  | | Многообразие с/х растений и продолжительность их жизни. | |  |  | §1. «Самое, самое о России» |
|  | | Овощные культуры: сорта, семена. Способы посадки. | |  |  | §2, работа на конт. карте |
|  | | **Входная контрольная работа** | |  |  | повторение |
|  | | Изучение с/х растений в осенний период. | |  |  | §2, зад 3,4 стр 26 |
|  | | Уборка и учет урожая физалиса овощного | |  |  | §3, прочитать |
|  | | Основные принципы заготовки и сбора семян | |  |  | §3, понятия наиз |
|  | | Сушка и заготовка семян физалиса овощного | |  |  | §4, зад стр. 37 |
|  | | Понятие «система обработки почвы». | |  |  | §5, учить понятия |
|  | | Обработка почвы под овощные растения. | |  |  | §1-6, повторить |
|  | | Предпосевная обработка почвы под овощные растения. | |  |  | §7, зад стр. 59 |
|  | | Принципы обрезки древесно-кустарниковой растительности | |  |  | §8, понятия |
|  | | Обрезка плодово-ягодных культур | |  |  | §8, зад 2 стр. 64 |
|  | | Обрезка цветочных культур - многолетников | |  |  | §9, термины |
|  | | Посев моркови | |  |  | §7-10, повторить |
|  | | Составление плана для посадки цветов | |  |  | §7, зад стр. 59 |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)** +**Исследовательская и созидательная деятельность(2 ч)** | | | | | | | |
|  | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. | | |  |  | 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 | §11,  Составить табл |
|  | Гигиена жилища | | |  |  | §12, пересказ |
| Раздел «Электротехника»  **(1 ч)** | | | | | | | |
|  | Бытовые электроприборы | | |  |  | 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 | Индивидуальные задания по карточкам |
| Раздел «Кулинария» (5 ч) +**Исследовательская и созидательная деятельность(2 ч)**  ***Запуск творческого проекта «Праздничный сладкий стол»*** | | | | | | | |
|  | | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. | |  |  | 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 | §13, анализ табл. №11 |
|  | | Изделия из жидкого теста. | |  |  | 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 | §14, зад 1.2 стр 87 |
|  | | Виды теста и выпечки. | |  |  | 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 | §15,понятия |
|  | | Сладости, десерты, напитки. | |  |  | §16, описание учить |
|  | | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. | |  |  | 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. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. | §17, понятия |
|  | | Обработка проектного материала | |  |  | §18, Пр. р. № 4 |
|  | | Защита проекта «Праздничный сладкий стол» | |  |  | §16-18, повторить |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (9 ч)** +**Исследовательская и созидательная деятельность(4 ч)**  ***Запуск творческого проекта «Праздничный наряд»*** | | | | | | | |
|  | | Свойства текстильных материалов. | |  |  | 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. Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготовлять 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 | Доп. информация по теме |
|  | | Конструирование швейных изделий. | |  |  | §19,понятия |
|  | | Моделирование швейных изделий. | |  |  | §20, описание процесса приготовления |
|  | | Швейная машина. | |  |  | §19,понятия |
|  | | **Контрольная работа** «Кулинария» | |  |  | повторение |
|  | | Готовая выкройка изделия из журнала мод или интернета. | |  |  | Описание процесса приготовления |
|  | | Раскрой поясного изделия и дублирование деталей. | |  |  | Описание процесса приготовления |
|  | | Подготовка изделия к примерке. | |  |  | Описание процесса приготовления |
|  | | Примерка. Устранение дефектов. | |  |  |  |
|  | | Машинная обработка изделия. | |  |  | Обработка изделия |
|  | | Окончательная обработка проектного изделия. | |  |  | Обработка изделия |
|  | | Обработка проектного материала | |  |  | Защита проекта |
|  | | Защита проекта «Праздничный наряд» | |  |  | Защита проекта |
| **Раздел «Художественные ремёсла» (9 ч)** +**Исследовательская и созидательная деятельность(2 ч)**  ***Запуск творческого проекта «Подарок своими руками»*** | | | | | | | |
|  | | Ручная роспись тканей | |  |  |  | §23, схема ТПК |
|  | | Технология выполнения росписи ткани в технике холодного батика | |  |  | §24, план составить |
|  | | Ручные стежки и швы на их основе. | |  |  | §23-25, повторить |
|  | | Вышивание счетными швами. | |  |  | §23, схема ТПК |
|  | | Вышивание по свободному контуру. | |  |  | §26, план составить |
|  | | Атласная и штриховая гладь. | |  |  | §26, зад1 стр. 171 |
|  | | Швы французский узелок и рококо. | |  |  | §27, зад 4 стр. 175 |
|  | | Вышивание лентами. | |  |  | §28, схема |
|  | | Обработка проектного материала | |  |  | §29, заполнить  таблицу |
|  | | Защита проекта «Подарок своими руками» | |  |  | §30, исследование стр. 157 |
|  | | **Контрольная работа**  «Основы композиции» | |  |  |  | повторение |
|  | | | ***Запуск творческого проекта «Мое портфолио. Мои успехи в освоении технологии 7 класс» (2ч)*** | | | | |
|  | | Обработка проектного материала. | |  |  | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | §36, зад 1,2 стр.  232 |
|  | | Защита проекта «Мои успехи в освоении технологии 7 класс» | |  |  | §37, сообщение |
|  | | | Раздел «Растениеводство» (18ч) | | | | |
|  | | Подготовка инвентаря. | |  |  | Изучать Агротехнические, химические и биологические меры защиты сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней. Понятия «однолетние зеленные культуры», «предшествующие культуры», «чистый пар».  Разработать учебные проекты по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур.  Овладевать безопасными приёмами труда | Работа на участке |
|  | | Посев семян на рассаду | |  |  | Работа на участке |
|  | | «Подкормка», сочетание подкормки с междурядной обработкой почвы. Правила безопасной работы с удобрениями | |  |  | Описание процесса |
|  | | Сроки и способы посева семян зеленных культур. | |  |  | Описание процесса |
|  | | Обработка почвы: вскапывание, подготовка грядок. | |  |  | Работа на участке |
|  | | Обработка почвы: вскапывание, подготовка грядок. | |  |  | Работа на участке |
|  | | Обработка почвы: вскапывание, подготовка грядок. | |  |  | Работа на участке |
|  | | Обработка почвы: вскапывание, подготовка грядок. | |  |  | Работа на участке |
|  | | Правила безопасной работы. | |  |  | Работа на участке |
|  | | Посев овощных культур | |  |  | Работа на участке |
|  | | Посев цветочных культур | |  |  | Работа на участке |
|  | | Посадка многолетников | |  |  | Работа на участке |
|  | | Высадка рассады цветочно-декоративной культуры в грунт. | |  |  | Работа на участке |
|  | | Посадка рассады баклажан в открытый грунт | |  |  | Работа на участке |
|  | | **Итоговая контрольная работа**  « Кулинария. Швейное дело» | |  |  | Повторение |
|  | | Анализ результатов Итоговой контрольной работы | |  |  | Работа на участке |
|  | | Прополка и прореживание всходов овощных растений | |  |  | Работа на участке |
|  | | Уход за овощными культурами: полив, прополка. | |  |  | Работа на участке |

**Календарно-тематическое планирование по технологии** **8 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **урока** | | **Тема урока** | | **Дата** | | **Планируемые результаты:** | ***Домашнее задание*** |
| **План** | **Факт** |
|  | | | Раздел «Растениеводство» (16ч) | | | | |
|  | | ТБ и инвентарь для обработки пришкольного участка. | |  |  | Изучат основные задачи сельскохозяйственного производства. Понятие «аграрные технологии». Понятие «сельскохозяйственные культуры».  Осваивать: Способ посадки, уборка урожая. Способы учета урожая. Обработка почвы под овощные растения: основная, предпосевная и послепосевная (междурядная). Обработка почвы под овощные растения: предпосевная  Овладевать безопасными приёмами труда | Работа на участке |
|  | | Внесение листового перегноя | |  |  | Работа на участке |
|  | | Сушка и заготовка семян моркови, свеклы, лука, цветов. | |  |  | Работа на участке |
|  | | **Входная контрольная работа** | |  |  | Повторение |
|  | | Изучение с/х растений в осенний период. | |  |  | Работа на участке |
|  | | Уборка и учет урожая физалиса овощного | |  |  | Работа на участке |
|  | | Основные принципы заготовки и сбора семян | |  |  | Работа на участке |
|  | | Сушка и заготовка семян физалиса овощного | |  |  | Работа на участке |
|  | | Понятие «система обработки почвы». | |  |  | Работа на участке |
|  | | Обработка почвы под овощные растения. | |  |  | Работа на участке |
|  | | Предпосевная обработка почвы под овощные растения. | |  |  | Работа на участке |
|  | | Принципы обрезки древесно-кустарниковой растительности | |  |  | Работа на участке |
|  | | Обрезка плодово-ягодных культур | |  |  | Работа на участке |
|  | | Обрезка цветочных культур - многолетников | |  |  | Работа на участке |
|  | | Посев моркови | |  |  | Работа на участке |
|  | | Составление плана для посадки цветов | |  |  | Работа на участке |
|  | | | **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)** | | | | |
|  | «Экология жилища» | | |  |  | 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 | §11,  Составить табл |
|  | «Экология жилища» | | |  |  | §11, пересказ |
|  | «Водоснабжение и канализация в доме» | | |  |  | §12, пересказ |
|  | «Водоснабжение и канализация в доме» | | |  |  | §12, Составить табл |
|  | | | Раздел «Электротехника»  **(12 ч)** | | | | |
|  | Бытовые электроприборы. стиральной машины-автомата | | |  |  | 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 | Индивидуальные задания |
|  | Бытовые электроприборы | | |  |  | §13 пересказ |
|  | Бытовые электроприборы | | |  |  | §14, схему учить |
|  | Бытовые электроприборы | | |  |  | §15 доп информ |
|  | Уход за бытовыми электроприборами | | |  |  | §16 пересказ |
|  | Защита бытовых электроприборов | | |  |  | §17 пересказ |
|  | «Электромонтажные и сборочные технологии» | | |  |  | 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 | §18, схему учить |
|  | «Электромонтажные и сборочные технологии» | | |  |  | §19 заполнить таблицу |
|  | «Электромонтажные и сборочные технологии» | | |  |  | §20 пересказ |
|  | «Электромонтажные и сборочные технологии» | | |  |  | §21 доп. материал |
|  | **Контрольная работа** «Электротехника» | | |  |  |  |  |
|  | «Электротехнические устройства с элементами автоматики» | | |  |  | Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики | принципом работы утюга |
|  | «Электротехнические устройства с элементами автоматики» | | |  |  | принципом работы микроволновой печи |
|  | | | Раздел «Семейная экономика» (6 ч) | | | | |
|  | | Способы выявления потребности семьи. Технологии построения семейного бюджета. | |  |  | 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 | §13, анализ табл. №11 |
|  | | Анализ потребностей членов семьи. | |  |  | §14, зад 1.2 стр 87 |
|  | | Технологии совершения покупок. Способы защиты прав потребителей. | |  |  | §15,понятия |
|  | | Выбор способов совершения покупок. | |  |  | §16, описание |
|  | | Технологии ведения бизнеса. | |  |  | §17, понятия |
|  | | Планирование индивидуальной трудовой деятельности. | |  |  | §18, Пр. р. № 4 |
|  | | | Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч) | | | | |
|  | | Профессиональное образование. | |  |  | Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»  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 | §23, схема ТПК |
|  | | Промежуточная аттестация. Итоговый тест. | |  |  | §24, план составить |
|  | | Диагностика склонностей и качеств личности. | |  |  | §23-25, повторить |
|  | | Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. | |  |  | §23, схема ТПК |
|  | | Роль характера в профессиональном самоопределении. Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность. | |  |  | §26, план составить |
|  | | Мой профессиональный выбор. | |  |  | §26, зад1 стр. 171 |
|  | | | Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности» (6ч) | | | | |
|  | | Исследовательская и созидательная деятельность | |  |  | 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  Осваивать: Циклограмма работы над проектом. Классификация проектов (по доминирующей деятельности учащихся, по характеру контактов, по продолжительности). Оформление проектной папки. Виды презентации. Система оценивания проектной деятельности | §27, зад 4 стр. 175 |
|  | | История технологии проектов. | |  |  | §28, схема |
|  | | Основные требования к проекту. Структура учебного проекта. | |  |  | §29, заполнить  таблицу |
|  | | Формы продуктов проектной деятельности. Паспорт проекта. | |  |  | §30, исследование стр. 157 |
|  | | **Контрольная работа**  «Основы композиции» | |  |  | повторение |
|  | | Виды гипотез, их форму­лировка | |  |  | Выдвинуть гипотезу проекта |
|  | | Составление плана работы над проектом | |  |  | Составить план работы |
|  | | | Раздел «Растениеводство» (18ч) | | | | |
|  | | Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур. | |  |  | Изучать Агротехнические, химические и биологические меры защиты сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней. Понятия «однолетние зеленные культуры», «предшествующие культуры», «чистый пар».  Разработать учебные проекты по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур.  Овладевать безопасными приёмами труда | Работа на участке |
|  | | Обработка почвы: вскапывание, подготовка грядок. | |  |  | Работа на участке |
|  | | Обработка почвы: вскапывание, подготовка грядок. | |  |  | Описание процесса |
|  | | Обработка почвы: вскапывание, подготовка грядок. | |  |  | Описание процесса |
|  | | Посев цветочных культур | |  |  | Работа на участке |
|  | | Проведение экскурсий по изучению деревьев и кустарников дендрологического и плодового - ягодных отделов учебно-опытного участка. | |  |  | Работа на участке |
|  | | Высадка рассады цветочно-декоративной культуры в грунт. | |  |  | Работа на участке |
|  | | Посадка рассады томатов в открытый грунт | |  |  | Работа на участке |
|  | | Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур. | |  |  | Работа на участке |
|  | | Обработка почвы: вскапывание, подготовка грядок. | |  |  | Работа на участке |
|  | | Посев цветочных культур | |  |  | Работа на участке |
|  | | Посадка многолетников | |  |  | Работа на участке |
|  | | Высадка рассады цветочно-декоративной культуры в грунт. | |  |  | Работа на участке |
|  | | Посадка рассады баклажан в открытый грунт | |  |  | Работа на участке |
|  | | **Итоговая контрольная работа**  « Кулинария. Швейное дело» | |  |  | Повторение |
|  | | Анализ результатов Итоговой контрольной работы | |  |  | Работа на участке |
|  | | Прополка и прореживание всходов овощных растений | |  |  | Работа на участке |
|  | | Уход за овощными культурами: полив, прополка. | |  |  | Работа на участке |

**Календарно-тематическое планирование по технологии** **9 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема урока** | **Планируемые результаты** | **Практические работы** | **Дата проведения** | | **Домашнее задание** |
| **План** | **Факт** |  |
| **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (8 часов)** | | | | | | |
| 1 | Потребности и технологии.  Способы представления  технической и технологической информации. | Краткая история развития черчения. Значение чертежа в практической деятельности человека. Цели и задачи  изучения черчения как учебного предмета Современные методы выполнения графических изображений. | Оборудование рабочего места |  |  |  |
| 2 | Государственные стандарты. | Определение стандарта ГОСТ, стандарт, ЕСКД. | Работа со справочной литературой. |  |  |  |
| 3 | Входная контрольная работа за курс 8 класса |  | Графическая работа №1  на формате А4. |  |  |  |
| 4 | Правила оформления чертежей. Формат, рамка, основная надпись. | Понятие применяемых в черчении форматов. Их расположение и оформление. Назначение,  вычерчивание основной надписи. | На формате А4 выполнить рамку и основную надпись |  |  |  |
| 5 | Шрифты чертёжные. | Буквы. Особенности чертежного шрифта. Шрифты группы А и Б. Размеры шрифта. Правила написания букв.  Закрепление знаний о чертежном шрифте. Особенности написания отдельных букв, цифр, знаков. | Выполнить ч. шрифтом отрывок из стихотворения.  Заполнить Основную надпись. |  |  |  |
| 6 | Правила нанесения размеров на чертеже. | Выносная и размерная линия. Вычерчивание стрелок. Размеры окружностей. Линейные размеры. Правила нанесения размеров. Условности и упрощения. Знаки радиуса, диаметра. |  |  |  |  |
| 7-8 | Масштабы.  *"Чертеж плоской детали"* | Понятие масштабов. Масштабы увеличения,  уменьшения, натуральная величина детали. Применение и обозначение масштаба. Чертеж плоской детали на формате А4 с преобразованием масштаба, нанесением размеров, их указанием. | Практическая работа №1 |  |  |  |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (5 часов)** | | | | | | |
| 9-  10 | Знакомство с графич. редактором Компас 3 D **.** Интерфейс программы Компас 3D LT | Ознакомление со специализированными программами для выполнения чертежей. Знакомство с инструментами и возможностями программы | Чертёж геометрического узора при помощи инструментов  Компаса. Заполнение основной надписи. |  |  |  |
| 11 | Деление окружности на равные части | Деление окружности на равные части с помощью чертежных инструментов: угольника, циркуля на 3,4,5,6,.8,12 частей различными способами. | Работа чертёжными  инструментами по выявлению способов деления окр-ти в рабочей тетради.  Работа с графическими инстр-ми программы Компас 3 D |  |  |  |
| 12 | Сопряжение | Определение сопряжения. Примеры сопряжений.  Сопряжение прямого, острого, тупого углов,  параллельных линий, окружности и прямой.  Определение понятий: центр окружности, точка, точка сопряжения, радиус сопряжения. | Построение сопряжений разных  углов и окружностей в тетради.  Построение сопряжений в Компас 3 D |  |  |  |
| 13 | Чертежи в системе  прямоугольных проекций. | Понятие проецирования. | Построение чертежа во  фронтальной и горизонтальной плоскости |  |  |  |
| **Раздел «Художественные ремёсла» (5 часов)** | | | | | | |
|  | «Вязание цепочки из воздушных петель» | 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 | Практическая работа № 2 |  |  |  |
|  | Вязание полотна. Вязание по кругу. |  |  |  |  |
|  | «Выполнение плотного вязания по кругу» | Практическая работа № 3 |  |  |  |
|  | Вязание проектного изделия из столбиков без накида. |  |  |  |  |
|  | «Вязание салфетки столбиком без накида» | Практическая работа № 4 |  |  |  |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16 часов)** | | | | | | |
|  | Свойства текстильных материалов. | Изучить 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 |  |  |  |  |
|  | Производство текстильных волокон. Волокна растительного происхождения. |  |  |  |  |
|  | Лабораторная работа № 1 «Определение направления долевой нити в ткани» |  |  |  |  |
|  | Текстильные материалы и их свойства. |  |  |  |  |
|  | Лабораторная работа № 2 «Изучение свойств ткани из хлопка и льна» |  |  |  |  |
|  | Конструирование швейных изделий. | Практическая работа №5 |  |  |  |
|  | Моделирование швейных изделий. |  |  |  |  |
|  | Швейная машина. |  |  |  |  |
|  | Готовая выкройка изделия из журнала мод или интернета. | Практическая работа №6 |  |  |  |
|  | Раскрой поясного изделия и дублирование деталей. |  |  |  |  |
|  | Подготовка изделия к примерке. |  |  |  |  |
|  | Примерка. Устранение дефектов. |  |  |  |  |
|  | Машинная обработка изделия. | Практическая работа №7 |  |  |  |
|  | Окончательная обработка проектного изделия. |  |  |  |  |
|  | **Итоговая контрольная работа** «Швейное дело. Вязание» |  |  |  |  |
|  | Обработка проектного материала |  |  |  |  |
|  | Защита проекта «Праздничный наряд» |  |  |  |  |

**Контрольные работы по технологии (девочки)для 5 класса**

**ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ 5 класс**

Базовый уровень. За каждый правильный ответ – 2 балла.

1.Какое утверждение верно?

            а) Инструменты – это линейка, клей, треугольник.

            б) Инструменты – это игла, ножницы, треугольник.

2.Перед вами правила безопасной работы с одним из часто используемых в работе инструментов.

Этот инструмент нельзя оставлять на столе, втыкать в одежду, во время работы с ним нельзя отвлекаться, хранить его нужно вместе с нитью. Назовите этот инструмент: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Оригами – это

а) блюдо японской кухни.

б) техника складывания фигур из бумаги.

в) японская национальная кухня.

4.Пластилин – это

а) сорт глины.

б) материал созданный человеком.

в) природный материал

г) строительный материал

5. Выбери и подчеркни основные требования дизайна к изделиям:

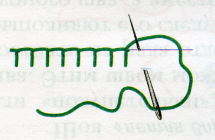
выгода, удобство, польза, дешевизна, изящество, красота.

**Повышенный уровень**.

Описание: https://arhivurokov.ru/kopilka/uploads/user_file_5644aee497329/tiest-vkhodnoi-kontrol-5-klass_1.png За каждый правильный ответ – 2 балла

Даше нужно сшить игольницу в форме сердечка размером 10х10 см. из флиса.

Края обработать петельным швом.

 Какого размера должен быть лоскут (кусок) флиса, чтобы сшить игольницу заданного параметра?

А. 10 х10 см. Б. 10 х 15 см В. 15х15 см Г. 20 см 20 см

Как можно украсить игольницу? Выбери правильный ответ.

а ) вышивкой, б) пайетками, в) аппликацией из бумаги, г) термоаппликацией, д) кружевами.

**Высокий уровень.**

За каждый правильный ответ – 2 балла

1. Маше дали задание: выполнить новогоднюю игрушку (сувенир) из листа фетра 20х30см. Помоги Маше. Какие игрушки можно выполнить? Предложи не менее 4-5 вариантов:

1. 2.

3. 4.

5. 6.

Дай 2-3 совета по пошиву изделия:

1.

2.

3.

2.Технология – это

а) наука о технике, б) изготовление игрушки, в) сложная работа,

г) способы и приёмы выполнения работы.

3. В каких житейских ситуациях можно применить знания по технологии? Например, порвались джинсы. Можно пришить аппликацию.

Приведи не менее двух примеров.

Полугодовая контрольая работа «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) сандвичи;

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:**

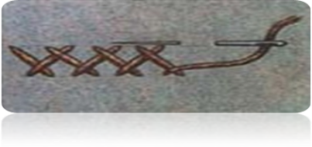
а) тамбурный;

б) стебельчатый;

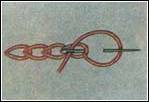
в) обтачной;

г) петельный.

**7. Укажи соответствие рисунка и название шва:**

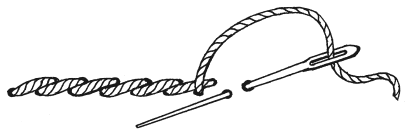
а) стебельчатый; 1.

б) «козлик»;

в) « шов вперед иголку»;

г) тамбурнный. 2.

***3.*** 

***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.

**9. При снятии мерок записывают полностью (не делят пополам) 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.

**Итоговая контрольная работа по технологии 5 класс (девочки)**

**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.

1. **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.

1. **Отметьте правильный ответ. Витамин А**
2. А) улучшает пищеварение;
3. Б) укрепляет защитные силы организма;

В) способствует росту, развитию, улучшает зрение;

1. **Отметьте правильный ответ. Вещества – поставщики энергии, содержащиеся в сливочном и растительном масле:**

А) белки;

Б) жиры;

В) углеводы.

1. **Отметьте правильный ответ. Строительный материал клеток и тканей организма.**

А) белок;

Б) желток.

* 1. **Отметьте правильный ответ. К бутербродам не относится**:

а) канапе;

б) сандвичи;

в) пирожное

1. **Отметьте правильный ответ. Мыть и держать овощи в воде не более**

А)10-15 минут

Б)20-25 минут

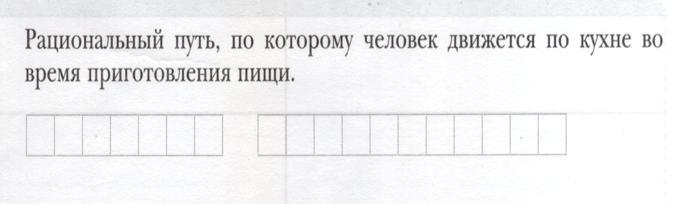
В)25-30 минут

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

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

**Часть Б. Дополните ответы.**

1. Сорта чая бывают: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.

**Часть С. Дайте развернутый ответ.**

Назовите санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу.

**Контрольные работы по технологии (девочки)для 6 класса**

Входная контрольная работа по технологии **6 класс.**

За каждый правильный ответ 2 балла.

**Базовый уровень.**

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) гладкокрашеннная;

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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Описание: https://fs00.infourok.ru/images/doc/20/25937/hello_html_efba73d.jpg | Описание: https://ds03.infourok.ru/uploads/ex/0428/0002137f-be59ee1e/hello_html_15d18e5d.jpg | Описание: https://fs00.infourok.ru/images/doc/20/25937/hello_html_m76030bdc.jpg | Описание: https://fs00.infourok.ru/images/doc/20/25937/hello_html_m770bc82a.jpg |
|  |  |  |  |

**Повышенный уровень.**

1. Предложи две модели фартука, внеся 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.-самостояельная 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.

**Контрольная работа за 1 полугодие** «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:

а) б) в)

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.

|  |  |
| --- | --- |
| *Шов* | *Название* |
| 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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Мерки | | Назначение мерок | |
| а) | Ст | 1 | Для расчета длины нижней части фартука |
| б) | Сб | 2 | Для расчета длины нагрудника. |
| в) | Дн | 3 | Для расчета длины пояса. |
| г) | Днч | 4 | Для расчета ширины нижней части фартука. |

10 . Моделирование - это:

а) выполнение расчета и 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.

**Итоговая контрольная работа по технологии 6 класс (девочки)**

Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)

* 1. При создании интерьера учитывают правила композиции. Назовите их.

А. симметричная;

Б. практичная;

В. ритм.

* 1. Назовите приемы размещения комнатных растений в интерьере.

А. одиночные растения;

Б. террариум;

В. аквариум.

1. К декоративному оформлению оконных проемов относят:

А. блокировку;

Б. драпировку;

В. шторы;

Г. ламбрекен.

1. Кулинария – это

А. искусство приготовления вкусной и питательной пищи;

Б. наука о вкусной и питательной пищи;

В. покупка вкусной и питательной пищи

1. В кулинарии рыба по месту обитания делится:

А. морскую; Б. речную;

В. океаническую;

Г. копченую.

1. Назовите признак недоброкачественной рыбы.

А. глаза прозрачные;

Б. глаза невыпуклые;

В. жабры ярко – красные;

Г. консистенция плотная.

1. Доброкачественное мясо:

А. упругое;

Б. имеет мягкий жир;

В. имеет твердый жир;

Г. не упругое.

1. К мясным продуктам относятся:

А. печень;

Б. сердце;

В. язык;

Г. свинина;

Д. говядина.

1. По способу приготовления супы бывают:

А. заправочные;

Б. холодные;

В. летние;

Г. молочные.

1. 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.

Контрольные работы по технологии (девочки)для 7 класса

Входная контрольная работа

***Ответь 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 ………………

16. Выполните эскиз ночной сорочки.

Контрольная работа за 1 полугодие «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;

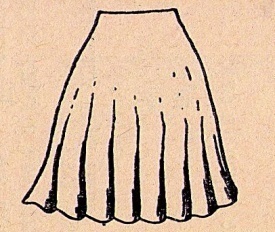
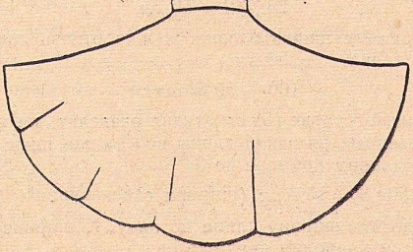
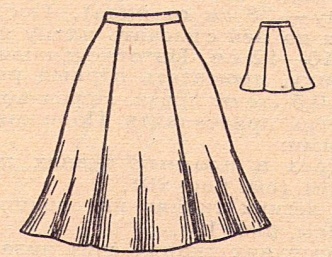
в) моталка;

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.

**Итоговая контрольная работа по технологии 7 класс (девочки)**

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.

3.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.

1. Молоко, нагретое, до температуры ниже 100 градусов называется…

А. стерилизованным;

Б. пастеризованным.

1. Изделия из жидкого теста называются:

А. пирожки;

Б. оладьи;

В. блинчики.

1. Что является разрыхлителем в дрожжевом тесте?

А. сода;

Б. дрожжи;

В. маргарин.

1. 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?

**Контрольные работы по технологии (девочки)для 8 класса**

Входная контрольная работа за курс 7класса

**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) пяльцы;

б) нитки мулине;

в) нитки х/б;

г) напёрсток;

д) крючок.

**8. Установите соответствие.**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Композиция | **А.** Повторяющаяся часть рисунка, узора на ткани, вышивке. |
| 1. Орнамент | **Б.** Чередование элементов, происходящее с определенной последовательностью, частотой. |
| 1. Ритм | **В.** Строение, соотношение и взаимное расположение частей. |
| 1. 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;

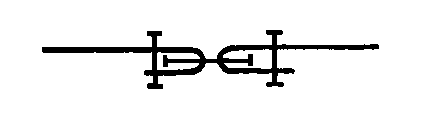
б) соединительные, краевые, отделочные;

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\_\_\_.

**Контрольная работа за 1 полугодие**  **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) пшенную;

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) смёточными;

б) копировальными;

в) косыми;

г) прямыми;

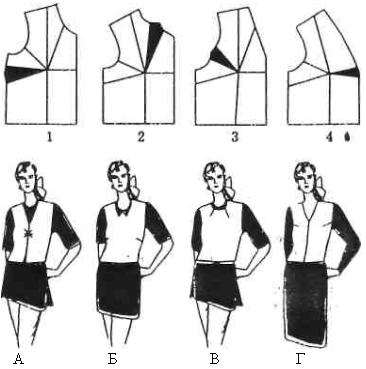
13. При выполнении влажно-тепловой обработки концы вытачек:

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.

**Итоговая контрольная работа по технологии 8 класс (девочки)**

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.

1. Какие функции выполняет семья?

а) воспитательную; б) коммуникативную; в) а и б.

1. 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.

1. Что называется разницей между суммой денег от продажи товаров и услуг и затратами на их производство?

а) убыль; б) прибыль; в) доход; г) расход.

1. Что называется осознанной необходимостью иметь что-либо материальное или духовное?

а) желание; б) потребность; в) жажда.

1. Потребности бывают:

а) материальные и духовные;

б) не материальные и духовные;

в) материальные.

1. Определите, что подразумевается под денежным выражением стоимости товара

а) товар, б) цена, в) себестоимость, г) доход.

1. Устройство, преобразующее какую либо энергию в электрическую, называется…

а) ротором; б) источником; в) элементом; г) генератором.

1. *Закончите предложения.*

Вещества, пропускающие электрический ток, называют …………………….

Вещества, не пропускающие электрический ток, называют …………………

1. 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 ≈ 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.

**Входная контрольная работа по технологии для 9 класса**

1. Для сохранения мира в семье необходимо:

подчеркивать ошибки и недостатки других членов семьи

не обращать внимания на других членов семьи

подшучивать над другими членами семьи

считаться с мнениями и желаниями других членов семьи

2. Формула П=Д-С определяет:

Доход

Прибыль

Себестоимость

3. Себестоимость товара включает в себя затраты на:

Материалы

Материалы и электроэнергию

Материалы , электроэнергию и оплату труда.

4. Доходы семейного бюджета могут складываться из:

зарплаты, пенсий, налогов

зарплаты, пенсий, обязательных платежей

зарплаты, пенсий, предпринимательства

5. Доходная часть бюджета семьи включает:

оплату развлечений;

зарплату;

оплату продуктов;

оплату коммунальных услуг.

6.Отметьте все правильные ответы: К разъемным соединениям относится:

соединение на заклепках;

сварные соединения;

соединения винтом;

соединения шурупом.

7. Какой источник электроэнергии выдает переменный ток:

8. Безопасным является электрическое напряжение:

380В 220В 127В 36В 12В

1. К волокнам животного происхождения относятся:

А. шерсть; Б. ситец; В. шелк.

1. Коконную нить вырабатывает:

А. бабочка; Б. куколка; В. гусеница.

1. К искусственным волокнам относятся:

А. вискоза; Б. ацетат; В. нейлон.

1. Ткань - это переплетение нитей:

А. нити основы;

Б. нити утка;

В. нити для шитья.

1. К технологическим свойствам ткани относятся:

А. осыпаемость;

Б. драпируемость;

В. скольжение.

1. По способу отделки ткань бывает:

А. суровой; Б. с атласным рисунком;

В. гладкокрашеной.

15. Долевая нить при растяжении:

А. изменяет свою длину;

Б. не изменяет своей длины.

16. Длинный желобок иглы при ее установке в иглодержатель должен располагаться:

А. влево;

Б. вправо;

В. со стороны входа нитки в иглу.

17. 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.

1. В бытовой швейной машине имеются регуляторы:

А. длины стежка;

Б. высоты стежка;

В. натяжения верхней нити.

**Полугодовая контрольная работа по технологии для 9 класса**

1. Семейный бюджет представляет собой:

1. сумму всех доходов семьи
2. суммарную заработную плату членов семьи
3. сумму всех расходов семьи
4. план доходов и расходов семьи

2. Предпринимательство – это

3. Какое из свойств товаров говорит о его надёжности:

1. оригинальность
2. модность
3. практичность

4. Расходная часть бюджета семьи включает:

1. расходы на питание;
2. зарплату;
3. пенсию;
4. доход от предпринимательской деятельности.

5.Тепловое действие электрического тока используется в:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. К устройствам управления и защиты в электрических цепях относятся:

1. трансформаторы
2. выпрямители
3. осветительные приборы
4. нагревательные приборы
5. выключатели и предохранители

7. Единица измерения напряжения:

1. Вольт
2. Ом
3. Ватт
4. Ампер

8. Выполнение проекта начинается:

1. с выбора оптимальной идеи реализации проекта;
2. с разработки конструкции изделия;
3. с разработки технологии изготовления изделия;
4. с определения проблемы и темы проекта.

9.Текстильные волокна делятся на группы:

А. натуральные;

Б. химические;

В. органические.

10. К волокнам животного происхождения относятся:

А. шерсть; Б. ситец; В. шелк.

11.К искусственным волокнам относятся:

А. вискоза; Б. ацетат; В. нейлон.

12.Ткань - это переплетение нитей:

А. нити основы;

Б. нити утка;

В. нити для шитья.

13.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.

14.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.

**Итоговая контрольная работа по технологии для 9 класса**

1. Процесс оформления страницы, абзаца, строки, символа — это ...

а) форматирование шрифта;

б) форматирование текста;

в) стилевое форматирование;

г) форматирование абзаца.

2. Может ли заголовок располагаться в конце страницы?

а) Да; б) нет; в) частично; г) возможно;

3. Изменение параметров введенных символов — это ...

а) форматирование шрифта;

б) форматирование текста

в) стилевое форматирование;

г) форматирование абзаца.

4 Взаимное расположение строк в абзаце — это ...

а) гарнитура; б) интерлиньяж;

в) кегль; г) колонтитул.

5. Задание или изменение параметров абзаца называется ...

а) форматированием шрифта;

б) форматированием текста;

в) стилевым форматированием;

г) форматированием абзаца.

6. Фрагмент текста, заканчивающийся нажатием клавиши Enter, называется ...

а) символом; б) абзацем;

в) блоком; г) предложением.

7. Назначение специальных стилей символам или абзацам называется

а) форматированием шрифта;

б) форматированием текста;

в) стилевым форматированием;

г) форматированием абзаца.

8. Вид шрифта — это ...

а) гарнитура; б) интерлиньяж;

в) кегль; г) колонтитул.

9. Размер шрифта — это ...

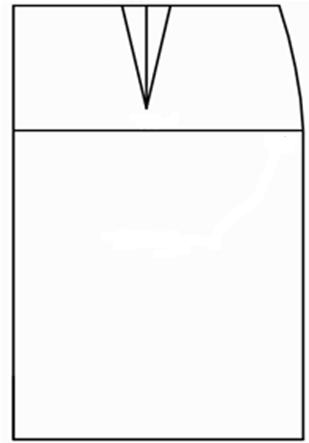
а) гарнитура; б) интерлиньяж;

в) кегль; г) колонтитул.

10. Часть страницы, на которой размещен постоянный текст, несущий справочную информацию, — это ...

а) гарнитура; б) интерлиньяж;

в) кегль; г) колонтитул.

11. 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