



Утверждаю

Директор

С.Н.Углов

бюджетное общеобразовательное учреждение
Сокольского муниципального района
«Основная общеобразовательная школа № 2 имени В.Н. Изюмова»

Согласовано на
педагогическом
совете протокол от 30.08.2022 г. №1

Утверждено приказом директора школы
от 30.08.2022 г. № 126

**Рабочая образовательная программа
по технологии (девочки)
5-6 класс**

**составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом
основного общего образования
(уровень основного общего образования в блочно-модульной структуре)**

Учитель: И.Л.Фролова

Введение

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана в соответствии с нормативными актами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями);

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с последующими изменениями);

- Концепция преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы, утверждена Министерством просвещения Российской Федерации 24.12.2018;

- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 20.05.2020 № 254 «О федеральном перечне учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования» (в ред. приказа от 23.12.2020 № 766);

- - Примерная основная образовательная программа основного общего образования, одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол заседания от 08.04.2015 № 1/15, в ред. от 04.02.2020 № 1/20);
- *Технология. Технологии обработки материалов, пищевых продуктов.5-6 классы: учебник / С.А. Бешенков и др. - М.: Просвещение, 2021;*
- *Технология. Производство и технологии.5-6 классы: учебник / С.А. Бешенков и др. - М.: Просвещение, 2021*
- *Технология. Робототехника. 5-6 классы: учебник / Д.Г.Копосов - М.: Просвещение,2021;*
- *Методическое пособие С. А. Бешенков Технология 5–8 классы - М.: БИНОМ. Лаборатория знаний. 2017;*

- *Положение о рабочей программе педагога, реализующего основные общеобразовательные программы БОУ СМР «СОШ №1»*

1) Планируемые результаты освоения учебного предмета.

1.1. Личностные результаты (п. 9 ФГОС ООО) 9.1. Личностные результаты освоения адаптированной образовательной программы основного общего образования должны отражать:

1) для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:

способность к социальной адаптации и интеграции в обществе, в том числе при реализации возможностей коммуникации на основе словесной речи (включая устную коммуникацию), а также, при желании, коммуникации на основе жестовой речи с лицами, имеющими нарушения слуха;

2) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

владение навыками пространственной и социально-бытовой ориентировки;

умение самостоятельно и безопасно передвигаться в знакомом и незнакомом пространстве с использованием специального оборудования;

способность к осмыслению и дифференциации картины мира, ее временно-пространственной организации;

способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;

3) для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:

формирование умения следовать отработанной системе правил поведения и взаимодействия в привычных бытовых, учебных и социальных ситуациях, удерживать границы взаимодействия;

знание своих предпочтений (ограничений) в бытовой сфере и сфере интересов.

1.2. Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования должны отражать:

- Межпредметные понятия:
- Универсальные учебные действия:
 - Регулятивные
 - Познавательные
 - Коммуникативные

1.2.4. Метапредметные результаты освоения ООП

Метапредметные результаты включают освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в учебной, познавательной и социальной практике, самостоятельность планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, построение индивидуальной образовательной траектории.

Межпредметные понятия

Условием формирования межпредметных понятий, таких как «система», «факт», «закономерность», «феномен», «анализ», «синтез» «функция», «материал», «процесс», является овладение обучающимися основами читательской компетенции, приобретение навыков работы с информацией, участие в проектной деятельности. В основной школе на всех предметах будет продолжена работа по формированию и развитию основ читательской компетенции. Обучающиеся овладеют чтением как

средством осуществления своих дальнейших планов: продолжения образования и самообразования, осознанного планирования своего актуального и перспективного круга чтения, в том числе досугового, подготовки к трудовой и социальной деятельности. У выпускников будет сформирована потребность в систематическом чтении как в средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, создания образа «потребного будущего».

При изучении учебных предметов обучающиеся усовершенствуют приобретенные на первом уровне навыки работы с информацией и пополнят их. Они смогут работать с текстами, преобразовывать и интерпретировать содержащуюся в них информацию, в том числе:

- систематизировать, сопоставлять, анализировать, обобщать и интерпретировать информацию, содержащуюся в готовых информационных объектах;
- выделять главную и избыточную информацию, выполнять смысловое свертывание выделенных фактов, мыслей; представлять информацию в сжатой словесной форме (в виде плана или тезисов) и в наглядно-символической форме (в виде таблиц, графических схем и диаграмм, карт понятий — концептуальных диаграмм, опорных конспектов);
- заполнять и/или дополнять таблицы, схемы, диаграммы, тексты.

В ходе изучения всех учебных предметов обучающиеся приобретут опыт проектной деятельности, способствующей воспитанию самостоятельности, инициативности, ответственности, повышению мотивации и эффективности учебной деятельности. В процессе реализации исходного замысла на практическом уровне овладеют умением выбирать адекватные задаче средства, принимать решения, в том числе в ситуациях неопределенности. Они получают возможность развить способности к разработке нескольких вариантов решений, к поиску нестандартных решений, анализу результатов поиска и выбору наиболее приемлемого решения.

Перечень ключевых межпредметных понятий определяется в ходе разработки основной образовательной программы основного общего образования образовательной организации в зависимости от материально-технического оснащения, используемых методов работы и образовательных технологий.

В соответствии с ФГОС ООО выделяются три группы универсальных учебных действий: регулятивные, познавательные, коммуникативные.

Регулятивные УУД

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности,

развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- определять совместно с педагогом критерии оценки планируемых образовательных результатов;
- идентифицировать препятствия, возникающие при достижении собственных запланированных образовательных результатов;
- выдвигать версии преодоления препятствий, формулировать гипотезы, в отдельных случаях — прогнозировать конечный результат;
- ставить цель и формулировать задачи собственной образовательной деятельности с учетом выявленных затруднений и существующих возможностей;
- обосновывать выбранные подходы и средства, используемые для достижения образовательных результатов.

2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- определять необходимые действия в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
- обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
- определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
- выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (определять целевые ориентиры, формулировать адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
- выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
- составлять план решения проблемы (описывать жизненный цикл выполнения проекта, алгоритм проведения исследования);
- определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
- описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде алгоритма решения практических задач;
- планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. Обучающийся сможет:

- различать результаты и способы действий при достижении результатов;

- определять совместно с педагогом критерии достижения планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
 - систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии достижения планируемых результатов и оценки своей деятельности;
 - отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
 - оценивать свою деятельность, анализируя и аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
 - находить необходимые и достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации;
 - работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик/показателей результата;
 - устанавливать связь между полученными характеристиками результата и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик результата;
 - соотносить свои действия с целью обучения.
4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Обучающийся сможет:
- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
 - анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
 - свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств;
 - оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
 - обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
 - фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.
5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности. Обучающийся сможет:
- анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
 - соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы о причинах ее успешности/эффективности или неуспешности/неэффективности, находить способы выхода из критической ситуации;
 - принимать решение в учебной ситуации и оценивать возможные последствия принятого решения;

- определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
- демонстрировать приемы регуляции собственных психофизиологических/эмоциональных состояний.

Познавательные УУД

6. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы. Обучающийся сможет:
- подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
 - выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
 - выделять общий признак или отличие двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство или отличия;
 - объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
 - различать/выделять явление из общего ряда других явлений;
 - выделять причинно-следственные связи наблюдаемых явлений или событий, выявлять причины возникновения наблюдаемых явлений или событий;
 - строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
 - строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом их общие признаки и различия;
 - излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
 - самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
 - объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности;
 - выявлять и называть причины события, явления, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
 - делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.
7. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:
- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
 - определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
 - создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;

- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
- переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое и наоборот;
- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
- строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;
- анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) с точки зрения решения проблемной ситуации, достижения поставленной цели и/или на основе заданных критериев оценки продукта/результата.

8. Смысловое чтение. Обучающийся сможет:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
- резюмировать главную идею текста;
- преобразовывать текст, меняя его модальность (выражение отношения к содержанию текста, целевую установку речи), интерпретировать текст (художественный и нехудожественный — учебный, научно-популярный, информационный);
- критически оценивать содержание и форму текста.

9. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. Обучающийся сможет:

- определять свое отношение к окружающей среде, к собственной среде обитания;
- анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
- проводить причинный и вероятностный анализ различных экологических ситуаций;
- прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на другой фактор;
- распространять экологические знания и участвовать в практических мероприятиях по защите окружающей среды.

10. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей, справочников, открытых источников информации и электронных поисковых систем. Обучающийся сможет:

- определять необходимые ключевые поисковые слова и формировать корректные поисковые запросы;
- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, базами знаний, справочниками;
- формировать множественную выборку из различных источников информации для объективизации результатов поиска;
- соотносить полученные результаты поиска с задачами и целями своей деятельности.

Коммуникативные УУД

11. Умение организовывать учебное сотрудничество с педагогом и совместную деятельность с педагогом и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет:

- определять возможные роли в совместной деятельности;
- играть определенную роль в совместной деятельности;
- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи мнение (точку зрения), доказательства (аргументы);
- определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
- корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль;
- критически относиться к собственному мнению, уметь признавать ошибочность своего мнения (если оно ошибочно) и корректировать его;
- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
- выделять общую точку зрения в дискуссии;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
- организовывать эффективное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
- устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

12. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. Обучающийся сможет:

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать и использовать речевые средства;
- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;

- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
- создавать письменные тексты различных типов с использованием необходимых речевых средств;
- использовать средства логической связи для выделения смысловых блоков своего выступления;
- использовать вербальные и невербальные средства в соответствии с коммуникативной задачей;
- оценивать эффективность коммуникации после ее завершения.

1.3. Предметные результаты

Результаты по блокам содержания:

Технология. Современные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии материальной и нематериальной сферы;
- производить мониторинг и оценку состояния и выявлять возможные перспективы развития технологий в произвольно выбранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

- *осуществлять анализ и давать аргументированный прогноз развития технологий в сферах, рассматриваемых в рамках предметной области;*
- *осуществлять анализ и производить оценку вероятных рисков применения перспективных технологий и последствий развития существующих технологий.*

Культура. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- определять цели проектирования субъективно нового продукта или технологического решения;
- готовить предложения технических или технологических решений с использованием методов и инструментов развития креативного мышления, в том числе с использованием инструментов, таких как дизайн-мышление, ТРИЗ и др.;
- планировать этапы выполнения работ и ресурсы для достижения целей проектирования;
- применять базовые принципы управления проектами;

- следовать технологическому процессу, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии итоговые характеристики продукта в зависимости от изменения параметров и/или ресурсов, проверять прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии, проводить анализ возможности использования альтернативных ресурсов, соединять в единый технологический процесс несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, схемы, рисунка, графического изображения и их сочетаний;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- применять базовые принципы бережливого производства, включая принципы организации рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- проводить и анализировать разработку и/или реализацию продуктовых проектов, предполагающих:
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая планирование, моделирование и разработку документации в информационной среде (конструкторе), в соответствии с задачей собственной деятельности или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов,
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования,
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта,
 - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку,
 - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

- проводить и анализировать разработку и/или реализацию технологических проектов, предполагающих:
 - модификацию (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике),
 - разработку инструкций и иной технологической документации для исполнителей,
 - разработку способа или процесса получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить анализ конструкции и конструирование механизмов, простейших роботов с помощью материального или виртуального конструктора;
- выполнять чертежи и эскизы, а также работать в системах автоматизированного проектирования;
- выполнять базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации).

Выпускник получит возможность научиться:

- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией/заказом/потребностью/задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
- *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или иной технологической документации;*
- *оценивать коммерческий потенциал продукта и/или технологии.*

Личностное развитие. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, относящихся к актуальному технологическому укладу;
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называть тенденции ее развития;
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда;
- анализировать и обосновывать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории;
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности.

Выпускник получит возможность научиться:

- *предлагать альтернативные варианты образовательной траектории для профессионального развития;*

- *характеризовать группы предприятий региона проживания;*
- *получать опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств и тенденциях их развития в регионе проживания и в мире, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального и мирового рынка труда.*

Результаты по годам обучения

По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом, результаты разбиты на подблоки: культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки), предметные результаты (технологические компетенции), проектные компетенции (включая компетенции проектного управления).

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- *соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;*
- *владеет безопасными приемами работы с ручными и электрифицированным бытовым инструментом;*
- *использует ручной и электрифицированный бытовой инструмент в соответствии с задачей собственной деятельности (по назначению);*
- *разъясняет содержание понятий «изображение», «эскиз», «материал», «инструмент», «механизм», «робот», «конструкция» и адекватно использует эти понятия;*
- *организует и поддерживает порядок на рабочем месте;*
- *применяет и рационально использует материал в соответствии с задачей собственной деятельности;*
- *осуществляет сохранение информации о результатах деятельности в формах описания, схемы, эскиза, фотографии, графического изображения;*
- *использует при выполнении учебных задач научно-популярную литературу, справочные материалы и ресурсы интернета;*

- осуществляет операции по поддержанию порядка и чистоты в жилом и рабочем помещении;
- осуществляет корректное применение/хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки и др.).

Предметные результаты:

- выполняет измерение длин, расстояний, величин углов с помощью измерительных инструментов;
- читает информацию, представленную в виде специализированных таблиц;
- читает элементарные эскизы, схемы;
- выполняет элементарные эскизы, схемы, в том числе с использованием программного обеспечения графических редакторов;
- характеризует свойства конструкционных материалов природного происхождения (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);
- характеризует основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);
- характеризует оборудование, приспособления и инструменты для обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);
- применяет безопасные приемы обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) с использованием ручного и электрифицированного инструмента, имеет опыт отделки изделий из данного материала или иных материалов (например, текстиля);
- выполняет разметку плоского изделия на заготовке;
- осуществляет сборку моделей, в том числе с помощью образовательного конструктора по инструкции;

- конструирует модель по заданному прототипу;
- строит простые механизмы;
- имеет опыт проведения испытания, анализа продукта;
- получил и проанализировал опыт модификации материального или информационного продукта;
- классифицирует роботов по конструкции, сфере применения, степени самостоятельности (автономности), способам управления.

Проектные компетенции (включая компетенции проектного управления):

- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации или по готовому образцу с применением рабочих инструментов, не требующих регулирования.

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
- разъясняет содержание понятий «чертеж», «форма», «макет», «прототип», «3D-модель», «программа» и адекватно использует эти понятия;
- характеризует содержание понятия «потребность» (с точки зрения потребителя) и адекватно использует эти понятия;
- может охарактеризовать два-три метода поиска и верификации информации в соответствии с задачами собственной деятельности;
- применяет безопасные приемы первичной и тепловой обработки продуктов питания.

Предметные результаты:

- читает элементарные чертежи;
- выполняет элементарные чертежи, векторные и растровые изображения, в том числе с использованием графических редакторов;
- анализирует формообразование промышленных изделий;

- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- применяет навыки формообразования, использования объемов в дизайне (макетирование из подручных материалов);
- характеризует основные методы/способы/приемы изготовления объемных деталей из различных материалов, в том числе с применением технологического оборудования;
- получил и проанализировал собственный опыт применения различных методов изготовления объемных деталей (гибка, формовка, формование, литье, послойный синтез);
- получил опыт соединения деталей методом пайки;
- получил и проанализировал опыт изготовления макета или прототипа;
- проводит морфологический и функциональный анализ технической системы или изделия;
- строит механизм, состоящий из нескольких простых механизмов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов для получения заданных свойств (решение задачи);
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации/проектированию процесса изготовления материального продукта;
- может охарактеризовать технологии разработки информационных продуктов (приложений/компьютерных программ), в том числе технологии виртуальной и дополненной реальности;
- проектирует и реализует упрощенные алгоритмы функционирования встраиваемого программного обеспечения для управления элементарными техническими системами;
- характеризует свойства металлических конструкционных материалов;
- характеризует основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных материалов (например,

- цветных или черных металлов, включая листовые материалы);
- характеризует оборудование, приспособления и инструменты для ручной обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов, включая листовые материалы);
- применяет безопасные приемы обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов) с использованием ручного и электрифицированного инструмента;
- имеет опыт подготовки деталей под окраску.

Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

- может назвать инструменты выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;
- может охарактеризовать методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем;
- умеет разделять технологический процесс на последовательность действий;
- получил опыт выделения задач из поставленной цели по разработке продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки, моделирования и изготовления оригинальных конструкций (материального продукта) по готовому заданию, включая поиск вариантов (альтернативные решения), отбор решений, проектирование и конструирование с учетом заданных свойств.

2. Содержание учебного предмета (136 часов)

Программа реализуется из расчета 2 часа в неделю в 5–6 классах.

5 класс (68 часов)

Современные технологии и перспективы их развития

Развитие технологий. Понятие «технологии». Материальные технологии, информационные технологии.

История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и их влияние на среду обитания человека и уклад общественной жизни.

Робототехника.

Промышленные технологии. Производственные технологии. Технологии сферы услуг.

Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов

Современные информационные технологии, применимые к новому технологическому укладу.

Технологии в повседневной жизни (например, в сфере быта), которые могут включать в себя кройку и шитье (обработку текстильных материалов), влажно-тепловую обработку тканей, технологии содержания жилья, технологии чистоты (уборку), технологии строительного ремонта.

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.

Технологии производства продуктов питания (технологии общественного питания).

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция.

Робототехника и среда конструирования.

Опыт проектирования, конструирования, моделирования.

Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу.

Изготовление продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления — на выбор образовательной организации).

Разработка проектного замысла по алгоритму: реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия/модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов/технологического оборудования (практический этап проектной деятельности).

Разработка и реализация командного проекта, направленного на разрешение значимой для обучающихся задачи или проблемной ситуации.

Модули: Производство и технологии

Технологии обработки материалов, пищевых продуктов

Робототехника

6 класс (68 часов)

Современные технологии и перспективы их развития

Развитие технологий. Понятие «технологии». Материальные технологии, информационные технологии.

История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и их влияние на среду обитания человека и уклад общественной жизни. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.

Робототехника

Промышленные технологии. Производственные технологии. Технологии сферы услуг.

Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов.

Современные информационные технологии, применимые к новому технологическому укладу.

Технологии в повседневной жизни (например, в сфере быта), которые могут включать в себя кройку и шитье (обработку текстильных материалов), влажно-тепловую обработку тканей, технологии содержания жилья, технологии чистоты (уборку), технологии строительного ремонта, ресурсосберегающие технологии (воду, тепло, электричество) и др.

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Технологии производства продуктов питания (технологии общественного питания).

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция.

Методы проектирования, конструирования, моделирования.

Робототехника и среда конструирования.

Опыт проектирования, конструирования, моделирования.

Изготовление продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления — на выбор образовательной организации).

Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта.

Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с поставленной задачей и/или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

Разработка проектного замысла по алгоритму: реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия/модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление

материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и/или сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования (практический этап проектной деятельности).

Разработка и реализация командного проекта, направленного на разрешение значимой для обучающихся задачи или проблемной ситуации.

Модули: Производство и технологии

Технологии обработки материалов, пищевых продуктов

Робототехника

3. Тематическое планирование, в том числе с учетом рабочей программы воспитания с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.

№ п/п	Разделы	Кол-во часов
	5 класс	
1	Введение в технологию	6
2	Современные и перспективные технологии	4
3	Техника и техническое творчество	4
4	Технологии получения и преобразования текстильных материалов	20
5	Технологии обработки пищевых продуктов	14
6	Технологии художественно-прикладной обработки материалов	6
7	Технологии ведения дома	4
8	Основы электротехники и робототехники	4
9	Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	6
	Всего за год	68
	6 класс	
1	Введение в технологию	4
2	Современные и перспективные технологии	4
3	Техника и техническое творчество	4
4	Технологии получения и преобразования текстильных материалов	20
5	Технологии обработки пищевых продуктов	14
6	Технологии художественно-прикладной обработки материалов	4
7	Технологии ведения дома	4
8	Основы электротехники и робототехники	8
9	Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	6
	Всего за год	68

Календарно-тематическое планирование 5 класс


Наименование	Тема уроков	Номер урока
--------------	-------------	-------------

раздела		
Введение в технологию	Введение в технологию. Правила безопасной работы на уроках технологии.	1
	Понятие "технологии". Материальные, информационные и социальные технологии.	2
	История и источники развития технологий.	3
	Развитие технологий и их влияние на среду обитания человека и уклад общественной жизни	4
Технологии получения и преобразования текстильных материалов.	Производство текстильных материалов.	5
	Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани».	6
	Свойства текстильных материалов.	7
	Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне».	8
	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Основные точки и линии измерения фигуры человека.	9
	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»	10
	Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4.	11
	Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия в натуральную величину».	12
	Подготовка выкройки и ткани к раскрою.	13
	Раскрой швейного изделия.	14
	Практическая работа «Раскрой швейного изделия».	15
	Швейные ручные работы.	16

	Устройство бытовой швейной машины. Подготовка швейной машины к работе. Правила безопасной работы.	17
	Приёмы работы на швейной машине.	18
	Технология выполнения машинных швов. Влажно-тепловая обработка ткани.	19
	Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов».	20
	Основные операции при машинной обработке изделий.	21
	Технология изготовления швейного изделия.	22
	Технология обработки нижнего и боковых срезов фартука.	23
	Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука».	24
	Изготовление пояса. Обработка верхнего среза фартука притачным поясом.	25
	Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука».	26
Технологии проектной деятельности.	Правила защиты проекта. Подготовка к защите проекта.	27
	Защита проекта «Фартук для работы на кухне».	28
Технологии художественно-прикладной обработки материалов	Лоскутное шитьё. Технологии изготовления изделия из лоскутов.	29
	Технология выкраивания деталей.	30
	Практическая работа «Выкраивание деталей».	31
	Технология стачивания деталей изделия.	32
	Практическая работа «Стачивание деталей изделия».	33
	Обработка срезов лоскутного изделия.	34
	Проект "Лоскутное изделие для кухни".	35
	Защита проекта "Лоскутное изделие для кухни".	36
Технологии	Порядок и хаос.	37

ведения дома		
	Порядок в доме.	38
	Создание интерьера кухни.	39
	Бытовая техника, используемая на кухне.	40
Современные и перспективные технологии	Промышленные и производственные технологии.	41
	Технологии сферы услуг.	42
	Материалы, изменившие мир.	43
	Современные информационные технологии.	44
Техника и техническое творчество	Способы представления технической и технологической документации.	45
	Техническое задание, технические условия.	46
	Алгоритмы и начала технологии. Свойства алгоритмов.	47
	Исполнители алгоритмов.	48
Основы робототехники.	Простейшие механические роботы-исполнители. Движение робота.	49
	Простейшие машины и механизмы. Механические передачи.	50
	Конструкторы. Робототехнические конструкторы.	51
	Простые механические модели.	52
Технологии обработки пищевых продуктов	Санитария и гигиена на кухне. Оборудование кухни. Посуда и уход за ней.	53
	Здоровое питание. Пищевая пирамида.	54
	Значение хлеба в питании человека. Бутерброды. Технология приготовления и оформления бутербродов.	55
	Крупы, блюда из круп. Блюда из бобовых и макаронных изделий. Технологические карты.	56
	Виды овощей, используемых в кулинарии. Блюда из сырых овощей и фруктов.	57
	Блюда из варёных овощей. Приготовление салатов из варёных овощей.	58

	Значение яиц в питании человека. Технология приготовления блюд из яиц.	59
	Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сервировка стола к завтраку.	60
	Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий».	61
	Практическая работа «Приготовление какао».	62
	Чтение технологической документации	63
	Практическая работа "Приготовление салатов из варёных овощей". Чтение технологической документации	64
	Практическая работа "Приготовление бутербродов".	65
	Практическая работа "Приготовление чая"	66
Технологии проектной деятельности.	Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи».	67
	Защита проекта " Воскресный завтрак для всей семьи".	68

Утверждаю
Директор  С.В.Лукина
бюджетное общеобразовательное учреждение
Сокольского муниципального района
«Основная общеобразовательная школа №2 имени В.Н.Изюмова»

Согласовано
на педагогическом совете
протокол № 1 от 31.08.2021

Утверждено
приказом директора школы
№ 107 от 31.08.2021

**Рабочая образовательная программа
по технологии
6-8 класс**

**составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом
основного общего образования**

Учитель: И.Л.Фролова

2021-2022 учебный год

Рабочая программа по направлению «Технология. Технологии ведения дома» составлена для учащихся 6-8 классов на основе следующих документов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный Приказом Минобрнауки РФ от 17.12.2010 года № 1897;
- Базисный учебный план общеобразовательных учреждений Российской Федерации, утвержденный приказом Минобрнауки РФ;
- Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Технологии ведения дома»;
- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
- Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта.
- с учетом методических рекомендаций Роспотребнадзора от 30.06.2020 №16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1./2.4.3598-20» Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID -19)»

Цели и задачи учебного предмета:

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях. Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология». Рабочая программа по курсу «Технология» выполняет следующие задачи:

- информационно-семантическое нормирование учебного процесса. Это обеспечивает детерминированный объем, четкую тематическую дифференциацию содержания обучения и задает распределение времени по разделам содержания;
- организационно-плановое построение содержания. Определяется примерная последовательность изучения содержания технологии в основной школе и его распределение с учетом возрастных особенностей учащихся;
- общеметодическое руководство. Задаются требования к материально-техническому обеспечению учебного процесса, предоставляются общие рекомендации по проведению различных видов занятий.

1. Планируемые результаты изучения учебного предмета

Технология ведения дома

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 с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

- 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.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

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 цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Современное производство и профессиональное самоопределение

Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Система оценки и видов контроля

Устный контроль включает методы:

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

Письменный контроль предполагает:

- Тесты
- Проверочные работы

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

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

Опрос целесообразно проводить по карточкам - заданиям разных типов.

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

Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся

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

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

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

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

Нормы оценки практической работы

Организация труда

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

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

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

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

Приемы труда

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

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

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

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

Качество изделия (работы)

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

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

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

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

Контрольные работы по технологии (девочки) для 6 класса

Входной контроль. 6 класс.

За каждый правильный ответ 2 балла.

Базовый уровень.

1. Что такое стежок? Выбери правильный ответ.

- а) Законченный процесс переплетения нити;
- б) расстояние между проколами иглы;
- в) место соединения двух деталей.

2. Какие нити проходят вдоль кромки? Выбери правильный ответ.

- а) уточные;
- б) основные.

3. Как называется ткань, окрашенная в один цвет? Выбери правильный ответ.

- а) отбелённая;
- б) окрашенная;
- в) гладкокрашенная;
- г) однотонная.

4. Выбери правильный ответ. Гигиенические свойства ткани это:

- а) драпируемость;
- б) пылеёмкость
- в) намокаемость;
- г) гигроскопичность;
- д) воздухопроницаемость.

5.Творческий проект – это _____

6. Выбери правильный ответ. У диетических яиц срок хранения:

а) более 7 суток;

б) не более 7 суток;

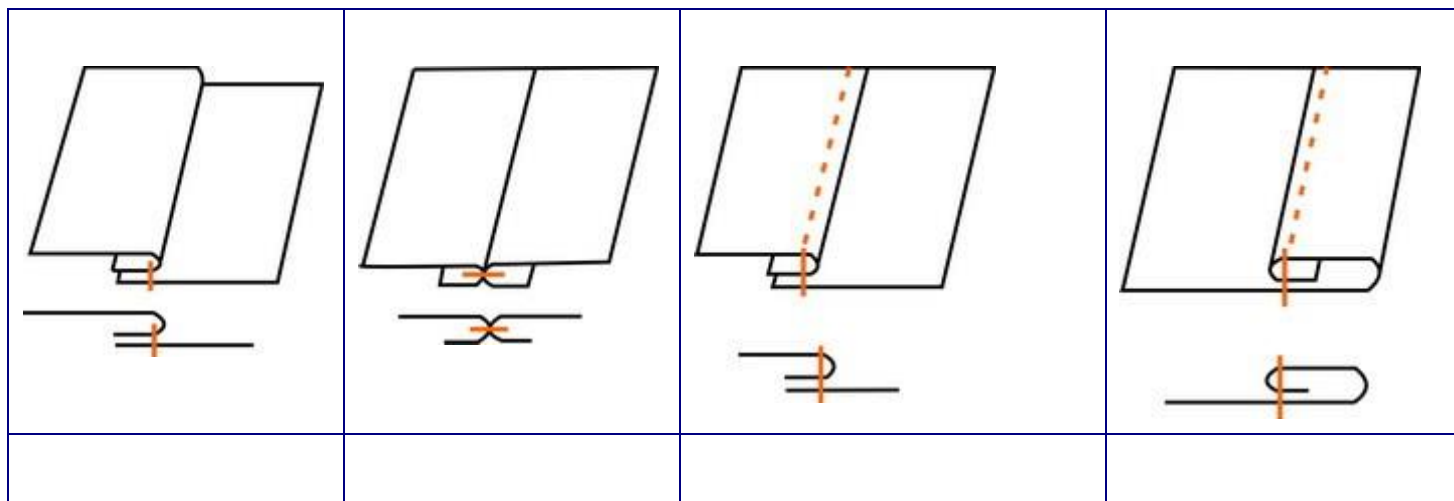
7. Выбери правильный ответ. В машинной игле ушко находится

а) в середине иглы;

б) рядом с остриём;

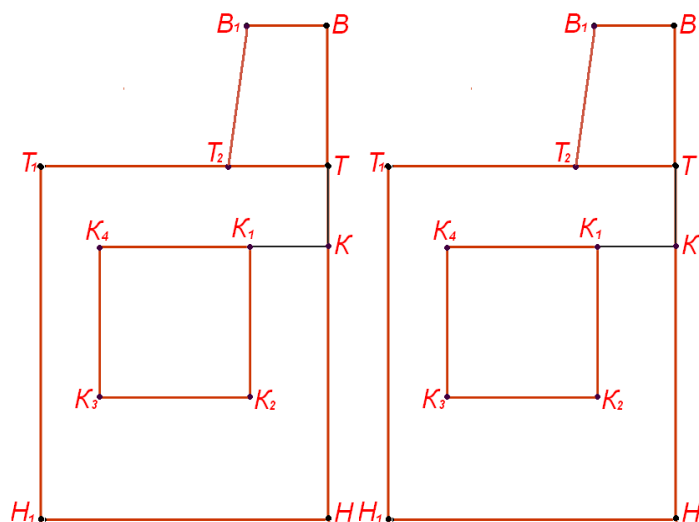
в) там, где у иглы для ручного шитья.

8.Назови виды машинных швов.



Повышенный уровень.

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



2. Как можно украсить фартук? Выбери правильный ответ.

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

Высокий уровень.

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

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

2. Предложи варианты украшения изделия.

Ответы:

Базовый уровень:

1.б;

2.б;

3.в;

4.б,в,д;

5.-самостоятельная итоговая работа под руководством учителя,

6.б;

7.б;

8.- стачной взаютюжку,

стачной вразутюжку,

накладной с закрытым срезом,

вподгибку с закрытым срезом.

Повышенный уровень: 2.а, б, г, е, ж.

ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ»

6 класс

1. Мыть овощи можно не более:

а) 10-15 минут;

б) 5-7;

в) 20-25 мин;

г) все равно сколько.

2. Овощи при варке закладывают:

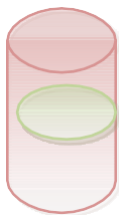
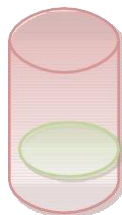
а) в холодную воду;

б) в теплую подсоленную воду;

в) в кипящую подсоленную воду;

г) подходит любой вариант.

3. В каком стакане яйцо наиболее свежее:



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.

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

4		г) стебельчатый
---	---	-----------------

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

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

Инструкция проставьте номера в соответствии с последовательностью выполнения.

8. В какой последовательности ведется разработка модели фартука.

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

9. Установите соответствие мерок и их назначение.

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.

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

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

Были изучены следующие темы:

Интерьер жилого дома. В которую входят:

- 5. Планировка и интерьер жилого дома.
 - 6. Комнатные растения в интерьере.
- Кулинария. В которую входят:
- 9. Технология приготовления блюд из рыбы.
 - 10. Технология приготовления блюд из мяса.
 - 11. Технология приготовления первых блюд.

Критерии оценок

1. 86% - 100% - «5»
2. 70% - 85% - «4»
3. 50% - 69% - «3»
4. 0% - 49% - «2»

Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)

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

- А. симметричная;
- Б. практичная;
- В. ритм.

2. Назовите приемы размещения комнатных растений в интерьере.

- А. одиночные растения;
- Б. террариум;
- В. аквариум.

1. К декоративному оформлению оконных проемов относят:

- А. блокировку;
- Б. драпировку;
- В. шторы;
- Г. ламбрекен.

2. 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.

2. Назовите признак недоброкачественной рыбы.

А. глаза прозрачные;

Б. глаза невыпуклые;

В. жабры ярко – красные;

Г. консистенция плотная.

3. Доброкачественное мясо:

А. упругое;

Б. имеет мягкий жир;

В. имеет твердый жир;

Г. не упругое.

8. К мясным продуктам относятся:

А. печень;

Б. сердце;

В. язык;

Г. свинина;

Д. говядина.

9. По способу приготовления супы бывают:

А. заправочные;

Б. холодные;

В. летние;

Г. молочные.

10. Обработка продукта в небольшом количестве жира это...

А. пассерование;

Б. припускание;

В. бланширование.

Часть Б. Дополните ответы.

1. Фитодизайн – это _____.

2. Бульон – это _____.

Часть С. Дайте развернутый ответ.

Опишите технологию приготовления бульона.

Правильные ответы

Часть А

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

Часть Б

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

Часть С

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

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

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

Были изучены следующие темы:

Создание изделий из текстильных материалов. В которую входят:

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

Бытовая швейная машина. В которую входят:

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

Критерии оценок

- 86% - 100% - «5»

- 70% - 85% - «4»

- 50% - 69% - «3»

- 0% - 49% - «2»

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

1. К волокнам животного происхождения относятся:

- А. шерсть; Б. ситец;
В. шелк.

2. Коконную нить вырабатывает:

- А. бабочка;
Б. куколка;
В. гусеница.

3. К искусственным волокнам относятся:

А. вискоза; Б. ацетат;

В. нейлон.

4. Ткань - это переплетение нитей:

А. нити основы;

Б. нити утка;

В. нити для шитья.

5. К технологическим свойствам ткани относятся:

А. осыпаемость;

Б. драпируемость;

В. скольжение.

6. По способу отделки ткань бывает:

А. суровой;

Б. с атласным рисунком;

В. гладкокрашеной.

7. Долевая нить при растяжении:

А. изменяет свою длину;

Б. не изменяет своей длины.

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

А. влево;

Б. вправо;

В. со стороны входа нитки в иглу.

9. Поломка швейной иглы может произойти по причинам, если:

А. игла погнута;

Б. игла вставлена в иглодержатель не до упора;

В. игла вставлена в иглодержатель до упора.

10. В бытовой швейной машине имеются регуляторы:

А. длины стежка;

Б. высоты стежка;

В. натяжения верхней нити.

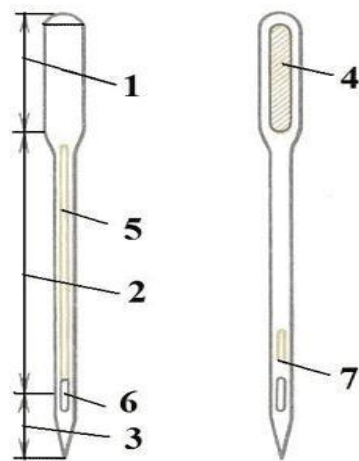
Часть Б. Дополните ответы

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

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

Часть С. Дайте развернутый ответ

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



Правильные ответы

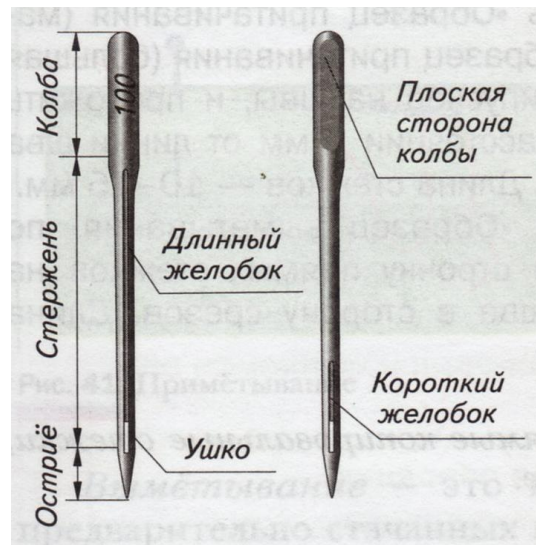
Часть А.

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

Часть Б.

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

Часть С.



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

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

Контрольные работы по технологии (девочки) для 7 класса

ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ 7 класс

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 заправки 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	Названия мерок
----------------------	----------------

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.

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

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

Ключ к вводному тесту по технологии 7 класс (девочки)

1. а,в,е
2. в
3. а,в,д

4. в,г
5. е,в,д,б,г,а
6. а
7. б,в
8. а,б
9. б
- 10.а,г
- 11.б,г
- 12.б,г
- 13.а,в,е
- 14.Ст – полуобхват талии
Дизд – длина изделия
Дрку – длина рукава
Оп – окружность плеча
Дтс – длина талии по спинке
Сб – полуобхват бедер
Шс – ширина спинки
- 15.не тянется
- 16.пропускает влагу
- 17.уха, котлеты
- 18.первого, второго и третьего
- 19.йогуртом
- 20.майонез, сметана, растительное масло
- 21.....
- 22.5 3 2 4 1 6

ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ»

7 класс

1. Макроэлемент кальций влияет на организм человека:

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

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

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

3. Свежесть рыбы определяют по:

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

4. Манную крупу изготавливают из:

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

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

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

6. «Декатирование» - это

- а) украшение изделия;
- б) влажно – тепловая обработка ткани перед раскроем;

- в) окончательная влажно – тепловая обработка изделия;
- г) оттягивание.

7. Дополни предложение:

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

8. Все текстильные волокна делятся на натуральные и:

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

9. В бытовой швейной машине имеются регуляторы:

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

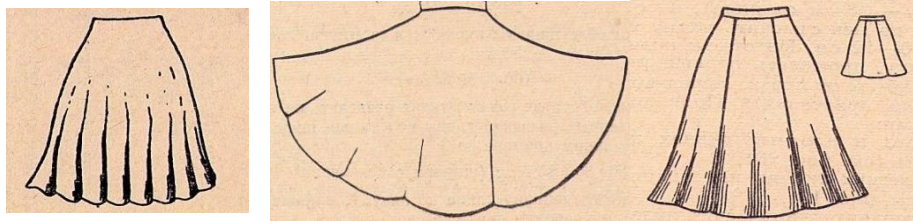
10. На платформе швейной машины не находится:

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

11. Закончи предложение:

Вытачку в юбке стачивают от: _____

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



а

б

в

13. Направление долевой нити учитывают:

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

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

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

Расположите свои ответы (буквы) по порядку

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

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

16. Стачать – это:

- а) соединить две детали лицевыми сторонами внутрь;
- б) соединить две детали наложив одну изнаночной стороной на лицевую сторону другой детали;

в) соединить две детали – мелкую деталь с основной;

17. К классическому стилю можно отнести:

а) жакет

б) куртка

в) блуза с воланом

г) джинсы

18. Прием размещения комнатных растений в квартире:

а) палисадник;

б) одиночные растения;

в) клумба;

г) композиция из горшечных растений.

19. Рисунок вышивки на ткань переводят с помощью:

а) копировальных стежков;

б) портновского мела;

в) фломастера;

г) копировальной бумаги.

20. Что может служить отделкой для юбки?

а) вышивка;

б) отделочные детали;

в) конструкция;

г) различная фурнитура.

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

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

Были изучены следующие темы:

Интерьер жилого дома. В которую входят:

1. Освещение жилого помещения.
2. Предметы искусства и коллекции в интерьере.
3. Гигиена жилища.
Кулинария. В которую входят:
 1. Блюда из молочных продуктов.
 2. Изделия из жидкого теста.
 3. Приготовление сладостей, десертов, напитков.

Критерии оценок

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

Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)

1. Интерьер - это...
 - А. внутренний вид помещения;
 - Б. внешний вид помещения;
 - В. классический вид помещения.
2. В современном интерьере размещают предметы:
 - А. живописи;
 - Б. скульптуры;
 - В. панно.
1. 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.

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

- А. стерилизованным;
- Б. пастеризованным.

8. Изделия из жидкого теста называются:

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

12. Что является разрыхлителем в дрожжевом тесте?

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

13. Цукаты – это...

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

Часть Б. Дополните ответы.

1. Озонаторы – это приборы...

2. Кондитер должен уметь...

Часть С. Дайте развернутый ответ.

Как приготовить блинчики из жидкого теста?

Правильные ответы

Часть А

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

Часть Б

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

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

Часть С

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

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

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

Были изучены следующие темы:

Создание изделий из текстильных материалов. В которую входит:

Текстильные материалы и их свойства.

Бытовая швейная машина. В которую входит:

Соединительные машинные швы.

Конструирование поясного изделия – юбки. В которую входят:

1.Снятие мерок и запись результатов.

2,Построение основы чертежа выкройки изделия.

Критерии оценок

1.86% - 100% - «5»

2.70% - 85% - «4»

3.50% - 69% - «3»

4.0% - 49% - «2»

Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)

1.Текстильные волокна делятся на группы:

А. натуральные;

Б. химические;

В. органические.

2. К волокнам животного происхождения относятся:

А. шерсть;

Б. ситец;

В. шелк.

3. К искусственным волокнам относятся:

А. вискоза; Б. ацетат;
В. нейлон.

3. Ткань - это переплетение нитей:

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

4. 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.

5. 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.

6. При обработке нижнего среза изделия применяют швы:

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

8. Расшифруйте условные обозначения:

Ст -
Сб-
Дст-
Ди-

9. Долевая нить при растяжении:

А. изменяет свою длину;

Б. не изменяет своей длины

10. Что необходимо учитывать при раскрое изделия?

А. расположение рисунка на ткани;

Б. направление нитей основы;

В. направление нитей утка;

Г. величину припусков на швы.

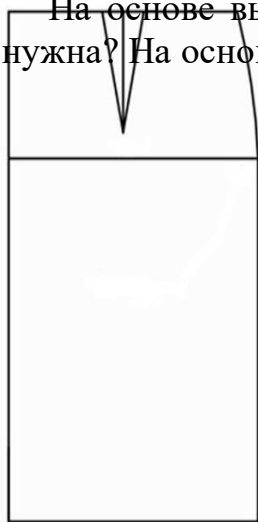
Часть Б. Дополните ответы

1. Конструирование – это...

2. Моделирование – это...

Часть С. Дайте развернутый ответ

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



Правильные ответы

Часть А.

1. А, Б.

2. А, В.

3. А, Б.

4. А, Б.

5. А.

6. А.

7. В, Д.

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

9. Б.

10. А, Б, Г.

Часть Б.

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

Часть С.

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

1. Линия талии.

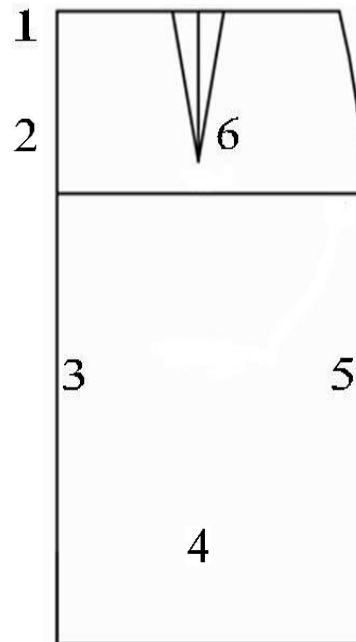
2. Линия бедер.

3. Средняя линия (сгиб).

4. Линия низа.

5. Линия бока.

6. Вытачка.



Контрольные работы по технологии (девочки) для 8 класса

ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ 8 класс

Раздел «Культура дома и декоративно-прикладное творчество»

Вариант № 1

1. Технология - это наука:
 - а) о социальных процессах;
 - б) о физических процессах;
 - в) о химических процессах;
 - г) о преобразовании материалов, энергии и информации;
2. Совокупность всех средств, получаемых семьей:
 - а) прибыль;
 - б) доход;
 - в) рента;
 - г) зарплата.
3. Появление денег вызвано:
 - а) неудобством бартера;
 - б) несовершенством общественного устройства;
 - в) страстью людей к наживе;
 - г) становлением государства
4. Швейные изделия отделывают вышивкой.
 - а) батик;
 - б) мережка;
 - в) ришелье;
 - г) простой крест;
 - д) владимирская гладь.
5. Изменение масштаба рисунка вышивки можно выполнить с помощью.
 - а) координатной сетки;
 - б) ксерокса;

- в) линейки и циркуля.
6. Для идеальной изнанки вышивки необходимо.
- завязать узелок;
 - спрятать нить под стежками;
 - закрепить нить в петлю.
7. Для вышивания необходимы следующие материалы.
- пальцы;
 - нитки мулине;
 - нитки х/б;
 - напёрсток;
 - крючок.
8. Установите соответствие.

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

9. Включать и выключать электроприборы можно только:
- в диэлектрических перчатках;
 - сухими руками, берясь за корпус вилки;
 - потянув за шнур;
10. Люминесцентные лампы превосходят лампы накаливания по:
- экономичности;
 - сроку службы;
 - стоимости производства;
 - удобству замены;
 - способности сохранять низкую температуру поверхности.
11. Украшение из ткани верхней части оконных проемов называется:

- а) штора; б) карниз; в) ламбрекен; г) занавеска; д) ширма.
12. Сырьем для производства ткани из натуральных волокон служат:
- а) шерсть животных; б) лен; в) уголь; г) древесина.
13. К технологическим свойствам ткани относится:
- а) прочность; б) водопроницаемость; в) драпируемость;
г) осыпаемость; д) усадка.
14. Шерстяные волокна получают от:
- а) овец; б) верблюдов; в) кенафа.
15. Для выполнения стежков временного назначения следует использовать нитки:
- а) белые; б) черные; в) в цвет ткани; г) контрастные к цвету основной ткани.
16. Назовите классы машинных швов:
- а) накладные, краевые, отделочные;
б) соединительные, краевые, отделочные;
в) обтачные, запошивочные, соединительные.
17. При обработке нижнего среза изделия применяют швы:
- а) стачной; б) обтачной; в) вподгибку; г) двойной.
18. Определите название шва:



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

19. Расшифруйте обозначения мерок
- а) Ст; б) Сб; в) Ди; г) Сш.
20. Прибавки к меркам при расчете конструкции одежды необходимы для:
- а) обеспечения свободы движения;
б) лучшей циркуляции воздуха под одеждой;
в) сохранения тепла в зимнее время;
г) реализации выбранной модели.
21. К швейным изделиям плечевой группы относятся:
- а) юбка – брюки; б) сарафан; в) платье; г) шорты; д) комбинезон.
22. Моделирование - это:

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

23. Напишите не менее четырех видов теста.

.....
24. Название овощей входящих в группу корнеплодов:

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

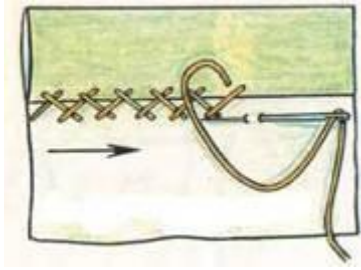
25. В каком порядке подаются блюда на обед:

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

Ответ: 1 ____, 2 ____, 3 ____, 4 ____.

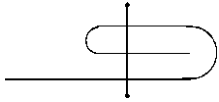
Вариант № 2

1. Домашняя экономика это - _____
2. Если доходы превышают расходы, то бюджет считается:
 - а) избыточным; б) сбалансированным; в) совокупным; г) дефицитным;
3. Определяет цели, намечает планы, контролирует их выполнение:
 - а) менеджер; б) хозяин; в) бухгалтер; г) товаровед;
4. Для перевода рисунка на ткань вам понадобится.
 - а) карандаш; б) копировальная бумага; в) фломастер;
 - г) ножницы; д) эскиз рисунка.
5. Рисунок или украшение, изготовленное из нашитых или наклеенных на основу лоскутов ткани, называется:
 - а) вышивка; б) аппликация; в) мозаика; г) витраж.
6. Паспарту – это
 - а) подрамник под вышивку;
 - б) картонная рамка с вырезом в середине для фотографии или рисунка;
 - в) лист плотной бумаги с орнаментальной рамкой, на который наклеивается фотография или рисунок ;
 - г) деревянная рамка для картины;
7. Ритмически повторяющийся элемент или несколько элементов из которых складывается орнамент:
 - а) мотив; б) раппорт; в) узор; г) эскиз; д) рисунок.
8. Определите по рисунку вид ручного шва:



Ответ: _____

9. Какое напряжение считается безопасным для человека?
а) 127 В; б) 220 В; в) 36 В; г) 12 В.
10. Потребитель электрической энергии оплачивает:
а) общую мощность используемых электроприборов;
б) напряжение сети;
в) число членов семьи;
г) расход энергии за определенное время.
11. На выбор светильников в интерьере оказывают влияние:
а) настроение; б) расход электроэнергии; в) площадь окон.
12. Сырьем для производства синтетических волокон служат:
а) нефть; б) уголь; в) древесина; г) природный газ.
13. Шерсть, снятая с овец, называется:
а) мохер; б) руно; в) сукно.
14. К гигиеническим свойствам тканей относятся:
а) гигроскопичность;
б) износостойкость;
в) воздухопроницаемость;
г) теплозащитные свойства;
д) драпируемость.
15. Изменить силу натяжения нижней нити в швейной машине можно:
а) регулятором натяжения верхней нити;
б) регулировочным винтом на шпульном колпачке;
в) регулятором прижима лапки;
г) нитепритягивателем;
16. Определите название шва:



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

17. Причинами поломки иглы могут быть:

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

18. Прибавка – это:

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

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

19. Результаты измерений нужно разделить пополам при записи мерок:

- а) Ст; б) Вс; в) Сб; г) Дст;

20. К швейным изделиям поясной группы относятся:

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

21. Какой вид памяти важен для модельера:

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

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

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

23. Установи последовательность первичной обработки овощей:

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

Ответ: 1___, 2___, 3___, 4___, 5___.

24. Отметьте способы консервирования фруктов и ягод.

- а) мочение, б) копчение, в) маринование, г) квашение, д) стерилизация,

е) сушка, ж) соление, з) консервирование с помощью сахара.

25. Винегрет - разновидность салата, в состав которого обязательно входит_____.

Ответы
на тестовые задания по технологии
Раздел «Культура дома и декоративно-прикладное творчество»
8 класс

№ вопроса	Вариант №1	№ вопроса	Вариант №2
1	г	1	
2	б	2	а
3	а	3	
4	б, в, г	4	а, б, д
5	а, б	5	б
6	б, в	6	а
7	а, б, г	7	б
8	1-в, 2-г, 3-б, 4-а.	8	КОЗЛИК
9	б	9	г
10	а, б, г, д.	10	г
11	в	11	б, в
12	а, б	12	а, б, г
13	г, д	13	б
14	а, б	14	а, в, г
15	г	15	б
16	б	16	а
17	в	17	б, в
18	а	18	б
19	А-полуобхват талии; Б-полуобхват бедер;	19	а, в

	В- длина изделия; Г - полуобхват шеи.		
20	а	20	а, г
21	б, в, д	21	б
22	а	22	а, в, г, д
23	Бисквитное, слоеное, песочное, заварное.	23	1-а; 2-д; 3-в; 4- б; 5-г.
24	б, в, г, д	24	а, д, е, з
25	1-б; 2-г; 3- а; 4- в	25	свекла

ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ Технология
8 класс

1. Этикет – это:

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

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

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

3. Какую кашу любил Илья Муромец:

- а) овсяную;
- б) гречневую;
- в) пшеничную;
- г) перловую.

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

- а) 40 – 50 С;
- б) 80 – 85 С;
- в) 120 – 140 С;

г) доведённое до кипения.

5. Хлопья «Геркулес» производят из:

а) пшеницы;

б) овса;

в) гречихи;

г) пшена.

6. Процесс заготовки продуктов с использованием уксусной кислоты называется:

а) солением;

б) копчением;

в) консервированием;

г) маринованием;

7. Наибольшую драпируемость имеют ткани, изготовленные переплетением:

а) полотняным;

б) саржевым;

в) атласным;

г) сатиновым;

8. Усадка, осыпаемость, скольжение относятся к свойствам:

а) физическим;

б) механическим;

в) технологическим;

г) гигиеническим;

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

а) Подержать несколько минут в холодной воде с уксусом;

б) прокипятить с мылом и содой;

в) замочить на несколько минут в соленой воде.

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

а) крест;

б) гладь;

в) мережка;

г) тамбурный.

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

- а) мотив;
- б) раппорт;
- в) узор;
- г) эскиз

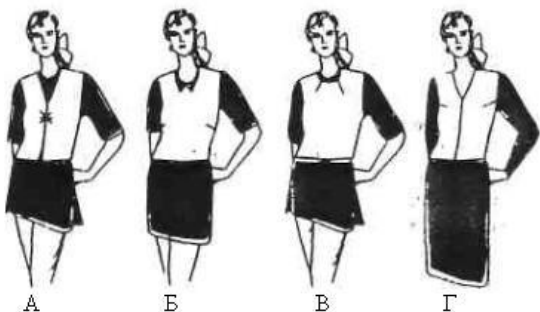
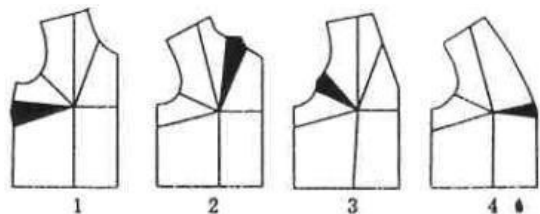
12. Перенос линии с одной детали кроя на другую прокладывают стежками:

- а) 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.

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

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

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

Критерии оценок

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

Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)

1. Что изучает семейная экономика?

- а) повседневную экономическую жизнь семьи;
- б) межличностные отношения в семье;
- в) расходы семьи;
- б) доходы семьи.

2. Какие функции выполняет семья?

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

3. Что является видом инициативной деятельности человека, который, владея полностью или частично какими-либо материальными или культурными ценностями, использует их для производства товаров или услуг с целью получения прибыли?

- а) предпринимательская деятельность;
- б) личная деятельность;
- в) семейная деятельность.

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

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

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

- а) желание;

б) потребность;

в) жажда.

6. Потребности бывают:

а) материальные и духовные;

б) не материальные и духовные;

в) материальные.

7. Определите, что подразумевается под денежным выражением стоимости товара

а) товар,

б) цена,

в) себестоимость,

г) доход.

8. Устройство, преобразующее какую либо энергию в электрическую, называется... а) ротором;

б) источником;

в) элементом;

г) генератором.

9. Закончите предложения.

Вещества, пропускающие электрический ток, называют

Вещества, не пропускающие электрический ток, называют

10. Как называется ток, если сила тока с течением времени не изменяется?

а) постоянный

б) переменный

в) временный.

Часть Б. Дополните ответы.

1. Бюджет семьи – это...

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

Часть С. Дайте развернутый ответ.

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

а) дефицитный,

б) избыточный,

- в) сбалансированный,
г) оптимальный.

Правильные ответы

Часть А

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

Часть Б

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

Часть С

- 1) $5,5 \text{ т.р.} + 3,5 \text{ т.р.} + 8 \text{ т.р.} + 4 \text{ т.р.} = 21 \text{ т.р.}$ (постоянные расходы семьи)
 - 2) $37 \text{ т.р.} - 21 \text{ т.р.} = 16 \text{ т.р.}$ (сбережения)
- Ответ: в данной семье $D > P$ (бюджет избыточный)

2. Содержание программы

бкласс

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

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

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы.

Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

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

Лабораторно -практические и практические работы . Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема. Блюда из мяса

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции.

Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема. Блюда из птицы

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части.

Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

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

Лабораторно -практические и практические работы . Приготовление блюда из птицы.

Тема. Заправочные супы

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

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

Лабораторно -практические и практические работы . Приготовление заправочного супа.

Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно -практические и практические работы. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер жилого дома

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

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

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

Тема. Комнатные растения в интерьере

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

композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

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

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

Лабораторно -практические и практические работы . Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

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

Лабораторно -практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема. Конструирование швейных изделий

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

Лабораторно -практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема. Моделирование швейных изделий

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

Лабораторно -практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

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

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

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

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

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной—примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной —притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием —обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

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

Окончательная обработка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Вязание крючком

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия—вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от

вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема. Вязание спицами

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК. Планируемые результаты.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

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

Лабораторно-практические и практические работы . Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема. Изделия из жидкого теста

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно -практические и практические работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема. Виды теста и выпечки

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

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

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

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема. Сладости, десерты, напитки

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, 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. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка приглашительных 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 «Технологии домашнего хозяйства»

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

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

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, 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. Гигиена жилища

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

Лабораторно -практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника»

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

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

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

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок.

Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема. Моделирование швейных изделий

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

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

Лабораторно -практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

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

Тема. Технология изготовления швейных изделий

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

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

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

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

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

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе.

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

Лабораторно-практические и практические работа. 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»

Тема. Ручная роспись тканей

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в

холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы . Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема. Вышивание

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельности

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

8класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Экология жилища

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

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

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Раздел «Электротехника»

Тема. Бытовые электроприборы

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

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

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

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

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

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

Тема. Электромонтажные и сборочные технологии

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

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

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

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

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов. Изготовление удлинителя. Использование пробника для поиска обрыва в простых электрических цепях.

Тема. Электротехнические устройства с элементами автоматики

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

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

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

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

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

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

Тема. Бюджет семьи

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета

Лабораторно- практические работы. Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность.

Раздел « Современное производство и профессиональное самоопределение»

Тема. Сферы производства и разделения труда

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника

Лабораторно- практические работы. Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»

Тема. Профессиональная карьера и профессиональная карьера

Теоретические сведения . Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии

Лабораторно- практические работы. Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

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

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

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

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

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет»,

«Бизнес-план семейного предприятия»,

«Дом будущего»,

«Мой профессиональный выбор» и др.

3.

Календарно-тематическое планирование

6-8 классы – 174 часа

Темы	6 класс	7 класс	8 класс
Вводное занятие. Предупреждение травматизма при работе в кабинете обслуживающего труда.	2	2	1
Технологии домашнего хозяйства деятельности	4	4	2
Электротехника	-	2	8
Кулинария	12	10	-

Создание изделий из текстильных материалов	24	20	-
Художественные ремесла	12	16	-
Семейная экономика	-	-	6
Современное производство и профессиональное самоопределение	-	-	9
Технологии творческой и опытнической деятельности	12	14	8
Гигиена девочки	2	-	-
Всего часов	68	68	34

***КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УРОКОВ
ТЕХНОЛОГИИ В 6 КЛАССЕ.***

Учебник «Технология. Технологии ведения дома», Москва, издательский центр «Вентана-Граф» 2014 год.

Авторы: Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.

Количество часов в неделю-2.

Всего за год-68 часов.

№ урока	Название раздела, тема.	Практическая часть.	Количество часов
------------	-------------------------	---------------------	---------------------

1.	Вводное занятие. Предупреждение травматизма в кабинете обслуживающего труда. Художественные ремесла.	Написать вредные советы по ОТ.	2
2.	Запуск ТВ. Проекта. <i>Вязание крючком</i> . История. Материалы и инструменты. Организация рабочего места. Основные виды петель. Условные обозначения. Вязание полотна.	Вывязывание полотна из столбиков с накидом. несколькими способами.	2
3,4	Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.	Выполнение плотного вязания по кругу.	4
5.	<i>Вязание спицами</i> . Набор петель. Кромочные, лицевые петли.	Набор петель. Вязание полотна лицевыми петлями.	2
6.	Изнаночные петли, закрытие петель. Вязание полотна изнаночными петлями.	Вязание полотна изнаночными петлями.	2
7.	Создание схем с помощью ПК. Пр. вязальщица.	Создание схем с помощью ПК. Пр. вязальщица.	2
	Раздел «Технологии домашнего хозяйства».		4
8.	Понятие о жилом помещении. Зонирование. Интерьер жилого дома Современные стили. Виды отделки потолка, стен, пола. Виды занавесей.	Планировка комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК.	2
9.	Комнатные растения в интерьере. Фитодизайн. Роль растений. Приемы размещения. Виды. Уход. Пр. садовник.	Уход за растениями школы.	2
	Раздел «Кулинария»		12

10.	Запуск ТВ. Проекта.		
11.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения.	Определение свежести рыбы. Рыба в тесте.	2
12.	Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.	Салат из морепродуктов.	2
13.	Блюда из мяса. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения.	Определение доброкачественности мяса. Котлеты.	2
14.	Блюда из птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд.	«Цыпленок табака»	2
15.	Заправочные супы. Технология приготовления бульонов. Виды супов.	Приготовления борща.	2
16.	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Меню. Правила поведения за столом.	Составление меню. Определение калорийности блюд.	2
	Создание изделий из текстильных материалов.		24
17.	Свойства текстильных материалов. Классификация химических волокон. Способы получения. Виды нетканых материалов. Профессия - оператор химических волокон.	Изучение свойств материалов из химических волокон.	2
18.	Швейная машина. Устройство машинной иглы. Ее замена. неполадки в швейной машине. Регулятор натяжения верхней нити.	Устранение дефектов машинной с строчки.	2

	Применение приспособлений к швейной машине.		
19.	Конструирование швейных изделий. Плечевая одежда. Запуск творческого проекта. Определение размера. Снятие мерок.	Снятие мерок.	2
20.	Построение чертежа изделия с цельнокроеным рукавом. Организация рабочего места. Использование символов. Типы линий.	Построение основы чертежа изделия с цельнокроеным рукавом.	2
21.	Моделирование. Понятие. Моделирование выреза горловины, отрезной плечевой одежды. Профессия - художник по костюму.	Моделирование выкройки проектного изделия.	2
22.	Технология изготовления изделия. Основные машинные операции. Соединительные машинные швы.	Изготовление образцов машинных швов.	2
23.	Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Правила раскроя. Раскрой ткани. ТБ.	Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Правила раскроя. Раскрой ткани. ТБ.	2
24.	Подготовка и проведение примерки. Выявление и устранение дефектов.	Подготовка и проведение примерки. Выявление и устранение дефектов.	2
25.	Обработка среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов.	Обработка среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов.	2
26.	Обработка срезов подкройной обтачкой.	Обработка срезов подкройной обтачкой.	2
	Обработка боковых срезов.	Обработка боковых срезов.	2

27.	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. ВТО. Демонстрация работ. Профессия: технолог-конструктор.	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. ВТО. Демонстрация работ.	2 2
28	Гигиена девушки. Волосы. Типы волос. Уход за волосами. Элементы прически. Требования к прическе школьницы. Профессия-парикмахер.	Определение типа волос. Определение типа лица. Подбор прически с учетом типа лица.	2
29-34.	Технологии творческой и опытнической деятельности. Выбор и обоснование проблемы. Выполнение эскизов, чертежей. Составление технологической карты. Изготовление изделия. Оформление проекта. Разработка рекламы. Защита проекта.	Выполнение проекта. Разработка рекламы. Защита проекта.	12

***КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УРОКОВ
ТЕХНОЛОГИИ В 7 КЛАССЕ.***

Учебник «Технология. Технологии ведения дома», Москва, издательский центр «Вентана-Граф» 2014 год.

Авторы: Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.

Количество часов в неделю-2.

Всего за год-68 часов.

№ урока	Название раздела, тема.	Практическая часть.	Количество часов
1.	Вводное занятие. Предупреждение травматизма в кабинете обслуживающего труда.	Нарисовать плакат по ОТ.	2
2.	Художественные ремесла. <i>Ручная роспись.</i> Понятие о ручной росписи. Подготовка ткани. Виды батика. Технология горячего батика.	Создать эскиз росписи по ткани.	16 4
3.	Технология холодного батика. Профессия - художник росписи по ткани.	Выполнение образца росписи в технике холодный батик.	2
4.	Запуск ТВ. Проекта. <i>Вышивание.</i>		12
5.	Материалы и оборудование. Подготовка ткани. ОТ. Технология прямых, петлеобразных, косых ручных стежков.	Выполнение прямых, петлеобразных, косых ручных стежков.	2
6.	Вышивка швом крест горизонтально, вертикально.	Выполнение образцов в технике крест.	2
7.	Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной,	Создание схемы с помощью ПК. Выполнение образцов в технике	2

8.	владимирской, атласной и штриховой гладью. Материалы и оборудование.	художественная, владимирская гладь.	2
9.	Материалы и оборудование для вышивания атласными лентами. Виды швов для вышивания. Профессия - вышивальщица.	Выполнение образца вышивки атласными лентами.	2
10.	Выполнение творческого проекта. «Технологии домашнего хозяйства»	Выполнение творческого проекта.	2
11.	Освещение жилого помещения. Роль. Типы ламп, светильников. Предметы искусства и коллекции. Профессия дизайнер.	Создание электронной презентации.	4 2
12.	Гигиена жилища. Виды уборки. Их особенности, правила проведения. «Электротехника».	Генеральная уборка кабинета технологии.	2
13.	Электробытовые приборы для уборки помещения и создания микроклимата. Климатические приборы (кондиционер).	Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата.	2 2
14.	Запуск творческого проекта Кулинария. ОТ. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Значение молока. Технология приготовления блюд. Изделия из жидкого теста. Технология	Приготовление молочного супа. Приготовление изделий из жидкого теста.	10 2

15.	приготовления теста, изделий из него.		2
16.	Виды теста и выпечки. Разрыхлители теста. Технология приготовления теста. Профессия - кондитер.	Приготовление изделий из пресного теста.	2
17.	Сладости, десерты, напитки. Значение, виды, технология приготовления. Проф. кондитер сахаристых изделий.	Приготовление желе.	2
18.	Меню, сервировка сладкого стола. Правила поведения. Праздничный этикет.	Разработка меню, сервировка сладкого стола.	2
	Создание изделий из текстильных материалов.		20
19.	Свойства текстильных волокон животного происхождения. Классификация. Способы получения. Свойства тканей.	Определение сырьевого состава тканей, изучение их свойств.	2
20.	Конструирование швейных изделий. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок. Построение чертежа юбки.	Снятие мерок. Построение чертежа юбки.	2
21.	Приемы моделирование поясной одежды. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейных изделия из журнала мод.	Моделирование юбки. Подготовка выкройки к раскрою.	2
	Швейная машина. Уход. Приспособления к швейной машине.	Уход за швейной машиной.	

22.	Запуск творческого проекта. Технология изготовления швейного изделия. ОТ. Раскладка выкройки. Правила раскроя. Раскрой ткани.	Раскрой проектного изделия.	1
23.	Технология обработки среднего шва юбки. Притачивание застежки-молнии.		2
24.	Подготовка и проведение примерки. Устранение дефектов.	Обработки среднего шва юбки. Притачивание застежки-молнии.	2
25.		Подготовка и проведение примерки. Устранение дефектов.	2
26.	Последовательность обработки поясного изделия.	Обработка юбки после примерки.	2
27.	Выполнение прорезной петли. Пришивание пуговицы.	Выполнение прорезной петли. Пришивание пуговицы.	1
	Окончательная чистка изделия. ВТО.	Окончательная чистка изделия. ВТО.	2
	Технологии творческой и опытнической деятельности.		2
28-34.	Выбор и обоснование проблемы. Выполнение эскизов, чертежей. Составление техн. карты. Изготовление изделия. Оформление проекта. Разработка рекламы. Защита проекта	Выбор и обоснование проблемы. Выполнение эскизов, чертежей. Составление техн. карты. Изготовление изделия. Оформление проекта. Разработка рекламы. Защита проекта.	14

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УРОКОВ ТЕХНОЛОГИИ В 8 КЛАССЕ

Учебник «Технология», Москва, Издательский центр «Вентана-Граф», 2009.

Авторы: Б.А. Гончаров, Е.В.Елисеев, А,А, Электров и др.

Количество часов в неделю-1 час.

По программе за год- 34 часа.

№ урока	Тема.	Практическая работа.	Количество часов
1.	Вводное занятие. Предупреждение травматизма при работе в кабинете обслуживающего труда.	Написать эссе на тему: «Зачем нужно соблюдать ТБ»	1
2.	<i>Раздел «Технологии домашнего хозяйства».</i> Экология жилища. Характеристика основных элементов систем электроснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и дачном домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища, его безопасности.	Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.	2 1
3.	Водоснабжение и канализация в доме. Системы горячего и холодного водоснабжения, канализации в доме. Работа счетчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости воды. Эколог проблемы.	Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.	1
4.	<i>Раздел «Электротехника».</i> Бытовые электроприборы.		8 3

	Электронагревательные приборы. Их характеристики, виды. Пути экономии электрической энергии в быту. ТБ при пользовании эл. приборами.		1
5.	Отопительные эл приборы Назначение, устройство, правила эксплуатации.	Оценка допустимой суммарной мощности эл приборов.	1
6.	Экономия электрической энергии. Устройство электрического фена.	Ознакомление с электрическим феном.	1
7.	Общие сведения о принципах работы, видах и правилах эксплуатации бытовых электрических приборов. Электронные приборы. Способы защиты от скачков напряжения.	Изучение способов защиты от скачков напряжения.	3 1
8.	Электромонтажные и сборочные технологии. Общее понятие об электрической силе тока, напряжении, сопротивлении. Виды источников тока. Условные графические изображения на электрических схемах.	Создание презентации «Потребители электрической энергии».	1
9.	Понятие об электрической цепи. Виды проводов. Инструменты для эл монтажа. Тб.	Чтение простой электрической схемы,	1 2
10.	Электромонтажные работы. Профессия – электрик.	Практическая работа на с. 121.	1
	Электротехнические устройства с элементами автоматики.	Выполнение упражнений по оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.	1
11	Схема квартирной электропроводки работа электросчетчика. Пути экономии электроэнергии.	Определение расхода и стоимости эл энергии.	
12.	Устройство и принцип работы бытового эл	Ознакомление с устройством и принципом	

	утюга с элементами автоматике. Влияние электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. ТБ .	работы бытового эл утюга с элементами автоматике	
	<i>Раздел «Семейная экономика»</i>		6
13.	Бюджет семьи. Источники доходов, бюджет семьи.	Источники доходов в семье.	1
14.	Потребности. Потребительская корзина.	Задание в инт. на с. 14.	1
15	Семейный бюджет. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов.	Задание 2 в инт. на с. 22.	1
16.	Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг.	Определить положительные и отрицательные качества 2-х покупок.	1
17.	Правила покупки. Права потребителя, их защита.	Ответить на задание 7 в. на с. 28. Лабораторная работа на с. 33.	1
18.	Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.	Знакомство с деятельностью предприятий г. Сокол.	1
	<i>Раздел «Профессиональное самоопределение».</i>		9
19.	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства.	Анализ структуры предприятия и профессионального разделение труда.	1
20.	Влияние техники и технологий на виды, уровень квалификации труда. Оплата труда.	Создать кроссворд по теме урока	1

21.	Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетенции работника.	Знакомство с ЕТКС.	1
22.	Профессиональное образование и профессиональная карьера.	Выполнение теста ДДО	1
23.	Виды массовых профессий. Региональный рынок труда. Специальность, производительность и оплата труда.	Тест КОС	1
24.	Квалификация профессий.		1
25.	Профессиональные интересы, склонности и способности.	Задание 2 на с. 139	
26.	Учет качеств личности при выборе профессии. Роль темперамента в выборе профессии.	Задание 2 в инт на с.143	1
27.	Психологические процессы.		1
28.	Мотивы выбора профессии. Проф. пригодность.		
29.	Здоровье и выбор профессии.		1
	<i>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности».</i>		8
30.	Проектирование как сфера профессиональной деятельности.		1
	Последовательность проектирования.		1
	Создание банка идей.		1

31,32 33,	Реализация проекта. Изготовление изделия. Оформление проекта.	Обоснование темы творческого проекта.	4
34	Разработка рекламы. Защита проекта.	<p>Поиск и изучение информации, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов, выбор лучшего.</p> <p>Выполнения проекта, анализ результатов работы.</p> <p>Изготовление изделия. Оформление проекта.</p> <p>Разработка рекламы. Защита проекта.</p>	1