

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа по учебному предмету «Технология»5-8 класс составлена в соответствии с нормативно-правовыми документами:

1. Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; – (Стандарты второго поколения).

2.Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго покаления, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г № 1897 с изменениями (приказ Минобрнауки РФ от «29» декабря 2014 года № 1644);

3. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5–9 классы. – М. : Просвещение, 2013. – 96 с. – (Стандарты второго поколения).

4.Программа.Технология.5-8 классы./сост.Тищенко А.Т., Синица Н.В. под ред. Симоненко В.Д.М.: «Вентана-Граф», 2014.

5.Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «Актабанская СОШ»

Программа направлена на достижение планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования и ориентирована на работу по учебно-методическому комплекту:Технология. Линия УМК (Тищенко А.Т., Синица Н.В., Симоненко В.Д.)

• *Синица, Н. В.* Технология. Технологии ведения дома. 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица, В. Д. Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 192 с. ФГОС.

• *Синица, Н. В.* Технология. Технологии ведения дома. 5 класс : рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица, Н. А. Буглаева. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 96 с.ФГОС.

• *Синица, Н. В.* Технологии ведения дома. 5 класс : методическое пособие / Н. В. Синица. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 144 с.ФГОС.

• *Синица, Н. В.* Технология. Технологии ведения дома. 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица, В. Д. Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 192 с. ФГОС.

• *Синица, Н. В.* Технология. Технологии ведения дома. 6 класс : рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица, Н. А. Буглаева. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 160 с.ФГОС.

• *Синица, Н. В.* Технологии ведения дома. 6 класс : методическое пособие / Н. В. Синица. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 160 с.ФГОС.

• *Синица, Н. В.* Технология. Технологии ведения дома. 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица, В. Д. Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 192 с. ФГОС.

• *Синица, Н. В.* Технология. Технологии ведения дома. 7 класс : рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица, Н. А. Буглаева. – М. : Вентана-Граф, 2015. – 173 с.ФГОС.

• *Синица, Н. В.* Технологии ведения дома. 7 класс : методическое пособие / Н. В. Синица. – М. : Вентана-Граф, 2015. – 144 с.ФГОС.

• Симоненко В.Д.Технология. 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М. : Вентана-Граф, 2014. – 208 с.

• Симоненко В.Д.,Технология. 8 класс: методическое пособие для учителя. М. : Вентана-Граф, 2014. – 160 с.

**ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»  
В СИСТЕМЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

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.

Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций. В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук. Программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

**ЦЕННОСТНЫЕ ОРИЕНТИРЫ СОДЕРЖАНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

В результате обучения учащиеся овладеют:

• умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

• навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность:

*познакомиться:*

• с основными технологическими понятиями и характеристиками;

• назначением и технологическими свойствами материалов;

• назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

• видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

• профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

• значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

*выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:*

• рационально организовывать рабочее место;

• находить необходимую информацию в различных источниках;

• выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

• конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

• проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

• планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;

• распределять работу при коллективной деятельности;

*использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:*

• для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;

• формирования эстетической среды бытия;

• развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;

• организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

• изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера.

**Место учебного предмета в учебном плане.**

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации предусматривает обязательное изучение технологии на этапе основного общего образования в объеме 210 часов. В том числе: в V классе –70 часов, в VI классе – 70 часов, в VII–35 часа, в VШ классе–35 часа.

Школьный учебный план предусматривает изучение технологии 2 часа в неделю в 5 классе, всего – **70**часов, 2 часа в неделю в 6 классе, всего – **70** часов, 1 час в неделю в 7 классе, всего – **35** часа.

.

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДМЕТА**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии изучается в рамках одного из трех направлений: «Технологии ведения дома» и «Сельскохозяйственные технологии» . Так как школа находится в сельской местности и имеется достаточно большой пришкольный участок, то добавлен раздел сельскохозяйственный труд за счет частичного уплотнения разделов "Кулинария", "Создание изделий из текстильных материалов" и "Художественные ремесла". (агротехнологии,

В данной рабочей программе изложено основное направление технологии – «Технологии ведения дома», в рамках которой изучается учебный предмет.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

• культура, эргономика и эстетика труда;

• элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;

• знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;

• влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

• творческая, проектно-исследовательская деятельность;

• технологическая культура производства;

• история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;

• распространённые технологии современного производства.

При изучении учебного курса «Технология» используются связи данной дисциплины с другими предметами учебного плана. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Содержание программы направлено на освоение учащимися знаний, умений и навыков на

базовом уровне, что соответствует образовательной программе школы. Учебный курс построен с учетом индивидуальных способностей и потребностей учащихся, материальной базы образовательного учреждения. Особенностью программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьер кухни, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырех разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремесла», а к концу учебного года – комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. Практическая работа над проектом проводится параллельно с изучением темы, совпадающей с темой проекта. Содержание раздела «Электротехника» постигается совместно с изучением содержания раздела «Технологии домашнего хозяйства», содержание раздела «Художественные ремесла» включено в раздел «Создание изделий из текстильных материалов». Процесс изучения курса «Технология» в 5 классе начинается с занятия, посвященного общим вопросам техники безопасности и охраны труда, и занятий с введением творческой, проектной деятельности. Это связано со знакомством с новым кабинетом технологии – мастерской. Вследствие недостаточно сформированных умений у учащихся начальной школы по использованию швейного оборудования, практических навыков при работе на швейной машине увеличено количество часов на изучение раздела «Создание изделий из текстильных материалов».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые проекты. Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Порядок изучения тем – творческий подход педагога.

***Приоритетными методами являются*** упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, исследования.

***Ведущей структурной моделью*** для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

**Инструментарий для оценивания результатов:**

• тесты;

• практические работы;

• творческие проектные работы;

• лабораторные работы.

Программа решает и ***общие задачи трудового воспитания и обучения***:

– формирование общей культуры личности: навыки общения, правила этикета, приема пищи, сервировки стола и т. д.;

– подготовка к семейной жизни, к выполнению необходимых и доступных видов труда;

– раскрытие творческих способностей, усиление эстетической направленности уроков технологии;

– воспитание трудолюбия, потребности в труде, уважения к людям труда, бережного отношения к природе;

– ознакомление с общими научными основами и организационно-экономическими принципами современного производства;

– формирование специальных умений, технологических и элементарных экономических знаний по технологии и изготовлению одежды, изделий декоративно-прикладного творчества.

Содержание программы направлено на выявление и развитие способностей обучающихся в различных видах декоративно-прикладного искусства: вышивка, лоскутное шитье, вязание, кружевоплетение, ковроткачество, роспись по дереву и ткани. Изучение тем программы «Изготовление выкроек» и «Раскрой швейного изделия» дает общее представление как о русском народном костюме, так и о современных швейных изделиях: салфетка, подушка для стула, фартук, юбка, сарафан, топ. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Обучающиеся стараются соблюдать экономические требования в отношении рационального расходования материалов и утилизации отходов.

При изучении темы «Лоскутное шитье» наряду с практическими умениями обучающиеся приобретают знания об образе жизни наших предков. Все это связывает художественное прошлое с настоящим и будущим русского народа.

В процессе изучения программного материала осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируется экологическое мировоззрение и навыки бесконфликтного делового общения. В процессе выполнения лабораторных и практических работ воспитывается культура труда: обучающиеся 5 класса учатся планировать свою работу, правильно пользоваться инструментами, оборудованием, выполнять работу тщательно, аккуратно, с соблюдением требований безопасности, оказывать друг другу товарищескую взаимопомощь.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но в каждом из них раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что оказывает благотворное влияние на дальнейшее обучение и будет способствовать осознанному выбору профессии.

В рабочей программе представлено следующее распределение часов на изучение разделов курса, примерное количество часов для выполнения учащимися самостоятельных заданий, практических и лабораторных работ:

**5 класс 68 часов)**

**Раздел 1. Введение (2 ч)**

**Тема 1-2. Введение в предмет «Технология». Инструктаж по технике безопасности при работе на пришкольном участке. Правила поведения в кабинете. (2 ч)**

Сущность предмета «Технология». Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Творческий проект, требования к его оформлению. Научная организация труда. Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи.

**Основное понятие темы:**технология, творческий проект, научная организация труда, правила техники безопасности, санитарно-гигиенические требования.

**Раздел 2. Агрономические технологии (14 ч)(практические занятия)**

**Тема 3-4.Семеноводство цветочных культур. (2 ч).**Сроки заготовки семян. Сушка и хранение семенного материала.

**Практическая работа:**"Сбор семян. Основные понятия темы: семена тагетиса, циннии, гайлардии, семенной и посадочный материал.

**Темы 5-8.Выращивание овощей**. **Уборка урожая моркови и свеклы.(4 ч)**

**Практическая работа:** "Уборка урожая"

**Основные понятия темы:**Сроки уборки моркови, свеклы закладка на хранение.

**Тема 9-10. Весенняя обработка почвы**. **Посев.(2 ч)**

Оптимальные условия для роста и развития растений.

**Основные понятия темы:**сбор листвы, перекопка, выравнивание.

**Темы 11-16. Посев овощных и цветочных культур.(6 ч).**

Работа на пришкольном участке. Посев моркови и столовой свеклы на пришкольном участке.

**Практическая работа:** "Посев овощных культур"

**Основные понятия темы:**Проращивание семян, закрытие влаги, глубина заделки семян, нормы высева.

**Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства. Электротехника (2 ч)**

**Тема 17-18. Интерьер кухни, столовой. Бытовые электроприборы. (2час)**

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).

Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК.

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

**Основные понятия темы:** интерьер, планировка, рабочая и обеденная зоны, микроволновой печи, посудомоечной машины.

**Раздел 4. Кулинария (12 ч)**

**Тема 19-20. Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания** **(2ч).**

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком

Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.

Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.

Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.

Оказывать первую помощь при порезах и ожогах

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

**Основные понятия темы:** безопасные приёмы работы на кухне, белки, жиры, углеводы, пищевая пирамида, витамины.

**Тема 21-22. Бутерброды и горячие напитки.(2ч)**

Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка

**Основные понятия темы:** бутерброды, канапе, простые и сложные, открытые и закрытые, закусочные, горячие и холодные; виды чая;

эфирные масла.

**Тема23-24. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» (2 ч)**

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

**Основные понятия темы:**первичная и тепловая обработка круп, виды макаронных изделий, дегустация.

**Тема 25-26. Блюда из овощей и фруктов. (2 ч. )**

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей.

**Основные понятия темы:** варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание, салата.

**Тема 27-28. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.(2 ч )**

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

Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака.

**Основные понятия темы:** калорийность, сервировка, меню.

**Тема 29-30. Практическое занятие:" Приготовление блюд из свежих и вареных овощей"(2 часа)**

Составление меню. Расчет количества продуктов. Приготовление национальных, оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Распределение работы по бригадам.

**Основные понятия темы:**сервировка стола, меню, технологическая карта, правила техники безопасности при кулинарных работах.

**Раздел 5. Материаловедение (4ч)**

**Темы 31-34. Текстильных материалы из волокон растительного происхождения (4 ч )**

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент

**Основные понятия темы:**прядение, ткачество, долевая нить, уток, лицевая и изнаночная сторона, свойства: механические, гигиенические, физико-механические, эксплуатационные, ассортимент.

**Раздел 6. Конструирование и моделирование швейных изделий (8 ч)**

**Темы 35-40. Конструирование швейных изделий» (6 ч)**

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа.

**Основные понятия темы:**мерки, сантиметровая лента, правила снятия мерок, конструирование, линейка закройщика, масштаб.

**Тема 41-42. Моделирование швейных изделий» (2 ч)**

Понятие о моделировании швейных изделий. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки, швейного изделия. Особенности моделирования салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами

**Основные понятия темы:**моделирование, конструктивно-декоративные линии.

**Раздел 7. Организация рабочего места (2 ч)**

**Тема 43-44. Организация рабочего места и правила техники безопасности при выполнении ручных работ. Технология выполнения ручных стежков и строчек. (2 ч)**

Правила безопасного труда. Рабочее место. Инструменты для выполнения ручных работ. Приспособления для выполнения ручных работ. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Размер стежков. **Основные понятия темы:**Ручные работы, рабочее место, правильная посадка, инструменты и приспособления, стежок, строчка, длина стежка.

**Тема 45-46. Бытовая универсальная швейная машина. Правила работы на швейной машине. Виды машинных швов . Влажно-тепловая обработка. Терминология (2 ч).**

История создания швейной машины. Виды машин применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Технические характеристики. Назначение основных узлов швейной машины. Виды приводов. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила подготовки универсальной швейной машины к работе. Включение и выключение швейной машины. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитки. Регулировка длины стежка. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Правила безопасной работы при ВТО. Требования к выполнению ВТО. Терминология. Инструменты и приспособления для ВТО.

**Основные понятия темы:**бытовая швейная машина, привод, узлы швейной машины машинные работы, шпулька и шпульный колпачок, холостой и рабочий ход машины, утюжильная доска, температура нагрева подошвы, декатировка, влажно-тепловая обработка.

**Раздел 7. Технология изготовления швейных изделий. Творческий проект.(14 ч).**

**Тема 47-48. Раскрой швейных изделий. (2 часа)**

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Раскрой ткани.

**Основные понятия темы:**дефекты ткани, обмеловка, раскладка, припуски.

**Темы 49-52. Подготовка деталей кроя к сметыванию. Обработка срезов и карманов. (4 часа)**

Способы переноса контрольных и контурных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Технология обработки накладных карманов. Обработка верхнего, нижнего и боковых срезов кармана.

**Основные понятия темы:**контурные и контрольные линии, детали кроя, накладной карман.

**Тема 53-54. Обработка срезов фартука. (2 часа).**

Постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами), требования к выполнению машинных работ.

**Основные понятия темы:**контурные и контрольные линии, детали кроя, шов в подгибку с закрытым срезом.

**Тема 55-56. Обработка бретелей и соединение их с фартуком. (2 часа)**

Обработка бретелей обтачным швом с последующим вывертыванием. Контроль качества. Обработка срезов нагрудника. Соединение бретелей и фартука.

**Основные понятия темы:**бретели, нагрудник, обтачной шов.

**Тема 57-58. Окончательная отделка. Влажно-тепловая обработка (2 ч)**

Художественная отделка фартука. Влажно-тепловая обработка. Контроль качества готового изделия.

**Основные понятия темы:**отделка, контроль качества.

**Тема 59-60. Защита творческих проектов. (2 ч)**

Анализ готовых работ(по выбору обучающихся)

**Основные понятия темы:**отделка, контроль качества, резюме, регламент.

**Раздел 7. Художественные ремёсла. Творческий проект. (8 ч)**

**Тема 61-62. Декоративно-прикладное искусство. (2 ч)**

Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Декоративно-прикладное искусство и народные промыслы народов Зауралья.

**Основные понятия темы:** узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество

**Тема 63-64. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. (2 ч).**

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов народов .

**Основные понятия темы:** композиция, статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции, основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета.

**Темы 65-68. Лоскутное шитьё. Творческий проект (4 ч )**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия

**Резерв(2часа)**

**Введение (2 часа)**

**Национально- региональный компонент (7 часов)**

**Итого 68 часов.**

**6 класс (68 часов)**

**Раздел 1. Введение (2часа)**

**Тема 1-2. План работы на учебный год. Инструктаж по технике при работе на пришкольном участке.(2часа)**

Планирование работ на длительный срок. Соблюдение правил техники безопасности.

**Основные понятия темы:**подготовка инструментов и материалов. правила техники безопасности.

**Раздел 2. Агрономические технологии (12 часов)**

**Тема 3-4. Овощи из семейства пасленовых. (2часа)**

Технология уборки и закладка на хранение картофеля. Характеристика овощных растений семейства пасленовых. Сорта. Правила техники безопасности при уборке картофеля.**Основные понятия темы:**семейство пасленовых, сорта, хранение урожая.

**Тема 5-6. Семеноводство овощных культур.(2 часа).**Уборка и хранение семенников и семян. Практическая работа: "Заготовка семян".**Основные понятия темы:**паслёновые, картофель, клубни, сорт, селекция, урожайность, местные сорта.

**Тема 7-8. Овощи семейства тыквенных. (2 часа)**Растения семейства тыквенных. Разновидности тыквы. Группы кабачков. Отличие огурцов и кабачков. Патиссоны. **Основные понятия темы:**тыквенные, зеленоплодные и белоплодные кабачки, патиссон, цуккини, огурец.

**Тема 9-10.Весенняя обработка почвы, посев овощных культур**.**(2 час).**Основная задача обработки почвы. Виды почв. Разбивка гряд. **Основные понятия темы:**размеры гряд, расстояние между растениями, закрытие влаги.

**Тема 11-12.Посев овощных культур.(4 часа).**Сроки роста и развития растений, расстояние между растениями. Посев в открытый грунт и в теплицы. **Основные понятия темы:**глубина заделки семян, подготовка семян к посеву.

**Тема 13-14.Уход за посевами.(2 часа).**Сроки роста и развития растений, расстояние между растениями. Высаживание рассады в открытый грунт. **Основные понятия темы:**подвязка, мульчирование.

**Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (2 ч)**

**Тема 15-16. Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере (2 ч)**

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

Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере.

**Основные понятия темы:**жилое помещение, зонирование, композиция, цветового решение, фитодизайн.

**Раздел 4. Кулинария (10 ч)**

**Тема 17-18.Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (2 ч )**

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

Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных

блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов

**Основные понятия темы:** маркировка, последовательность технологических операций,

**Тема 19-20. Блюда из мяса. (2 ч).**

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

Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.

**Основные понятия темы:** субпродукты, доброкачественность мяса, органолептические методы, термическая обработка.

**Тема 21-22. Блюда из птицы. (2 ч)**

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

**Основные понятия темы:** качество птицы, механическая и тепловая обработка птицы, тепловая обработка птицы.

**Тема 23-24. Заправочные супы (2 ч )**

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

**Основные понятия темы:** бульоны, щи, борщ, рассольник, солянка, овощной суп, дегустация.

**Тема 25-26.Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. (2 ч)**

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

**Основные понятия темы:** меню, сервировка, эстетическое оформление стола.

**Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов. *(*22 ч)**

**Тема 27-28.Свойства текстильных материалов.(2 ч )**

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон

**Основные понятия темы:**вискоза, полиэфир, ацетат, лайкра, нетканое волокно.

**Тема 29-32. Конструирование швейных изделий. (4 ч )**

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.

**Основные понятия темы:** цельнокроеный и втачной рукав, плечевая одежда, элементы чертежей.

**Тема 33-34. Моделирование швейных изделий (2 ч)**

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

**Основные понятия темы:** эскиз, моделирование, подкройные обтачки.

**Тема 35-36. Швейная машина.** (**2 ч)**Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.**Основные понятия темы:**регулятор длины стежка, регулятор вида строчки, регулятор натяжения верхней нити, регулятор натяжения нижней нити, причины возникновения дефектов машинной строчки, машинная игла, длинный желобок, короткий желобок, острие, ушко, колба, лыска.

**Темы 37-48. Технология изготовления швейных изделий.(12 ч)**

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

**Основные понятия темы:** раскладка, обмеловка, припуски на обработку, подкройная обтачка, сметывание, примерка, выявление дефектов, устранение дефектов, осноровка, контроль качества.

**Раздел 6. Художественные ремёсла (8 ч)**

**Темы 49-52. Вязание крючком (4 ч ).**

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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

**Основные понятия темы:**воздушная петля; столбики без накида, с накидом, схемы для вязания.

**Темы 53-56. Вязание спицами. (4 ч )**

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.

**Основные понятия темы:** кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда.

**Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности. (12 ч)**

**Тема 57-58. Исследование и обоснование проекта. (2 ч).**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

**Основные понятия темы:**эскиз, описание и обоснование проекта.

**Темы 59-68. Работа над творческим проектом. Защита творческих проектов.**

Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

**Основные понятия темы:**себестоимость проекта, технологическая карта, резюме.

**7 класс (34) часов)**

**Раздел 1. Введение. (1 час)**

**Тема 1.План работы на учебный год. Инструктаж по технике безопасности при работе на пришкольном участке (1 час)**

Планирование работы на учебный год. Необходимые инструменты и материалы. Образцы готовых изделий. Соблюдение правил техники безопасности и технологической дисциплины.

**Основные понятия темы:**планирование, проектирование, инструменты и материалы, технологическая дисциплина, правила техники безопасности.

**Раздел 2. Агрономические технологии (5 часов)**

**Тема 3. Уборка урожая картофеля.(1ч.)**

Технология уборки и закладки на хранение овощей. **Основное понятие темы:**картофель, сроки уборки урожая, пасленовые, условия хранения.

**Тема 4. Высаживание луковичных растений на клумбу.(1 ч.)**

Технология разбивки клумб. Сроки высаживание луковичных. **Основные понятия темы:**подготовительные работы, схема посадки луковиц.

**Тема 5. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников (1 ч.)**

Необходимость обрезки и формирования кроны плодовых и ягодных растений. Основные приемы обрезки. Прищипка. Правила обрезки малины, смородины, крыжовника. **Основные понятия темы:**обрезка, укорачивание, прореживание, прищипка.

**Тема 6. Уход за садом.(1 ч.)**

Система агротехнических мероприятий по уходу за садом. Побелка штамбов, биологические меры защиты плодовых деревьев. Индивидуальный уход за плодовыми деревьями. Обработка почвы в саду. Отвары и настои для борьбы с вредителями и болезнями. Обработка ран на стволе дерева. Обрезка поврежденных ветвей. **Основные понятия темы:**побелка, штамб, ловчие пояса, индивидуальный уход за деревом, защита от морозобоин, чистый пар.

**Тема 7. Высаживание рассады в открытый грунт. (1ч.)**

Технология высаживания рассады томатов в открытый грунт.

**Основные понятия темы:**схема посадки, полив, подкормка.

**Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (2 ч)**

**Тема 8.Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. *(1 ч )***

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

**Основные понятия темы:**люминесцентные, светодиодные светильники; антиквариат.

**Тема 9. Гигиена жилища (1ч.)**

Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки

**Основные понятия темы:**средства для уборки, инвентарь, современные технические устройства.

**Раздел 4. Электротехника (1 ч).**

**Тема.10.Бытовые электроприборы. 1ч.**

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

**Основные понятия темы:** функции климатических приборов, бытовые электроприборы.

**Раздел 5. Кулинария (5 ч)**

**Тема 11. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. (1 ч )**

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.

**Основные понятия темы:** качество молока и молочных продуктов, органолептические методы, последовательность технологических операций.

**Тема.12.Изделия из жидкого теста. (1 ч )**

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.

**Основные понятия темы:** дегустация; рецепты блинов, блинчиков и оладий; народные праздники, сопровождающиеся выпечкой блинов.

**Тема 13.Виды теста и выпечки. (1 ч )**

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.

**Основные понятия темы:** инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. последовательность технологических операций, приёмы труда, виды теста.

**Тема 14. Сладости, десерты, напитки (1 ч ).**

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.

**Основные понятия темы:**качество сладких блюд, рецептура, кондитер, дегустация.

**Тема 15.Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (1 ч )**

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

**Основные понятия темы:** стол-фуршет, эстетического оформления, пригласительный билет.

**Раздел 6. Создание изделий из текстильных материалов. (8 ч)**

**Тема 16. Свойства текстильных материалов.(1ч.)**

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

**Основные понятия темы:** коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения, свойства шерстяных и шёлковых тканей, сырьевой состав тканей, шёлкоткачестве, результаты исследований.

**Тема 17.Конструирование швейных изделий. (1 ч )**

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

**Основные понятия темы:** мерки, результаты измерений, элементы чертежей швейных изделий, чертёж прямой юбки, конструктивные особенности поясной одежды.

**Тема 18. Моделирование швейных изделий (1 ч )**

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.

**Основные понятия темы:** приёмы моделирования юбки, выкройка из журнала мод, художник по костюму и текстилю.

**Тема 19. Швейная машина. (1 ч)**

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей

**Основные понятия темы:** чистка и смазка швейной машины, швейных машин последнего поколения.

**Темы 20-23. Технология изготовления швейных изделий. (4 ч )**

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 шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия

**Основные понятия темы:** экономная раскладка, обмеловка, косая бейка, раскрой, дублирование, клеевая прокладка-корсаж; правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом, образцы ручных и машинных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками.

**Раздел 7. Художественные ремёсла. (8 ч)**

**Тема 24-25. Ручная роспись тканей. (2 ч)**

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.

**Основные понятия темы:** роспись тканей, техника холодного батика, профессия художник росписи по ткани.

**Темы 26-31.Вышивание. (6 ч )**

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

**Основные понятия темы:** материалы и оборудование для ручной вышивки; прямые, петлеобразные, петельные, крестообразные, ручные стежки ; швом крест; атласная и штриховая гладь, швами узелок и рококо, атласными лентами.

**Раздел 8. Технологии творческой и опытнической деятельности. (4ч)**

**Темы 32-34. Исследовательская и созидательная деятельность. (4 ч)**

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

**Основные понятия темы:** примеры творческих проектов, портфолио и пояснительная записка, презентация.

**Резерв(1 ч.)**

**Введение (1ч)**

**Национально-региональный компонент (4ч.) Итого 34 часа**

**8 класс (34 ч, 1 ч — резервное время)**

**Раздел 1. Введение. (1 ч.)**

**Тема1. План работы на учебный год.**

**Инструктаж по технике безопасности при работе на пришкольном участке.(1 час)**

Практическая работа: " Работа с инструкциями по технике безопасности". Повторение правил техники безопасности при работе на пришкольном участке. **Основное понятие темы:**Планирование работы на длительный срок, список инструментов и материалов, правила техники безопасности.

**Раздел 2. Агрономические технологии (9 часов)**

**Тема 2. Состав и свойства почвы. Обработка почвы. (1 час)**

Поверхностная обработка почвы**.** Состав почвы. Свойства почв. Основные типы почв. Кислотность почв. Средние дозы внесения извести в почвы различного механического состава. Обработка почвы. Поверхностная обработка почвы. Практическая работа"Поверхностная обработка почвы".**Основные понятия темы:**почва, кислотность, механический состав.

**Тема 3. Севообороты.(1 час).**

Значение севооборота. Научные основы чередования культур. Предшественники. Классификация севооборотов.

**Основные понятия темы:**севооборот: полевой, кормовой, специальный, схема севооборота, предшественники, пары, сидераты.

**Тема 4. Органические удобрения.(1 час)**

Использование удобрений. Органические удобрения: виды, состав. Количество удобрений для внесения в почву. Техника для внесения удобрений. Зеленые удобрения.

Практическая работа "Закладка компоста".

**Основные понятия темы:**удобрения, органические удобрения, компост, птичий помет, зелёные удобрения.

**Тема 5. Сорные растения и борьба с ними.(1 час)**

Общая характеристика и классификация сорных растений. Меры борьбы с сорняками.

Практическая работа № 4 "Определение сорных растений".

**Основные понятия темы:**сорные растения или сорняки: непаразитные, паразитные и полупаразитные. Малолетние и многолетние, меры борьбы с сорняками: предупредительные, агротехнические, биологические, химические.

**Тема6-7. Посевные качества семян. Подготовка семян к посеву.(2час)**.

Определение всхожести семян. Проращивание семян свеклы.

Практическая работа № 5 "Определение чистоты семян".Практическая работа № 6"Проращивание семян свеклы".

**Основные понятия темы:** Семена. Посевные качества. Чистота семян. Всхожесть семян. Энергия прорастания. Масса семян. Посевная годность.

**Тема 8. Посев и посадка культурных растений. (1 час)**

Сроки посева (посадки). Глубина заделки семян. Способы посева (посадки). Норма посева семян. Практическая работа № 7«Посев овощных культур»

**Основные понятия темы:**Сроки посева (посадки). Глубина заделки семян. Способы посева (посадки). Норма посева семян.посев, посадка, способы посева: разбросной, рядовой, обычный рядовой, ленточный, узкорядный, широкорядный, пунктирный, квадратно-гнездовой; норма посева.

**Тема 9-10.Технология ухода за культурными растениями.(2часа)**

Прикатывание. Боронование. Мульчирование. Прореживание. Букетировка. Междурядная обработка. Подкормка. Орошение. Интегрированная защита. Обрезка. Практическая работа № 8-9«Уход за культурными растениями».

**Основные понятия темы:**Мульчирование. Прореживание. Букетировка. Междурядная обработка. Подкормка. Орошение. Интегрированная защита. Обрезка.

**Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (2 ч)**

**Тема 11.Экология жилища. (1 ч )**

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

**Основные понятия темы:** приточно-вытяжная естественная вентиляция, с система фильтрации воды, составляющие системы водоснабжения и канализации.

**Тема 12. Водоснабжение и канализация в доме (1 ч )**

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.

**Основные понятия темы:** составляющие системы водоснабжения и канализации.

**Раздел 4. Электротехника (5 ч)**

**Темы 13-15.Бытовые электроприборы (3 ч)**

Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

**Основные понятия темы:** допустимая суммарная мощность электроприборов, устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электронные приборы.

**Тема 16. Электромонтажные и сборочные технологии. (1 ч )**

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. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

**Основные понятия темы:** электрические схемы, электрическая цепь, электромонтажные инструменты, и приёмами их использования; электромонтаж.

**Тема 17. Электротехнические устройства с элементами автоматики. (1 ч )**

Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека.

**Основные понятия темы:** схема квартирной электропроводки, расход и стоимость электроэнергии, устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

**Раздел. 5 Семейная экономика. (6 ч)**

**Тема 18-23.Бюджет семьи. (6 ч )**

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

**Основные понятия темы:** источники доходов семьи, потребности членов семьи, недельные, месячные и годовые расходы семьи; качество и потребительские свойства товаров; индивидуальная трудовая деятельность.

**Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение (4 ч)**

**Темы 25-26. Сферы производства и разделение труда (2 ч )**

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

**Основные понятия темы:** производственное предприятие, предприятие сервиса, структура предприятия, профессиональное разделение труда, «профессия», «специальность», «квалификация».

**Темы 27-28. Профессиональное образование и профессиональная карьера. (2 ч)**

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.

**Основные понятия темы:** Единый тарифно-квалификационный справочник, массовые профессии, работодатели, региональный рынок труда, профессиональное образование, склонности и качества личности.

**Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности (7 ч)**

**Темы 29-34. Исследовательская и созидательная деятельность (7 ч)**

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

**Основные понятия темы:** тема творческого проекта, информация по проблеме, база данных, варианты решения проблемы, пояснительная записка, презентация проекта.

**Резерв(1час)**

**Введение (1 часа)**

**НРК (4часа)**

**Итого 34 часа.**

**Календарно-тематическое планирование**

**по учебному курсу «Технология» девочки 5 класс.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | **Раздел/тема** | **Кол-во часов** | **содержание** |
| 1 Раздел. **Введение (2 ч)** | | **2часа** |  |
| 1-2 | **Введение в предмет «Технология». Инструктаж по технике безопасности при работе на пришкольном участке. Правила поведения в кабинете** | **2** | Сущность предмета «Технология». Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Творческий проект, требования к его оформлению. Научная организация труда. Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи.  **Основное понятие темы:**технология, творческий проект, научная организация труда, правила техники безопасности, санитарно-гигиенические требования |
| **Раздел 2. Агрономические технологии (14 ч) (практические занятия)** | | | |
| 3-4 | **Семеноводство цветочных культур. .**Сроки заготовки семян. Сушка и хранение семенного материала | **2** | Сроки заготовки семян. Сушка и хранение семенного материала.  **Практическая работа:**"Сбор семян. Основные понятия темы: семена тагетиса, циннии, гайлардии, семенной и посадочный материал. |
| 5-8 | **Выращивание овощей**. **Уборка урожая моркови и свеклы** | **4** | **Практическая работа:** "Уборка урожая"  **Основные понятия темы:**Сроки уборки моркови, свеклы закладка на хранение |
| 9-10 | **Весенняя обработка почвы**. **Посев** | **2** | Оптимальные условия для роста и развития растений.  **Основные понятия темы:**сбор листвы, перекопка, выравнивание |
| 11-16 | **Посев овощных и цветочных культур** | **6** | Работа на пришкольном участке. Посев моркови и столовой свеклы на пришкольном участке.  **Практическая работа:** "Посев овощных культур" |
| **Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства. Электротехника (2 ч)** | | | |
| 17-18 | **Интерьер кухни, столовой. Бытовые электроприборы** | **2** | Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).  Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни |
| **Раздел 4. Кулинария (12 ч)** | | | |
| 19-20 | **Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания** | **2** | Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды |
| 21-22 | **Бутерброды и горячие напитки.(** | **2** | Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка  **Основные понятия темы:** бутерброды, канапе, простые и сложные, открытые и закрытые, закусочные, горячие и холодные; виды чая;  эфирные масла. |
| 23-24 | **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»** | **2** | Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.  **Основные понятия темы:**первичная и тепловая обработка круп, виды макаронных изделий, дегустация. |
| 25-26 | **Блюда из овощей и фруктов.** | **2** | Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей.  **Основные понятия темы:** варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание, салата. |
| 27-28 | **Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку** | **2** | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака.  **Основные понятия темы:** калорийность, сервировка, меню. |
| 29-30 | **Практическое занятие:" Приготовление блюд из свежих и вареных овощей"** | **2** | Составление меню. Расчет количества продуктов. Приготовление национальных, оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Распределение работы по бригадам.  **Основные понятия темы:**сервировка стола, меню, технологическая карта, правила техники безопасности при кулинарных работах |
| **Раздел 5. Материаловедение (4ч)** | | | |
| 31-34 | Текстильных материалы из волокон растительного происхождения | 4 | . Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент **Основные понятия темы:**прядение, ткачество, долевая нить, уток, лицевая и изнаночная сторона, свойства: механические, гигиенические, физико-механические, ксплуатационные, ассортимент. |
| **Раздел 6. Конструирование и моделирование швейных изделий (8 ч)** | | | |
| 35-40 | **Конструирование швейных изделий»** | **6** | Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа.  **Основные понятия темы:**мерки, сантиметровая лента, правила снятия мерок, конструирование, линейка закройщика, масштаб. |
| 41-42 | **Моделирование швейных изделий»** | **2** | Понятие о моделировании швейных изделий. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки, швейного изделия. **Основные понятия темы:**моделирование, конструктивно-декоративные линии. |
| **Раздел 7. Организация рабочего места (2 ч)** | | | |
| 43-44 | **Организация рабочего места и правила техники безопасности при выполнении ручных работ. Технология выполнения ручных стежков и строчек.** | **2** | Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Размер стежков. **Основные понятия темы:**Ручные работы, рабочее место, правильная посадка, инструменты и приспособления, стежок, строчка, длина стежка. |
| 45-46 | **Бытовая универсальная швейная машина. Правила работы на швейной машине. Виды машинных швов . Влажно-тепловая обработка. Терминология** | **2** | Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Правила безопасной работы при ВТО. Требования к выполнению ВТО. Терминология. Инструменты и приспособления для ВТО.  **Основные понятия темы:**бытовая швейная машина, привод, узлы швейной машины машинные работы, шпулька и шпульный колпачок, холостой и рабочий ход машины, утюжильная доска, температура нагрева подошвы, декатировка, влажно-тепловая обработка. |
| **Раздел 7. Технология изготовления швейных изделий. Творческий проект.(14 ч).** | | | |
| 47-48 | **Раскрой швейных изделий** | **2** | Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. **Раскрой швейных изделий** |
| 49-52 | **Подготовка деталей кроя к сметыванию. Обработка срезов и карманов** | **4** | Способы переноса контрольных и контурных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. **Подготовка деталей кроя к сметыванию. Обработка срезов и карманов** |
| 53-54 | **Обработка срезов фартука.** | **2** | требования к выполнению машинных работ.  **Основные понятия темы:**контурные и контрольные линии, детали кроя, шов в подгибку с закрытым срезом. |
| 55-56 | **Обработка бретелей и соединение их с фартуком** | **2** | Обработка срезов нагрудника. Соединение бретелей и фартука.  **Основные понятия темы:**бретели, нагрудник, обтачной шов. |
| 57-58 | **Окончательная отделка. Влажно-тепловая обработка** | **2** | Художественная отделка фартука. Влажно-тепловая обработка. Контроль качества готового изделия.  **Основные понятия темы:**отделка, контроль качества. |
| 59-60 | **Защита творческих проектов** | **2** | Анализ готовых работ(по выбору обучающихся)  **Основные понятия темы:**отделка, контроль качества, резюме, регламент. |
| **Художественные ремёсла. Творческий проект.-2** | | | |
| 61-62 | **Декоративно-прикладное искусство** | **2** | Декоративно-прикладное искусство и народные промыслы народов Зауралья.  **Основные понятия темы:** узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество |
| 63-64 | **Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства** | **2** | Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов народов .  **Основные понятия темы:** композиция, статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции, основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. |
| 65-66 | **Лоскутное шитьё.** | **4** | Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия |
| 67-68 | **Творческий проект** | **2** |  |

**Календарно-тематическое планирование**

**по учебному курсу «Технология» девочки 6 класс.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | | **Раздел/тема** | **Кол-во часов** | **содержание** |
| 1 Раздел. **Введение (2 ч)** | | | **2часа** |  |
| 1-2 | | **План работы на учебный год. Инструктаж по технике при работе на пришкольном участке** | **2** | Планирование работ на длительный срок. Соблюдение правил техники безопасности.  **Основные понятия темы:**подготовка инструментов и материалов. правила техники безопасности |
| **Раздел 2. Агрономические технологии (12ч) (практические занятия)** | | | | |
| 3-4 | | **Овощи из семейства пасленовых** | **2** | Технология уборки и закладка на хранение картофеля. Характеристика овощных растений семейства пасленовых. Сорта. Правила техники безопасности при уборке картофеля .**Основные понятия темы:**семейство пасленовых, сорта, хранение урожая. |
| 5-6 | | **Семеноводство овощных культур** | **2** | Уборка и хранение семенников и семян. Практическая работа: "Заготовка семян".**Основные понятия темы:**паслёновые, картофель, клубни, сорт, селекция, урожайность, местные сорта |
| 7-8 | | **Весенняя обработка почвы**. **Посев. Овощи семейства тыквенных** | **2** | Растения семейства тыквенных. Разновидности тыквы. Группы кабачков. Отличие огурцов и кабачков. Патиссоны. **Основные понятия темы:**тыквенные, зеленоплодные и белоплодные кабачки, патиссон, цуккини, огурец. |
| 9-10 | | **Весенняя обработка почвы, посев овощных культур** | **2** | Основная задача обработки почвы. Виды почв. Разбивка гряд. **Основные понятия темы:**размеры гряд, расстояние между растениями, закрытие влаги. |
| 11-12 | | **Посев овощных культур** | **2** | Сроки роста и развития растений, расстояние между растениями. Посев в открытый грунт и в теплицы. **Основные понятия темы:**глубина заделки семян, подготовка семян к посеву |
| 13-14 | | **Уход за посевами** |  | Сроки роста и развития растений, расстояние между растениями. Высаживание рассады в открытый грунт. **Основные понятия темы:**подвязка, мульчирование. |
|  |
| 15-16 | | **Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере** | **2** | Стили оформления интерьера» и др. Понятие о фито дизайне. Роль комнатных растений в интерьере.  **Основные понятия темы:**жилое помещение, зонирование, композиция, цветового решение, фито дизайн. |
| **Раздел 4. Кулинария (10 ч)** | | | | |
| 17-18 | | **Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»** | **2** | . Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов  **Основные понятия темы:** маркировка, последовательность технологических операций |
| 19-20 | | **Блюда из мяса** | **2** | Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.  **Основные понятия темы:** субпродукты, доброкачественность мяса, органолептические методы, термическая обработка |
| 21-22 | | **Блюда из птицы** | **2** | . Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу  **Основные понятия темы:** качество птицы, механическая и тепловая обработка птицы, тепловая обработка птицы. |
| 23-24 | | **Заправочные супы** | **2** | Оформление готового супа и подача к столу  **Основные понятия темы:** бульоны, щи, борщ, рассольник, солянка, овощной суп, дегустация. |
| 25-26 | | **Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду**. | **2** | Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Практическая работа **Основные понятия темы:** меню, сервировка, эстетическое оформление стола |
| **Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов. *(*22 ч)** | | | | |
| 27-28 | | **Свойства текстильных материалов** | **2** | Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон  **Основные понятия темы:**вискоза, полиэфир, ацетат, лайкра, нетканое волокно |
| 29-32 | | **Конструирование швейных изделий** | **4** | 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.  **Основные понятия темы:** цельнокроеный и втачной рукав, плечевая одежда, элементы чертежей. |
| 33-34 | | **Моделирование швейных изделий** | 2 | . Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою  **Основные понятия темы:** эскиз, моделирование, подкройные обтачки |
| 35-36 | | **Швейная машина.** | **2** | Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа.  **Основные понятия темы:**мерки, сантиметровая лента, правила снятия мерок, конструирование, линейка закройщика, масштаб |
| 37-48 | | **Технология изготовления швейных изделий.(12 ч)** | **12** | Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.  **Основные понятия темы:** раскладка, обмеловка, припуски на обработку, подкройная обтачка, сметывание, примерка, выявление дефектов, устранение дефектов, осноровка, контроль качества. |
| **Раздел 6. Художественные ремёсла (8 ч)** | | | | |
| 43-44 | | **Организация рабочего места и правила техники безопасности при выполнении ручных работ. Технология выполнения ручных стежков и строчек.** | **2** | Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Размер стежков. **Основные понятия темы:**Ручные работы, рабочее место, правильная посадка, инструменты и приспособления, стежок, строчка, длина стежка. |
| 45-46 | | **Бытовая универсальная швейная машина. Правила работы на швейной машине. Виды машинных швов . Влажно-тепловая обработка. Терминология** | **2** | Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Правила безопасной работы при ВТО. Требования к выполнению ВТО. Терминология. Инструменты и приспособления для ВТО.  **Основные понятия темы:**бытовая швейная машина, привод, узлы швейной машины машинные работы, шпулька и шпульный колпачок, холостой и рабочий ход машины, утюжильная доска, температура нагрева подошвы, декатировка, влажно-тепловая обработка. |
| 47-48 | | **Раскрой швейных изделий** | **2** | Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. **Раскрой швейных изделий** |
| 49-50 | | **Обработка бретелей и соединение их с сорочкой** | **2** | **Основные понятия темы:**бретели, нагрудник, обтачной шов. |
| **Раздел 6. Художественные ремёсла (8 ч)** | | | | |
| 51-54 | | **Вязание крючком** | **4** | Способы переноса контрольных и контурных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. **Подготовка деталей кроя к сметыванию. Обработка срезов и карманов** |
| 55-58 | | **. Вязание спицами** | **4** | Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.  **Основные понятия темы:** кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. |
| **Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности. (8 ч)** | | | | |
| 59-60 | | **Исследование и обоснование проекта** | **2** | Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.  **Основные понятия темы:**эскиз, описание и обоснование проекта. |
| -61-66 | | **Работа над творческим проектом.** | **6** | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. **Работа над творческим проектом. Защита творческих проектов** |
| 67-68 | | **Оформление творческих проектов**  **Творческий проект. защита проекта** | **2** | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. **Работа над творческим проектом. Защита творческих** |

**Календарно-тематическое планирование**

**по учебному курсу «Технология» девочки 7 класс.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | **Раздел/тема** | **Кол-во часов** | **содержание** |
| 1 Раздел. **Введение** | | **час** |  |
| 1 | **.План работы на учебный год. Инструктаж по технике безопасности при работе на пришкольном участке** | **1** | Планирование работ на длительный срок. Соблюдение правил техники безопасности.  **Основные понятия темы:**подготовка инструментов и материалов. правила техники безопасности |
| **Раздел 2. Агрономические технологии (5ч) (практические занятия)** | | | |
| 2-3 | **Уборка урожая картофеля** | **2** | Технология уборки и закладка на хранение картофеля. Характеристика овощных растений семейства пасленовых. Сорта. Правила техники безопасности при уборке картофеля .**Основные понятия темы:**семейство пасленовых, сорта, хранение урожая. |
| 4 | **Высаживание луковичных растений на клумбу** | **1** | Технология разбивки клумб. Сроки высаживание луковичных. **Основные понятия темы:**подготовительные работы, схема посадки луковиц |
| 5 | **Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников** | **1** | Необходимость обрезки и формирования кроны плодовых и ягодных растений. Основные приемы обрезки. Прищипка. Правила обрезки малины, смородины, крыжовника. **Основные понятия темы:**обрезка, укорачивание, прореживание, прищипка. |
| 6-9 | **Уход за садом** | **3** | Отвары и настои для борьбы с вредителями и болезнями. Обработка ран на стволе дерева. Обрезка поврежденных ветвей. **Основные понятия темы:**побелка, штамб, ловчие пояса, индивидуальный уход за деревом, защита от морозобоин, чистый пар. |
| 7 | **Высаживание рассады в открытый грунт** | **1** | Технология высаживания рассады томатов в открытый грунт.  **Основные понятия темы:**схема посадки, полив, подкормка |
| **Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства. (2 ч)** | | | |  |
| 8 | **Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.** | **1** | Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.  **Основные понятия темы:**люминесцентные, светодиодные светильники; антиквариат. |
| 9 | **Гигиена жилища** | **1** | Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки  **Основные понятия темы:**средства для уборки, инвентарь, современные технические устройства. |
| **Раздел 4. Кулинария (5 ч)** | | | |
| 10 | **Блюда из молока и кисломолочных продуктов** | **1** | **Изделия из жидкого теста** |
| 11 | **Изделия из жидкого теста** | **1** | Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.  **Основные понятия темы:** субпродукты, доброкачественность мяса, органолептические методы, термическая обработка |
| 12 | **Виды теста и выпечки** | **1** | 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.  **Основные понятия темы:** инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. последовательность технологических операций, приёмы труда, виды теста. |
| 13  **Сладости, десерты, напитки**  **Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет** | | **1** | Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.  **Основные понятия темы:**качество сладких блюд, рецептура, кондитер, дегустация  Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.  **Основные понятия темы:** стол-фуршет, эстетического оформления, пригласительный билет. |
| **Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов. (8 ч)** | | | |
| 14 | **Свойства текстильных материалов**  **Конструирование швейных изделий** | **1** | Виды и свойства искусственных и Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.  **Основные понятия темы:** коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения, свойства шерстяных и шёлковых тканей, сырьевой состав тканей, шёлкоткачестве, результаты исследований  Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.  **Основные понятия темы:** мерки, результаты измерений, элементы чертежей швейных изделий, чертёж прямой юбки, конструктивные особенности поясной одежд |
| 15 | **Моделирование швейных изделий** | 2 | 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.  **Основные понятия темы:** приёмы моделирования юбки, выкройка из журнала мод, художник по костюму и текстилю |
| 16 | **Швейная машина.** | **1** | Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей  **Основные понятия темы:** чистка и смазка швейной машины, швейных машин последнего поколения |
| 17-23 | **Технология изготовления швейных изделий** | **7** | 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  **Основные понятия темы:** экономная раскладка, обмеловка, косая бейка, раскрой, дублирование, клеевая прокладка-корсаж; правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом, образцы ручных и машинных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками |
| **Раздел 6. Художественные ремёсла (8 ч)** | | | |
| 24-28 | **Вязание крючком** | **4** | . Технология вязания. Декоративные эффекты. Особенности выполнения **Основные понятия темы:** вязание крючком, техника, профессия вязальщиц. |
| 29-31 | **Вышивание** | **3** | 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  **Основные понятия темы:** материалы и оборудование для ручной вышивки; прямые, петлеобразные, петельные, крестообразные, ручные стежки ; швом крест; атласная и штриховая гладь, швами узелок и рококо, атласными лентами. |
| **Раздел 8. Технологии творческой и опытнической деятельности. (4ч)** | | | |
| 32-33 | **Исследовательская и созидательная деятельность** | **4** | . Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проект.  **Основные понятия темы:** примеры творческих проектов, портфолио и пояснительная записка, презентация. |
| 34 | **защита проекта** | **1** |  |

**Календарно-тематическое планирование**

**по учебному курсу «Технология» девочки 8 класс.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | **Раздел/тема** | **Кол-во часов** | **содержание** |
| 1 Раздел. **Введение** | | **час** |  |
| 1 | **План работы на учебный год.**  **Инструктаж по технике безопасности при работе на пришкольном участке** | **1** | Работа с инструкциями по технике безопасности". Повторение правил техники безопасности при работе на пришкольном участке. **Основное понятие темы:**Планирование работы на длительный срок, список инструментов и материалов, правила техники безопасности |
| **Раздел 2. Агрономические технологии (9 ч) (практические занятия)** | | | |
| 2 | **Состав и свойства почвы. Обработка почвы.** | **1** | . Свойства почв. Основные типы почв. Кислотность почв. Средние дозы внесения извести в почвы различного механического состава. Обработка почвы. Поверхностная обработка почвы. Практическая работа"Поверхностная обработка почвы".**Основные понятия темы:**почва, кислотность, механический состав. |
| 3 | **Севообороты** | **1** | Значение севооборота. Научные основы чередования культур. Предшественники. Классификация севооборотов.  **Основные понятия темы:**севооборот: полевой, кормовой, специальный, схема севооборота, предшественники, пары, сидераты |
| 4 | **Органические удобрения** | **1** | Использование удобрений. Органические удобрения: виды, состав. **. Органические удобрения** |
| 5 | **Сорные растения и борьба с ними** | **1** | Практическая работа № 4 "Определение сорных растений".  **Основные понятия темы:**сорные растения или сорняки: непаразитные, паразитные и полупаразитные. Малолетние и многолетние, меры борьбы с сорняками: предупредительные, агротехнические, биологические, химические |
| 6 | **Посевные качества семян. Подготовка семян к посеву** | **1** | Определение всхожести семян. Проращивание семян свеклы.  Практическая работа № 5 "Определение чистоты семян".Практическая работа № 6"Проращивание семян свеклы".  **Основные понятия темы:** Семена. Посевные качества. Чистота семян. Всхожесть семян. Энергия прорастания. Масса семян. Посевная годность |
| 7 | **Посев и посадка культурных растений** | **1** | Технология высаживания рассады томатов в открытый грунт.  **Основные понятия темы:**схема посадки, полив, подкормка |
| **Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства. (2 ч)** | | | |  |
| 8 | **Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.** | **1** | Сроки посева (посадки). Глубина заделки семян. Способы посева (посадки). Норма посева семян. Практическая работа № 7«Посев овощных культур»  **Основные понятия темы:**Сроки посева (посадки). Глубина заделки семян. Способы посева (посадки). Норма посева семян.посев, посадка, способы посева: разбросной, рядовой, обычный рядовой, ленточный, узкорядный, широкорядный, пунктирный, квадратно-гнездовой; норма по |
| 9-10 | **Технология ухода за культурными растениями** | **1** | Прикатывание. Боронование. Мульчирование. Прореживание. Букетировка. Междурядная обработка. Подкормка. Орошение. Интегрированная защита. Обрезка. Практическая работа № 8-9«Уход за культурными растениями».  **Основные понятия темы:**Мульчирование. Прореживание. Букетировка. Междурядная обработка. Подкормка. Орошение. Интегрированная защита. Обрезка. |
| **Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (2 ч)** | | | |
| 11 | **Экология жилища** | **1** | Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.  **Основные понятия темы:** приточно-вытяжная естественная вентиляция, с система фильтрации воды, составляющие системы водоснабжения и канализации |
| 12 | **Водоснабжение и канализация в доме** | **1** | Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном **Водоснабжение и канализация в доме (1 ч )**  Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном |
| Раздел.4 Семейная экономика. (6 ч) | | | |
| 13-14 | **Бюджет семьи.** | **2** | **Бюджет семьи.** |
| **Раздел 5. Современное производство и профессиональное самоопределение (2 ч)** | | | |
| 15-16 | **Профессиональное образование и профессиональная карьера 1**  **Исследовательская и созидательная деятельность (ч)**  Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность | | Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.  **Основные понятия темы:** Единый тарифно-квалификационный справочник, массовые профессии, работодатели, региональный рынок труда, профессиональное образование, склонности и качества личности. |
| Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.  **Основные понятия темы:** тема творческого проекта, информация по проблеме, база данных, варианты решения проблемы, пояснительная записка, презентация  последовательность технологических операций, приёмы труда, виды теста. |
| **Раздел 6. Создание изделий из текстильных материалов. (8 ч)** | | | |
|  | **Свойства текстильных материалов** |  | Виды и свойства искусственных и Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.  **Основные понятия темы:** коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения, свойства шерстяных и шёлковых тканей, сырьевой состав тканей, шёлкоткачестве, результаты исследований |
| 17 | **Конструирование швейных изделий** | **1** | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.  **Основные понятия темы:** мерки, результаты измерений, элементы чертежей швейных изделий, чертёж прямой юбки, конструктивные особенности поясной одежд |
| 18 | **Моделирование швейных изделий** | 2 | 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.  **Основные понятия темы:** приёмы моделирования юбки, выкройка из журнала мод, художник по костюму и текстилю |
| 19 | **Швейная машина.** | **1** | Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей  **Основные понятия темы:** чистка и смазка швейной машины, швейных машин последнего поколения |
| 20-23 | **Технология изготовления швейных изделий** | **4** | 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  **Основные понятия темы:** экономная раскладка, обмеловка, косая бейка, раскрой, дублирование, клеевая прокладка-корсаж; правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом, образцы ручных и машинных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками |
| **Раздел 7. Художественные ремёсла (8 ч)** | | | |
| 24-25 | **Ручная роспись тканей** | **2** | 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.  **Основные понятия темы:** роспись тканей, техника холодного батика, профессия художник росписи по ткани. |
| 26-31 | **Вышивание** | **6** | 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  **Основные понятия темы:** материалы и оборудование для ручной вышивки; прямые, петлеобразные, петельные, крестообразные, ручные стежки ; швом крест; атласная и штриховая гладь, швами узелок и рококо, атласными лентами. |
| **Раздел 8. Технологии творческой и опытнической деятельности. (4ч)** | | | |
| 32-33 | **Исследовательская и созидательная деятельность** | **4** | . Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проект.  **Основные понятия темы:** примеры творческих проектов, портфолио и пояснительная записка, презентация. |
| 34 | **защита проекта** | **1** |  |

**Методы и формы контроля.**

Для контроля качества обучения характерны два основных способа. Первый — текущие наблюдения за учебной деятельностью учащихся; второй — проверка знаний и умений учащихся.Оба этих способа тесно взаимосвязаны, подкрепляют друг друга, содействуют успешному осуществлению процесса обучения.  **В процессе теоретического обучения**основными методами контроля являются устная проверка знаний учащихся, а также письменная проверка, проводимая в форме тематических и текущих проверочных работ, «технических диктантов», коллективного обсуждения разработанной учащимися технологической документации. Для теоретического обучения характерна также практическая проверка умений учащихся применять знания в практических условиях: сборка схем, измерения, наладка механизмов, поиск неисправностей и др.

**К методам практической проверки** знаний и умений учащихся следует также отнести и практические работы.В процессе производственного обучения основным методом контроля являются проверка выполняемых и выполненных учебно-производственных работ учащихся: текущая, периодическая (тестирование) и итоговая (выпускные квалификационные пробные работы). Из специфических форм организации контроля производственного обучения следует отметить межоперационный контроль работ учащихся, самоконтроль и взаимоконтроль учащихся, поэтапную аттестацию учащихся, выполнение учащимися межпредметных заданий.

**Формы контроля (5-8 класс):**

* Устный опрос;
* Тестирование;
* Проверка и оценка практических работ;

**.КРИТЕРИИ И НОРМЫ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ УЧАЩИХСЯ.**

**Критерии оценивания учащихся 5-8 классов**

№ п.п

оценки

Знание учебного материала

Точность обработки изделия

Норма времени выполнения

Правильность выполнения трудовых приемов

Организация рабочего времени

Соблюдение правил дисциплины и т/б

«5»

Ответы отличаются глубокими знанием учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить причинно-следственные зависимости и связь с практикой

Точность размеров изделия лежит в пределах 1/3 допуска

Норма времени меньше или равна установленной

Абсолютная правильность выполнения трудовых операций

Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места

Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено не было

«4»

В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой

Точность размеров изделия лежит в пределах ½ поля допуска

Норма времени превышает установленного на 10-15 %

Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, которые после замечания учителя не повторяются

Имели место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которое после замечания учителя не повторяются

Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются

«3»

В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя, учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-следственные связи, связать его с практикой

Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска

Норма времени превышает установленную на 20% и более

Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, часть из которых после замечания учителя повторяются снова

Имели место случаи неправильной организации рабочего места, которые после замечания учителя повторяются снова

Имели место нарушения дисциплины и правил т/б, которые после замечания учителя повторялись снова

«2»

Ответы свидетельствуют о значительном незнании учебного материала, учащийся не может без учителя найти в нем причинно-следственные связи, относящиеся к классу простейших

Точность изделия выходит за пределы поля допуска

Учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени урока

Почти все трудовые приемы выполняются не верно и не исправляются после замечания

Почти весь урок наблюдались нарушения правил организации рабочего места

Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины

**Примерные нормы оценки практической деятельности**

Отметка «5» ставиться, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

Отметка «4» ставиться, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставиться, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.

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

**Приемы труда**

Отметка «5» ставиться, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставиться, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было на рушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставиться, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

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

**Качество изделий (работы)**

Отметка «5» ставиться, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.

Отметка «4» ставиться, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.

Отметка «3» ставиться, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.

Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

**Норма времени (выработки)**

Отметка «5» ставиться, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

Отметка «4» ставиться, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 10%.

Отметка «3» ставиться, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 25%.

Отметка «2» ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.

**Оценка обучающих работ.**

Обучающие работы (различные упражнения) оцениваются более строго, чем контрольные работы.

При оценке обучающих работ учитывается: 1) степень самостоятельности учащегося; 2) этап обучения; 3) объем работы; 4) четкость, аккуратность.

Если возможные ошибки были предупреждены в ходе работы, оценки «5» и «4» ставится только в том случае, когда ученик не допустил ошибок или допустил, но исправил ошибку. При этом выбор одной из оценок при одинаковом уровне определяется степенью аккуратности и точности выполненной работы.Первая и вторая работа, как классная , так и домашняя, при закреплении определенного умения или навыка проверяется, но по усмотрению учителя может не оцениваться.

**Выставление итоговых отметок.**

За учебную четверть и учебный год ставится итоговая отметка. Она является единой и отражает в обобщенном виде все стороны подготовки ученика по технологии: усвоение теоретического материала, приобретение практических навыков, творческой работы.

Итоговая отметка не должна выводиться механически, как среднее арифметическое предшествующих отметок. Решающим при ее определении следует считать фактическую подготовку ученика по всем показателям ко времени выведения этой отметки. Однако для того, чтобы стимулировать серьезное отношение учащихся к занятиям на протяжении всего учебного года, при выведении итоговых отметок необходимо учитывать результаты их текущей успеваемости.

При выведении итоговой отметки преимущественное значение придается отметкам, отражающим степень владения практическими навыками, творческой работы.

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

Направление «Технологии ведения дома»

**Раздел «Кулинария»**

Выпускник научится:

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

**Выпускник получит возможность научиться**:

* составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
* организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
* применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
* экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
* оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
* соблюдать правила этикета за столом;
* определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
* оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
* выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

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

**Выпускник научится:**

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

**Выпускник получит возможность научиться**:

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

**Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

**Материально-техническое обеспечение рабочей программы**

**Учебно-методический комплект**

1. ПРОГРАММЫ: Тищенко А.Т., Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2013 г.
2. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 5 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2013.
3. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 6 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2014.
4. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 7 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2014.
5. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 8 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2011.

**Дидактические пособия**

1. Модели женских юбок. Под редакцией Александровой Г.Н.
2. Технология женской легкой одежды. Составитель Труханова А.Т
3. Ткани. Обработка. Уход. Окраска. Аппликация. Батик. Составитель И.Журавлева.
4. Самоучитель по конструированию и моделированию одежды. Книга в 2 частях. Составитель Л.Я.Красникова-Аксенова.
5. Экспресс-подготовка закройщика. Автор Т.А.Сунцова
6. Школа шить. Изготовление одежды от раскроя до отделки. Составитель О.Озерова.
7. Как шить красиво. Чудесные аксессуары для дома. Популярное издание.
8. Азбука вязания. Учимся вязать крючком. Автор Е.Борисова
9. Все о вязании. От совета до секрета. Автор С Мещерякова.
10. Узоры вязания на спицах и крючком. Составители: С.С.Павлович, А.И.Шпаковская
11. Уроки рукоделия. От простого к сложному. Составители: А.А.Власова, И.Ю. Карельская
12. 100 лучших моделей оригами. Составители: И.С.Ильин, С.Д.Ильин
13. Ткань в интерьере. Ламбрекены. Занавески. Чехли для мебели
14. Шитье и рукоделие. Энциклопедия. Составители: И.А. Андреева, А.Л. Грекулова, А.А.Загребаева.
15. Как украсить стол за 10 минут: оригинальное решение.

**Печатные демонстрационные пособия**

1. Комплект тематических таблиц по кулинарии.
2. Комплект тематических таблиц по изготовлению швейных изделий.
3. Комплект тематических таблиц по материаловедению.
4. Комплект тематических таблиц по машиноведению.

**Натуральные объекты**

1. Коллекция "Хлопок"
2. Колекция "Лен"
3. Коллекция "Волокна животного происхождения"

**Технические средства обучения.**

1. Классная магнитная доска
2. Настенная доска с приспособлением для крепления наглядности
3. Компьютер.
4. Мультимедийный проектор.
5. Экран.
6. Колонки.
7. Проигрыватель.
8. Фотоаппарат

**Цифровые образовательные ресурсы.**

1. <http://pulset.ru/tov/find14_a1.php?id=33520> сайт Троицкая швейная фабрика
2. <http://www.live174.ru/catalog/?categoryid=70&id=1649> Музей декоративно-прикладного искусства
3. <http://www.cross-kpk.ru/ims/02908/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
4. <http://www.liveinternet.ru/users/4746406/post245547892/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
5. <http://www.liveinternet.ru/users/hedgehog_wife/post234674706/> <http://www.liveinternet.ru/users/4905782/post232935806/> Дедкова Н. Н. Русский народный костюм: учебное пособие
6. <http://festival.1september.ru/articles/531129/> Конструкция и декор предметов народного быта
7. <http://rodonews.ru/news_1282664628.html> <http://kirovold.ru/content.php?page=adrursij_rus&id=32> Культура дома
8. <http://rmo.zajkovo2.edusite.ru/DswMedia/kontrvoprosyi_kulinariya5-8kl.doc> Контрольная работа по теме «Кулинария»
9. <http://www.uchportal.ru/load/112-1-0-25209> Тест по теме «Технология обработки тканей, материаловедение»

**Приложение**

**Контрольно-измерительные материалы**

Тест по теме "Кулинария" 5 класс

1. Доброкачественность овощей можно определить по:

а) цвету;б) запаху;в) вкусу;с) консистенции.

2. Укажите последовательность этапов первичной обработки овощей:

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

3. Определите правильную последовательность приготовления салатов из свежих овощей:

а) нарез овощей;б) выкладывание в салатницу и украшение;в) заправка овощей;г) первичная обработка овощей.

4. Виды тепловых обработок овощей:

1 - Варка

А - комбинированный способ тепловой обработки овощей, сначала овощи обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности;

2 - Припускание

Б - тепловая обработка овощей в разных количествах жира;

3 - Жарение

В - варка овощей в небольшом количестве жидкости;

4 - Пассерование

Г - варка овощей в большом количестве жидкости;

5 - Тушение

Д - легкое обжаривание продукта.

5. Определить доброкачественность яиц:

1 - опустить на дно стакана

А - Недостаточно свежее;

2 - плавает чуть выше дна

Б - Недоброкачественное;

3 - находится на поверхности жидкости

В - Яйцо свежее.

6. Первичная обработка яиц:

а) промыть горячей водой;б) промыть с солью;в) промыть с мылом.

7. Способы варки яиц:

1 - Всмятку

А - 5 минут;

2 - "В мешочек"

Б - 10 минут;

3 - Вкрутую

В - 2 минуты.

8. Классификация блюд:

1 - Простые

А - продукт не виды;

2 - Сложные

Б - несколько видов продуктов;

3 - Закрытые

В - отличаются маленькими размерами;

4 - Закусочные

Г - один вид продукта.

9. Выбери правильный ответ: "К горячим напиткам относятся":

а) чай; б) квас; в) морс; г) кофе;д) какао.

**Тест по теме "Кулинария" 6 класс**

1. К минеральным веществам относятся:

а) магний; б) железо; в) углеводы; г) натрий; д) жиры; е) витамины.

2. К кисломолочным продуктам относятся:

а) квас;б) простокваша; в) морс; г) сметана; д) сыр; е) творог; ж) ацидофилин.

3. Определи, какую крупу получают из данной зерновой культуры:

Зерновая культура

Крупа, полученная из зерна

1 - гречиха

А - пшено

2 - просо

Б - манная

3 - пшеница

В - перловая

4 - ячмень

Г - ядрица

5 - овес

Д - хлопья "Геркулес"

4. По концентрации густоты каши делят на:

а) твердые; б) рассыпчатые; в) мягкие; г) жидкие; д) зернистые; е) вязкие.

5. Определить какому виду соответствуют данные макаронные изделия:

Вид макаронных изделий

Макаронные изделия

1 - трубчатые

А - узкая, широкая, гофрированная

2 - фигурные

Б - обыкновенная, паутинка, яичная

3 - вермишель

В - звездочки, ракушки, алфавит

4 - лапша

Г - макароны, рожки, перья

6. Макаронные изделия при варке засыпают в кастрюлю:

а) с холодной водой; б) с теплой водой; в) с горячей водой; г) с кипящей водой.

7. Определите правильную последовательность первичной обработки рыбы:

а) промывание; б) разрезание брюшка; в) оттаивание; г) удаление внутренностей; д) очистка рыбы от чешуи; е) нарезание на порционные куски; ж) удаление головы, плавников, хвоста.

8. По каким характеристикам определяется доброкачественность рыбы:

а) консистенция плотная б) жабры серого цвета; в) чешую отстает от кожи;

г) консистенция рыхлая; д) глаза мутные; е) жабры ярко-красного цвета;

ж) чешуя просто прилегает к коже; з) глаза прозрачные.

9. К холодным сладким блюдам относятся:

а) фрукты и ягоды; б) пудинги; в) суфле; г) кисели; д) мороженое; е) каши;

ж) компоты.

10. Желирующим веществом для киселей является:

а) пищевой желатин; б) картофельный крахмал; в) пшеничная мука;

г) манная крупа.

**Тест по теме "Кулинария" 7 класс**

1. Если Вы столкнулись с признаками пищевого отравления, какие меры необходимо принять?

а) выпить 2 - 3 стакана крепкого чая; б) вызвать врача;

в) положить грелку на область живота; г) оказать первую медицинскую помощь.

2. Укажите последовательность этапов первичной обработки фруктов и ягод:

а) переборка; б) сортировка; в) промывание в проточной воде; г) удаление несъедобной части; д) мытье в проточной воде.

3. К консервированию сахаром относятся:

а) варенье; б) стерилизация; в) конфитюр; г) сушка; д) мармелад.

4. Мясопродукты являются основным источником:

а) углеводов; б) жиров; в) белка; г) витаминов.

5. Доброкачественность мяса можно определить по: а) запаху; б) вкусу;

в) цвету; г) консистенции.

6. Укажите правильную последовательность первичной обработки мяса:

а) промывание б) оттаивание; в) зачистка; г) обмывание; д) нарезание.

7. Установите соответствие между понятием и его определением.

1 - Варка

А - комбинированный способ тепловой обработки мяса, сначала мясо обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности;

2 - Припускание

Б - тепловая обработка мяса в разных количествах жира;

3 - Жарение

В - варка мяса в небольшом количестве жидкости;

4 - Пассерование

Г - варка мяса в большом количестве жидкости;

5 - Тушение

Д - легкое обжаривание продукта.

8. Субпродукты это: а) шкура животных; б) почки животных; в) рога животных; г) мозги животных.

9. Определи соответствие:

Вид теста

Характерная особенность приготовления теста

1 - Бисквитное

А - большое количество масла

2 - Песочное

Б - каждый слой прокладывается маслом

3 - Заварное

В - большое количество яиц

4 - Слоеное

Г - готовят в два приема

10. Гигиена - это: а) наука изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов; б) наука о здоровье человека, изучающая влияние внешней среды на его организм; в) практическое осуществление гигиенических норм и правил.

**Ключ к тестам**

**Вопросы**

**5 класс**

**6 класс**

**7 класс**

**1**

АБС

АБГ

ДБ

**2**

БДГАВ

БГДЕЖ

БАДГВ

**3**

ГАВБ

1Г

2А

3Б

4В

5Д

АВД

**4**

1Г

2В

3Б

4Д

5А

БГЕ

В

**5**

1В

2А

3Б

1Г

2В

3Б

4А

АВГ

**6**

В

Г

БГВАД

**7**

1В

2А

3Б

ВДБГЖАЕ

1Г

2В

3Б

4Д

5А

**8**

1Г

2Б

3А

4В

АЕЖЗ

БГ

**9**

АГД

АГДЖ

1В

2А

3Г

4Б

**10**

Б

Б

**Max количество баллов**

**31**

**37**

**31**

**5класс «Обработка пищевых продуктов»**Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

**1.Салатными заправками являются:**А) майонез Б) сметана В) уксус Г) растительное масло

**2. Является ли бутербродом хлеб с маслом?**А) нет Б) да

**3. К столовым приборам не относятся:**А) ложка Б) дуршлаг В) вилка Г) нож

**4.Определить, является куриное яйцо вареным или сырым, можно:** А) опустив яйцо в сосуд с водой Б) по звуку, издаваемому яйцом при его встряхивании В) кручением яйца на поверхности стола Г) по внешнему виду

**5. Когда яйцо сварено в мешочек, у него:**А) крутые желток и белок Б) жидкие желток и белок В) жидкие желток, крутой белок.

**Практическая работа:**

**«Определение свежести куриного яйца»**

Задание: определите свежесть яиц с помощью емкости с водой. Сделайте письменный вывод о степени свежести яиц. Для выполнения работы рекомендуется пользоваться учебником 5 класса, таблицей «Определение свежести Куринного яйца»

Положение яйца в сосуде с водой

Качество (свежесть) яйца

Опускается на дно

Располагается по середине

Плавает на поверхности

**6 класс«Обработка пищевых продуктов»**Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

1. **Рожки и звездочки относятся:**А) к трубчатым макаронным изделиям Б) к видам вермишели

В) к макаронным засыпкам Г) к крупам Д) к видам лапши.

**2. В кулинарии рыба по месту обитания делится на:** А) морскую Б) речную В) озерную Г) океанскую

Д) копченую

**3. К доброкачественным крупам относятся:**

А) крупа с посторонними примесями Б) крупа, имеющая запах

В) крупа без пятен Г) крупа без мусора Д) крупа, состоящая из крупинок одинакового размера.

**4. Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность действий при разделке рыбы.**

А. Промывают рыбу

Б. Чистят рыбу от чешуи

В. Удаляют плавники

Г. Отрезают голову

Д. Снимают кожу

Е. Нарезают на порции

Ж. Потрошат брюшко

**5. Каши можно варить:**А) на молоке Б) на воде В) на бульоне Г) на киселе Д) на компоте

**Практическая работа**: «Определение вида круп (макаронных изделий)»

**Задание:** Сравните образцы круп и внесите полученные данные в отчет. Для этого зарисуйте и подпишите каждый из предложенных видов круп (макаронных изделий).

№ **образца крупы**

**Название крупы**

**Внешний вид крупы (рисунок)**

1

2

3

**7 класс«Обработка пищевых продуктов»**Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

**1**.**Кисломолочными продуктами являются:**А) молоко Б) кефир В) творог Г) мороженное Д) сметана

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

**3. Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность закладки овощей в кипящий бульон при варке супа.**

А) Зелень, лавровый лист

Б) Капуста и картофель

В) Пассерованные морковь и лук

**4. Доброкачественное мясо:** А) упругое Б) имеет мягкий жир В) имеет твердый жир Г) не упругое

**5. Молоко хранят в холодильнике:** А) в стеклянной посуде Б) в алюминиевой посуде В) в эмалированной посуде

**Практическая работа: «Определение доброкачественности мяса»**

**Задание:**Определите доброкачественность мяса по различным признакам. Сделайте выводы о доброкачественности мяса. Занесите данные в таблицу.

**Признак доброкачественности мяса**

**Характеристика**

Цвет мяса

Цвет жира

Запах

Упругость

Твердость жира

Вывод о доброкачественности мяса

**5 класс«Материаловедение»**Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

**1.Волокна растительного происхождения получают из:**А) крапивы Б) льна В) шерсти Г) хлопка

**2. Долевая нить при растяжении:**А) изменяет свою длину Б) не изменяет своей длины

**3. Процесс получения ткани из ниток путям их переплетения называется:**А) прядением Б) ткачеством

В) отделкой

**4. К гигиеническим свойствам тканей относятся:**А) прочность Б) намокаемость В) драпируемость

Г) воздухопроницаемость Д) пылеемкость

**5. Ткань, окрашенная в один цвет, называется:**А) окрашенная Б) однотонная В) гладкокрашеная Г) отбеленная

**Практическая работа: «Определение вида ткани»**

**Задание:**сравните образцы хлопчатобумажных и льняных тканей по внешнему виду и на ощупь, сделайте вывод о том, из каких волокон они состоят.

Порядок выполнения работы. Школьники раскладывают перед собой пронумерованные образцы, сравнивают их, записывают свои наблюдения в отчет. Для этого они могут пользоваться таблицей. Форма отчета прилагается.

**5 класс**

**Признаки определения хлопчатобумажных и льняных тканей.**

**Признаки**

**Хлопчатобумажная**

**Льняная**

Блеск

Матовая

Блестящая

Гладкость поверхности

Шероховатая

Гладкая

Мягкость

Мягкая

Жесткая

Растяжимость

По основе

Небольшая

Небольшая

По утку

Большая

Небольшая

Гладкость нитей

Пушистая

Гладкие

Вид обрыва нитей

В виде ватки

В виде кисточки

Толщина волокон

Тонкие

Толстые

**Форма отчета по практической работе:**

**«Определение хлопчатобумажных и льняных тканей»**

Признак вида ткани

Образцы

1

2

3

4

Блеск

Гладкость поверхности

Мягкость

Растяжимость

Гладкость нитей

Вид обрыва нитей

Вид ткани

**6 класс«Материаловедение»**Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

**1.Волокна растительного и животного происхождения относятся к волокнам:**

А) искусственным Б) синтетическим В) натуральным

**2. Природный цвет волокон шерсти бывает:**А) белый Б) черный В) оранжевый Г) коричневый Д) серый

**3. К технологическим свойствам тканей относятся:**А) прочность Б) драпируемость В) раздвижка нитей в швах Г) усадка

Д) осыпаемость

**4. Нарисовать соответствие между символами и его значением.**

А) изделие пригодное для химчистки всеми общепринятыми органическими растворителями

Б) утюжить при температуре не более 150 С

В) кипятить нельзя

Г) изделие можно подвергать отбеливанию средствами, содержащими хлор

**5. Нити основы перекрывают две нити утка через одну нить в ткацком переплетении:**

А) полотняном Б) сатиновом В) саржевом Г) атласном

**Практическая работа: «Определение вида натуральных тканей»**

**Задание:** сравните образцы натуральных тканей (хлопчатобумажной, льняной, шелковой, шерстяной) и сделайте выводы о волокнах, из которых они состоят.

**Форма отчета по практической работе 6класс**

Признак вида ткани

Образцы

1

2

3

4

Блеск

Гладкость поверхности

Мягкость

Растяжимость

Гладкость нитей

Вид обрыва нитей

Вид ткани

хлопчатобумажная

льняная

шерстяная

Натуральный шелк

**7 класс«Материаловедение»**Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

**1.Текстильные волокна делятся**: А) растительные Б) минеральные В) химические Г) синтетические Д) искусственные

**2. К искусственным волокнам относятся:**А) нитрошелк Б) вискозный шелк В) ацетатный шелк Г) нейлон Д) капрон

**3. Наилучшую драпируемость имеют ткани, изготовленные переплетением:** А) полотняным Б) саржевым

В) атласным Г) сатиновым Д) креповым

**4. К операциям предварительной отделки тканей относятся**: А) отбеливание б) крашение в) опаливание г) прядение д) печатание

**5. Установите соответствие между видом волокна и признаком его определения. Напишите возле цифры из левого столбца соответствующею ей букву из центрального и слово из правого столбца**.

**Волокно**

**Характер горения**

**Запах при горении**

1.Ацетат

а) сгорает полностью с образованием светло-серой золы.

Горящей бумаги

2.Хлопок

б) горит без пламени, с треском, на конце волокна образуется шарик, рассыпающийся при нажатии.

Уксуса

3.Натуральный шелк

в) горит быстро, вне пламени не горит, на конце бурый плотный шарик

Жженого волоса

**Практическая работа: «Определение вида ткани»**

**Задание:**сравните образцы натуральных, искусственных и синтетических тканей и сделайте вывод о том, из каких волокон они состоят.

**Форма отчета по практической работе: «Определение тканей из натуральных и химических волокон».**

Признак вида ткани

Образцы

1

2

3

Блеск

Цветность нитей

Прочность

Сминаемость

Горение нитей

Осыпаемость нитей

Вид ткани

натуральная

искусственная

синтетическая

**5 класс«Машиноведение»**Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

**1.В машинной игле ушко находится:**А) в середине иглы Б) рядом с острием В) там же, где у иглы для ручного шитья

**2. Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность заправки нижней нити швейной машины.**

А. Провести нить через косую прорезь шпульного колпачка

Б. Вставить шпульный колпачок в челночное устройство

В. Вытянуть нижнюю нить наверх через отверстие в игольной пластине

Г. Намотать нить на шпульку

Д. Заправить нить под прижимную пружину шпульного колпачка

Е. Вставить шпульку в шпульный колпачок

**3.Игла и прижимная лапка по окончании работы швейной машины** должны быть оставлены в следующем положении:

А) игла и лапка в верхнем положении

Б) игла и лапка-в нижнем положении

В) игла-в нижнем, лапка-в верхнем положении

Г) лапка-в нижнем, игла - в верхнем положении

Д) не имеет значения.

**4. В бытовой швейной машине имеются регуляторы**: А) длины стежка Б) ширины стежка В) ширины зигзага

Г) натяжения верхней нити.

**5. Обрыв верхней нити может произойти по причине:**

А) неправильного положения прижимной лапки Б) слишком большого натяжения верхней нити

В) неправильной заправки верхней нити Г) неправильной установки иглы

Д) вставленного не до упора челночного устройства шпульного колпачка.

**Практическая работа: «Подготовка швейной машины к работе»**

**Задание:**подготовьте швейную машину к работе (заправьте верхнюю и нижнюю нити).

**6 класс«Машиноведение»**Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

1. Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность действий при начале работы на швейной машине с ножным приводом.

А. Опустить прижимную лапку

Б. Вставить шпульку в шпульный колпачок

В. Заправить верхнюю нить

Г. Вытянуть нижнюю нить наверх через отверстие в игольной пластине

Д. Придерживая верхнюю и нижнюю нити левой рукой, сделать 2-3 стежка, поворачивая на себя правой рукой маховое колесо

Е. Плавно нажимать ногами на педаль для получения требуемой скорости шитья

Ж. Вставить шпульный колпачок в челночное устройство

1. Длинный желобок иглы при ее установке в иглодержатель должен быть повернут:

А) влево Б) вправо В) на работающего за машиной Г) в сторону челнока Д) со стороны заправки верхней нитки

3. Поломка машинной иглы может произойти, если:

А) игла имеет ржавый налет Б) игла погнута

В) игла вставлена в иглодержатель до упора Г) игла вставлена в иглодержатель не до упора

Д) шпульный колпачок вставлен в челночное устройство не до упора.

4. Обрыв нижней нити может произойти по причине:

А) неправильного положения прижимной лапки Б) сильного натяжения нижней нити

В) неправильной заправки нежней нити Г) неправильной заправки верхней нити

Д) использования нити плохого качества

5. Чем больше номер машинной иглы, тем……сама игла: А) толщеБ) тоньше

**Практическая работа «Замена иглы в швейной машине»**

**Задание:**замените иглу в швейной машине. Опишите последовательность замены иглы.

**7 класс«Машиноведение»**Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

**1.Длина стежка в швейной машине зависит от работы:**А) механизма иглы Б) механизма челнока В) механизма рейки Г) механизма нитепритягивателя Д) механизма петлителя

**2.Причиной пропуска стежков может быть:**А) неправильная установка иглы Б) сильное натяжение нижней нити

В) не соответствие номера иглы номеру нити Г) погнутая или запутанная игла Д) сильное натяжение верхней нити.

**3. Длинный желобок машинной иглы служит**:

А) для заправки верхней нити Б) для предохранения верхней нити от перетиранияВ) для образования петли

**4. Если машинная строчка петляет снизу, необходимо:**

А) ослабить натяжение нижней нити Б) ослабить натяжение верхней нити

В) ослабить натяжение верхней и нижней нитей Г) усилить натяжение верхней нити.

**5. Винт в шпульном колпачке нужен:**

А) для регулирования натяжения верхней нити Б) для регулирования натяжения нижней нити

В) для соединения деталей челнока в единое целое.

**Практическая работа: «Наладка машинной строчки в швейной машине»**

Задание: наладить швейную машинную строчку в швейной машине.

**5 класс«Конструирование и моделирование»**Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

**1. При снятие мерок записывают полностью(не делят пополам) величины:**А) ДИ,Б) СТ ,В) СБ,Г) ОГ, Д) СШ

**2. Мерки снимают с …… стороны фигуры.**

**3. Снятие мерки «полуобхват талии» выполняется:**

А) горизонтально сзади на уровень талии, между наиболее вдавленными точками на боковой поверхности туловища:

Б) горизонтально вокруг туловища на уровне талии

В) горизонтально вокруг туловища на уровне талии на полном выдохе.

**4. Мерки СБ снимают:**

А) для определения длины пояса

Б) для определения длины изделия

В) для определения ширины изделия.

**5. Моделирование- это:**

А) выполнения расчета и построение чертежей деталей швейных изделий

Б) создание различных фасонов (форм) швейного изделия на основе базовой выкройки

В) различные фасоны (формы) какого либо изделия

Г) построение чертежей деталей швейных изделий

Д) нанесение на базовую выкройку направления долевой нити.

**Практическая работа: «Моделирование фартука»**

**Задание:**выполните моделирование деталей фартука (кармана, нагрудника, нижней части) в соответствии с данным учителем эскизом.

**5 класс**

**«Машинные швы»**

Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

1. **Установите соответствие между термином и его определением. Напишите возле цифры из левого столбца соответствующую ей букву из правого столбца.**

**Термин**

**Значение термина**

1. шов

А) последовательный ряд стежков

2. стежок

Б) расстояние между двумя проколами иглы

3. строчка

В) последовательность стежков, выполненных для соединения деталей изделия друг с другом.

1. **Стачивание-это:**А) соединение нескольких приблизительно равных по величине деталей по совмещенным срезам машинной строчкойБ) соединение нескольких различных по величине деталей машиной строчкой.В) прокладывание строчки для закрепления подогнутого края детали.
2. **3. К соединительным швам относятся:**

А) стачной

Б) настроечной

В) накладной

Г) вподгибку с закрытым срезом.

**4. Для обработки нижнего среза изделия используют машинные швы:**

А) стачной

Б) настрочной

В) накладной

Г) вподгибку с закрытым срезом

Д) вподгибку с открытым срезом.

**5. Нарисуйте соответствие между видами шва и его условным** обозначением. Напишите возле цифры из левого столбца соответствующую ей букву из правого.

Виды машинного шва

Условное обозначение

1. стачной шов

2. накладной шов

3. шов вподгибку с открытым срезом

**Практическая работа: «Машинные швы»**

**Задание:**выполните машинные швы: стачной, накладной с закрытым срезом, вподгибку с закрытым срезом.

**8 класс.** Вопросы по теме:

**Домашняя экономика**

**1.Бюджет семьи - это:**

а. расходы,

б. доходы,

в.структура доходов и расходов.

**2.Коммунальные платежи - это:**

а. плата за отопление,

б. оплата кредита,

в. подоходный налог.

**3.Постоянные расходы:**

а. приобретение украшений

б.покупка лекарств,

в.плата за квартиру.