

РАССМОТРЕНО


Руководитель ШМО
учителей спортивно -
прикладных наук

 Попова С.Л.

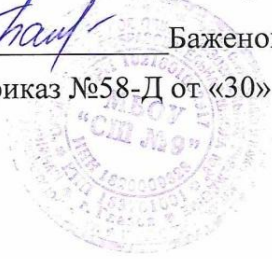
Протокол № 8 от «28»
августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора

 Баженова Л.А.

Приказ №58-Д от «30» августа 2023 г.



Рабочая программа

по технологии (девочки) 5-8 класс

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа №9»

г. Глазов Удмуртской Республики

Автор-составитель: Иванова Ирина Владимировна

Глазов2023

Пояснительная записка

Данная рабочая программа по технологии составлена на основе нормативно - правовых документов:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утвержденным приказом МО и Н РФ от 17.12.2010г. № 1897 (с изменениями);
- Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утвержденным приказом МО и Н РФ от 31.05.2021 № 287 (с изменениями);
- Приказом Минпросвещения России № 370 от 18.05.23г. «Об утверждении федеральной образовательной программы основного общего образования»;
- Уставом МБОУ «СШ №9»;
- Основной образовательной программой основного общего образования, МБОУ «СШ №9»;
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 21 сентября 2022 г. N 858 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ, основного общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников» (с изменениями) и регламентирует порядок разработки и реализации рабочих программ педагогов (учителей-предметников, педагогов дополнительного образования, воспитателей и др.)

Учебно - методический комплекс:

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебников:

1. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 5 класса. Учебник для общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.М.: Вентана-Граф, 2013.
2. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 6 класса. Учебник для общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.М.: Вентана-Граф, 2013.
3. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 7 класса. Учебник для общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.М.: Вентана-Граф, 2017.
4. Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / [В.Д. Симоненко, А.А.Элетов, Б.А.Гончаров и др.]- 3-е изд., перераб. – М. : Вентана- Граф, 2018.
5. «Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5- 9 классы» в рамках направления «Технология ведения дома», серии «Стандарты второго поколения», руководители проекта вице-президент РАО А.А. Кузнецов, академик РАО М.В. Рыжак, член-корреспондент РАО А.М. Кондаков.
6. Авторская программа «Технология 5-8 классы» авторы А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница.- М.;Вентана-Граф, 2016.

Цели программы:

- Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.
- Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.
- Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Содержание программы предмета «Технология» предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

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

В результате изучения технологии обучающиеся ознакомятся:

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

овладеют:

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;
- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации,
- измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;

- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
- умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. Основная форма обучения- учебно- практическая деятельность.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. При организации творческой, проектной деятельности обучающихся акцентируется их внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда- изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления.

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

Описание места учебного предмета.

Согласно учебному плану на изучение технологии в 5-7 классах отводится 68 часов из расчета 2 часа в неделю, в 8 классе -34 часа из расчета 1 час в неделю.

Особенности классов

Рабочая программа рассчитана на обучение обучающихся общеобразовательных классов.

Количество часов регионального содержания

На национально-региональный компонент рабочей программой предусмотрено:

В 5 классе 3 часа на изучение блюда удмуртской кухни и удмуртского декоративно-прикладного искусства по темам «Кулинария» и «Художественные ремесла»:

1. Блюда удмуртской кухни из овощей;
2. Экскурсия в школьный музей.;
3. Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте. Удмуртский орнамент.

В 6 классе 2 часа:

Темы уроков:

1. Национальная кухня удмуртов (раздел «Кулинария»);
2. Национальный удмуртский костюм (раздел «Создание изделий из текстильных материалов»).

В 7 классе 3 часа.

Темы уроков:

1. Изделия из жидкого теста. «Табани» удмуртские блины со сладким соусом. Виды теста и выпечки. Практическая работа «Приготовление блюд из жидкого теста, творога».
2. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Напитки удмуртской кухни. Практическая работа «Приготовление сладких блюд и напитков».
3. Вышивка лентами. Практическая работа «Выполнение образца вышивки лентами». Технологии традиционной удмуртской народной вышивки».

В 8 классе 2 часа:

- Сферы производства. Производственные предприятия в г. Глазов и УР.
- Профессиональное образование. Система профессионального образования в г. Глазов и УР.

**Учебно-тематический план.
5 класс**

№ п/п	Тема	Кол-во часов	контроль			
			Пр.р	К.р	тест	проект
1	Проектная деятельность	1				
2	Оформление интерьера, электротехника	5	1			1
3	Кулинария,	16	1	1		1
4	Создание изделий из текстильных материалов	28	11	1	2	1
5	Художественные ремесла	18	2			1
	итого	68	12	2		4

6 класс

№ п/п	Тема	Количество часов	Контроль		
			К.р	П.р	проект
•	Оформление интерьера	8	-	1	1
•	Кулинария	12	1		1
•	Создание изделий из текстильных материалов	30	1	15	1
•	Художественные ремесла	18	1	3	1
	итого	68	3	19	4

7 класс

№ п/п	Тема	Количество часов	контроль		
			Пр.р	Л.р.	проект
1	Интерьер жилого дома	8	2		1
2	Кулинария	14	6	2	1
3	Создание изделий из текстильных материалов	28	9	1	1
4	Художественные ремесла	18	5		1
	итого	68	22	3	4

8 класс

№ п/п	Разделы	Количество часов	Контроль	
			Пр.р.	Проект
•	Технологии творческой и опытнической деятельности	1		
•	Бюджет семьи	6	2	
•	Технология домашнего хозяйства	4		
•	Электротехника	16	2	2
•	Современное производство и профессиональное самоопределение	7	1	1
	Итого	34	5	3

Планируемые результаты изучения учебного предмета

Личностные результаты изучения предмета:

1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических,

демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;

2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нём взаимопонимания;

5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

9) формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

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

1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять

способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;

5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;

7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

8) смысловое чтение;

9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;

10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;

11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ– компетенции);

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

Предметные результаты

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
 - описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
 - анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
 - проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
 - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
 - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
 - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
 - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
 - разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
 - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
 - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
 - разработку плана продвижения продукта;
 - проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).
 - **Выпускник получит возможность научиться:**
 - выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
 - модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
 - технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
 - оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах производства и обработки материалов, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий региона проживания,
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*
- *анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

**Содержание учебного предмета «Технология»
Направление «Технологии ведения дома»**

5 класс (2 ч в неделю, всего 68 ч)

1. Проектная деятельность (1ч) Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап, технологический этап, заключительный (аналитический) этап. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Технологии вокруг нас. Преобразующая деятельность человека и технологии. Мир идей и создание новых вещей и продуктов. Производственная деятельность.

2. Оформление интерьера, электротехника (5 ч).

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его

рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК. Бытовые электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах: эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Практическая работа «Планировка кухни».

Производство и техника. Роль техники в производственной деятельности человека.

Кулинария (16 ч)

Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для семьи».

Санитария и гигиена на кухне

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

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

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

Физиология питания

Материальный мир и потребности человека. Свойства вещей. 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. Рациональное питание.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке. Подача готовых блюд.

Практическая работа «Приготовление и оформление блюда из круп, макаронных изделий».

Бутерброды и горячие напитки

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы: «Приготовление горячих напитков», «Приготовление и оформление бутербродов».

Блюда из овощей и фруктов

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей.

Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к

мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы: «Приготовление и оформление блюда из вареных овощей», «Приготовление и оформление блюда из сырых овощей».

Блюда из яиц

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Подача готовых блюд.

Практическая работа «Приготовление и оформление блюда из яиц»

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

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.

Защита творческого проекта «Приготовление воскресного завтрака для семьи».

Практическая работа «Разработка меню завтрака. Сервировка стола. Складывание салфеток».

4. Создание изделий из текстильных материалов (28ч).

Свойства текстильных материалов.

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных и растительных волокон. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы: «Определение направления долевой нити в ткани», «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Изучение тканей из хлопка и льна».

Конструирование швейных изделий

Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Технологическая карта. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия. Техники конструирования, моделирования, проектирования. Понятие модели.

Практическая работа: «Снятие мерок и изготовление выкроек».

Швейные ручные работы

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ. Требования к выполнению ручных работ.

Практическая работа «Изготовление образцов ручных работ».

Швейная машина

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов.

Практическая работа «Приемы работы на швейной машине»

Технология изготовления швейных изделий_

Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания/спецификации на изготовление продукта, призванного удовлетворять выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребностью ближайшего окружения или его представителей.

Творческий проект «Наряд для завтрака». Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Моделирование выкройки в соответствии с фасоном изделия.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Основные операции при машинной обработке изделия. Требования к выполнению машинных работ. Правила безопасной работы на швейной машине. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлогом; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Порядок действий при сборке конструкций. Способы соединения деталей. Технологический узел. Последовательность изготовления швейных изделий. Профессии закройщик, портной.

Технологический этап- разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление:

-Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса.

-Сборка модели.

-Художественная отделка изделия.

Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет: -Испытание, анализ, варианты модернизации.

-Апробация полученного материального продукта.

-Подготовка доклада к защите проекта. Защита проекта.

Практические работы «Изготовление образцов машинных работ», «Проведение влажно-тепловых работ», «Обработка проектного изделия».

• **Художественные ремесла (18 ч)**

Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой».

Декоративно-прикладное искусство

Какие бывают профессии.

Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение,

вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

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

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. 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.

Практическая работа «Создание композиций в графическом редакторе или на бумаге».

Лоскутное шитьё

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Обработка срезов лоскутного изделия.

Практическая работа «Изготовление образцов лоскутных узоров».

Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутов. Материалы, инструменты, оборудование.

Презентация и защита творческого проекта

6 класс

(2 ч в неделю, всего 68ч)

1 Оформление интерьера (8 ч)

Производственно-технологические задачи и способы их решения. Информационные технологии. Перспективные технологии. Технологии ремонта и содержания зданий: понятие о жилом помещении (жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом).

Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Модели и моделирование. Виды машин и механизмов. Моделирование технических устройств. Планировка жилого дома. 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. Экологические материалы. 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.

Экология жилья. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник.

Практические работы: «Декоративное оформление интерьера», «Пересадка комнатных растений».

2. Кулинария (12 ч)

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Современные промышленные технологии получения продуктов питания: маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Хранение продовольственных продуктов: условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Способы обработки продуктов питания: тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Культура потребления: выбор продукта -подача готовых блюд. Потребительские качества пищи.

Практические работы «Приготовление блюда из рыбы», «Приготовление блюд из морепродуктов».

Блюда из мяса.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Хранение продовольственных продуктов питания: 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. Способы обработки продуктов питания: виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд- потребительские качества пищи.

Технология приготовления блюд из мяса. Культура потребления: подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Практическая работа «Приготовление блюд из мяса».

Блюда из птицы.

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. Потребительские качества пищи.

Культура потребления: выбор продукта- оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практическая работа «Приготовление блюда из птицы».

Заправочные супы

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.

Культура потребления: выбор продукта-оформление готового супа и подача к столу.

Практическая работа «Приготовление заправочного супа».

Сервировка стола к обеду. Этикет.

Меню обеда. Понятие о калорийности продуктов. Сервировка стола к обеду. Культура потребления: выбор продукта -подача блюд. Правила сервировки стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

3.Создание изделий из текстильных материалов (30ч)

Свойства текстильных материалов

Материалы, изменившие мир: классификация текстильных химических волокон. Технологии получения текстильных материалов из химических волокон. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Лабораторная работа ««Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон»».

Конструирование швейных изделий

Конструкторская документация. Конструирование и производство техники. Усовершенствование конструкции. Основы изобретательской и рационализаторской деятельности. Элементарные чертежи и эскизы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. 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. Практическая работа «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом».

Моделирование швейных изделий

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.

Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы.

Практическая работа «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою».

Швейная машина

Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, ее поломка. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначения и правила использования регулятора натяжения верхней нити. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Практическая работа «Устранение дефектов машинной строчки».

Технология изготовления швейных изделий.

Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания/спецификации на изготовление продукта, призванного удовлетворять выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребностью ближайшего окружения или его представителей.

Разработка и изготовление материального продукта по теме «Наряд для семейного воскресного обеда». Модернизация материального продукта.

Технология конструирования моделей швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы 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 с крупной – притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывертыванием – обтачивание. Обработка припусков шва перед вывертыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом – мягкого пояса, бретелей. Апробация полученного материального продукта: подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа

с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Практические работы: «Раскрой швейного изделия», «Дублирование деталей клеевой прокладкой», «Изготовление образцов машинных работ», «Обработка мелких деталей проектного изделия», «Примерка изделия», «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов, горловины и застежки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия, «Окончательная обработка изделия».

4. Художественные ремесла (18 ч)

Вязание крючком

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 вязальщика текстильно-галантерейных изделий.

Практические работы: «Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами», «Выполнение плотного вязания по кругу».

Вязание спицами

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.

Практическая работа «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями».

7 класс

(2 ч в неделю, всего 68 ч.)

1. Интерьер жилого дома (8ч)

Теоретические сведения. Создание технологий как основная задача современной науки. История развития технологий. Энергетическое обеспечение нашего дома. Использование электрической энергии. Освещение и освещенность. Роль освещения в интерьере. Распределение энергии как технология: понятие о системе освещения жилого помещения, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Гигиена жилища

Теоретические сведения. Экология жилья. Технологии содержания жилья. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды

уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Материалы изменившие мир: современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения. Разработка и внедрение технологий многократного использования материалов, технологий безотходного производства.

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

Подбор моющих средств для уборки помещения.

«Электротехника»

Теоретические сведения. Электробезопасность в быту. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Бытовая техника и её развитие. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Экология жилища :понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов. Цифровизация производства. Цифровые технологии и способы обработки информации.. Современный транспорт и перспективы его развития.

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

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

3. Кулинария (14 ч).

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр.

Потребительские качества пищи. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.

Способы обработки продукта питания. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Культура потребления: подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Изделия из жидкого теста

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Сладости, десерты, напитки

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

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

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

3.Создание изделий из текстильных материалов (28 ч)

Свойства текстильных материалов

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Экологические проблемы, вызываемые деятельностью заводов по производству тканей – токсичные вещества, попадающие в атмосферу и сточные воды. Меры экологического контроля.

Лабораторная работа «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств».

Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

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

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования. 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. Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою

Швейная машина

Теоретические сведения. Простые механизмы как часть технологических систем. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

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

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

Технология изготовления швейных изделий .

Теоретические сведения. Проектирование по теме «Праздничный наряд». Разработка и изготовление материального продукта- поясного швейного изделия. Модернизация материального продукта.

Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

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

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

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

Апробация полученного материального продукта-подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

4 Художественные ремесла (18ч)

Ручная роспись тканей

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

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

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

Вышивание

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

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

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

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

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

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

8 класс

(1 ч в неделю, всего 34 ч)

1. Раздел. «Технологии творческой и опытнической деятельности» (1 ч)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (1ч.)

Теоретическая часть: Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: исследовательский проект, социальный проект.

2. Раздел «Бюджет семьи» (6ч)

Теоретические сведения. Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Потребности и цели.

Социальные технологии. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи.

Материальные технологии. Технология совершения покупок. Правила покупок. Источники информации о товарах: реклама, принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Способы защиты прав потребителей.

Логика построения и особенности разработки отдельного вида проекта: бизнес-проект (бизнес-план). Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Потребности семьи и пути их удовлетворения. Предпринимательская деятельность и её виды. Прибыль. Связи семьи с государственными учреждениями, предприятиями, частными фирмами.

Практические работы. Исследование составляющих бюджета своей семьи. Исследование сертификата соответствия и штрихового кода.

3.Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)

Тема 1. Экология жилища (2ч)

Теоретические сведения: Технологии в сфере быта. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища Общие принципы управления. Самоуправляемые системы. Устойчивость систем управления. Устойчивость технических систем. *Практические работы:* Знакомство с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомство с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде)

Тема 2. «Водоснабжение и канализация в доме» (2ч)

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Способы монтажа кранов, вентилей и смесителей. Устройство сливных бачков различных типов.

Приёмы работы с инструментами и приспособлениями для санитарно-технических работ.

Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ

Практические работы: Знакомство с конструкцией типового смывного бачка (на учебном стенде).

Изготовление приспособления для чистки канализационных труб.

Разбирать и собирать запорные устройства системы водоснабжения со сменными буксами (на лабораторном стенде)

4.Раздел «Электротехника» (16ч)

Тема 1.Электромонтажные и сборочные технологии

Теоретические сведения: Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии. Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.

Тема 2. «Бытовые электроприборы» (6 ч)

Теоретические сведения: Использование электрической энергии, пути экономии электрической энергии в быту. Энергетическое обеспечение нашего дома : электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту.

Тема 3 «Электротехнические устройства с элементами автоматики» (2 ч)

Теоретические сведения: Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Биотехнологии в решении экологических проблем. Биоэнергетика. Перспективные технологии (в том числе нанотехнологии).

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

Тема 1 «Сферы производства и разделение труда» (2 ч)

Теоретические сведения: Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии

Тема 2. «Профессиональное образование и профессиональная карьера» (2 ч)

Теоретические сведения: Стратегии профессиональной карьеры. Производство и его виды. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».

Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.

Календарно- тематическое планирование 5 класс (2 ч в неделю,68 ч в год)

Дата		№ п/п	Раздел, тема урока	Кол-во часов	Содержание
план	факт				
		I	Проектная деятельность	1	
		1	Проектная деятельность на уроках «Технологии».	1	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.</p> <p>Этапы выполнения проекта.</p> <p>Поисковый (подготовительный) этап, технологический этап, заключительный (аналитический) этап. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.</p> <p>Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.</p> <p>Технологии вокруг нас.</p> <p>Преобразующая деятельность человека и технологии. Мир идей и создание новых вещей и продуктов.</p> <p>Производственная деятельность.</p>
		II	Оформление интерьера, электротехника.	5	
		2	Интерьер и планировка кухни-столовой. Практическая работа «Планировка кухни».	1	<p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность.</p> <p>Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Практическая работа «Планировка кухни».</p>

		3	Бытовые электроприборы на кухне.	1	Бытовые электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах: эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. Производство и техника. Роль техники в производственной деятельности человека.
		4,5	Выполнение творческого проекта «Кухня моей мечты».	2	Проектирование кухни на ПК. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап, технологический этап, заключительный (аналитический) этап. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта
		6	Защита творческого проекта «Кухня моей мечты».	1	Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта
		III	Кулинария	16	
		7	Санитария и гигиена на кухне	1	Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.
		8	Здоровое питание	1	Физиология питания Материальный мир и потребности человека. Свойства вещей. 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. Рациональное питание.
		9	Технология приготовления бутербродов	1	Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Практические работы: «Приготовление и оформление бутербродов».
		10	Технология приготовления горячих напитков	1	Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Практические работы: «Приготовление горячих напитков»,
		11	Технология приготовления блюд из круп и бобовых изделий	1	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий.
		12	Технология приготовления блюд из макаронных изделий	1	Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке. Подача готовых блюд. Практическая работа «Приготовление и оформление блюда из круп, макаронных изделий».
		13	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	1	Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.
		14	Блюда из сырых овощей и фруктов.	1	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.
		15	Блюда удмуртской кухни из овощей.	1	
		16	Тепловая кулинарная обработка овощей.	1	Общие правила механической кулинарной обработки овощей.

				<p>Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.</p> <p>Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов.</p> <p>Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей.</p> <p>Инструменты и приспособления для нарезки.</p> <p>Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам.</p> <p>Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.</p> <p>Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей.</p> <p>Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p> <p>Практические работы: «Приготовление и оформление блюда из вареных овощей», «Приготовление и оформление блюда из сырых овощей».</p>
		17	Технология приготовления блюда из яиц.	1 <p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Подача готовых блюд.</p> <p>Практическая работа «Приготовление и оформление</p>

					блюда из яиц»
		18	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Практическая работа «Разработка меню завтрака. Складывание салфеток».	1	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. Практическая работа «Разработка меню завтрака. Складывание салфеток».
		19	Контрольная работа по теме «Технология приготовления пищи».	1	
		20,21	Выполнение творческого проекта по разделу «Кулинария», «Воскресный завтрак для всей семьи».	2	Проектирование . Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап, технологический этап, заключительный (аналитический) этап. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта
		22	Защита проекта «Воскресный завтрак в моей семье».	1	Защиты творческого проекта.
		IV	Создание изделий из текстильных материалов	28	
		23	Производство текстильных материалов. Практическая работа «Определение направления долевой нити в ткани».	1	Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных и растительных волокон. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.
		24	Практическая работа «Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани».	1	Практические работы: «Определение направления долевой нити в ткани», «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Изучение тканей из хлопка и льна».
		25	Текстильные материалы и их свойства.	1	
		26	Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Тест «Элементы материаловедения»	1	
		27	Конструирование	1	Способы представления

			швейных изделий. Определение размеров швейного изделия.		технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия.
		28	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия».	1	Технологическая карта. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий.
		29	Построение чертежа швейного изделия.	1	Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями.
		30	Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия»	1	Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.
		31	Раскрой швейного изделия.	1	Последовательность и приемы раскроя швейного изделия. Техники конструирования, моделирования, проектирования.
		32	Практическая работа «Раскрой швейного изделия».	1	Понятие модели. Практическая работа: «Снятие мерок и изготовление выкроек».
		33	Швейные ручные работы.		Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ.
		34	Практическая работа «Изготовление образцов ручных работ».	1	Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Практическая работа «Изготовление образцов ручных работ».
		35	Подготовка швейной машины к работе.	1	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом.
		36	Подготовка швейной машины к работе.	1	Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.
		37	Приемы работы на швейной машине. Тест «Элементы машиноведения»	1	Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.
		38	Практическая работа «Приемы работы на швейной машине»	1	Приёмы работы на швейной машине. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов.
		39	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка.	2	Практическая работа «Приемы работы на швейной машине»
		40	Контрольная работа по теме «Конструирование швейных изделий».	1	
		41	Обоснование проекта «Фартук для работы	1	<u>Технология изготовления швейных изделий.</u>

			на кухне».		<p>Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания/спецификации на изготовление продукта, призванного удовлетворять выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребность ближайшего окружения или его представителей. Творческий проект «Наряд для завтрака». Моделирование выкройки в соответствии с фасоном изделия.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.</p> <p>Основные операции при машинной обработке изделия. Требования к выполнению машинных работ. Правила безопасной работы на швейной машине. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обметывание зигзагообразной строчкой и оверлогом; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.</p> <p>Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p> <p>Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов</p>
	42		Технология изготовления швейных изделий.	1	
	43		Обработка накладного кармана.	1	
	44		Практическая работа «Обработка накладного кармана»	1	
	45		Обработка нижнего и боковых срезов фартука.	1	
	46		Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука».	1	
	47		Обработка верхнего среза фартука притачным поясом.	1	
	48		Практическая работа « Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса. Проведение влажно-тепловых работ»	1	
	49		Подготовка защиты проекта «Фартук для работы на кухне».	1	
	50		Защита проекта «Фартук для работы на кухне».	1	

					<p>вразутюжку и стачной шов (шов вразутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).</p> <p>Порядок действий при сборке конструкций. Способы соединения деталей. Технологический узел. Последовательность изготовления швейных изделий. Профессии закройщик, портной.</p> <p>Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Сборка модели. Художественная отделка изделия. Испытание, анализ, варианты модернизации. Апробация полученного материального продукта. Подготовка доклада к защите проекта.</p> <p>Практические работы «Изготовление образцов машинных работ», «Проведение влажно-тепловых работ», «Обработка проектного изделия».</p>
		V	Художественные ремесла	18	
		51	Декоративно-прикладное изделие для кухни.	1	Какие бывают профессии. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.
		52	Экскурсия в школьный музей.	1	Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов
		53	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	1	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.
		54	Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте.	1	Понятие орнамента. Применение орнамента в народной вышивке.

			Удмуртский орнамент.		<p>Стилизация реальных форм. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.</p> <p>Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.</p> <p>Практическая работа «Создание композиций в графическом редакторе или на бумаге».</p>
		55	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья.	1	<p>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.</p> <p>Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Обработка срезов лоскутного изделия.</p> <p>Практическая работа «Изготовление образцов лоскутных узоров».</p> <p>Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутов. Материалы, инструменты, оборудование.</p> <p>Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап, технологический этап, заключительный (аналитический) этап. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>
		56	Технологии лоскутного шитья изделий удмуртского народа.	1	
		57,58	Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов».	2	
		59,60	Лоскутное шитье. Обоснование проекта.	2	
		61	Практическая работа «Стачивание деталей изделия».	1	
		62,63,64	Выполнение проекта «Лоскутное изделие для кухни».	3	
		65,66	Подготовка проекта к защите	2	
		67,68	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни».	2	

Календарно-тематическое планирование по технологии в 6 классе

Дата		№ п/п	Раздел, тема урока	Количество часов	Содержание
план	факт				
		I	Оформление интерьера	8	
		1	Вводный урок.	1	<p>Производственно-технологические задачи и способы их решения. Информационные технологии. Перспективные технологии.</p> <p>Технологии ремонта и содержания зданий: понятие о жилом помещении (жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом).</p> <p>Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Планировка жилого дома. Зонирование пространства жилого дома. Модели и моделирование. Виды машин и механизмов. Моделирование технических устройств 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. Экологические материалы.</p> <p>Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола.</p> <p>Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.</p> <p>Экология жилья. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник.</p> <p>Практические работы: «Пересадка комнатных растений»</p>
		2	Планировка и интерьер жилого дома.	1	
		3	Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений.	1	
		4	Технология выращивания комнатных растений.	1	
		5	Пр. работа «Перевалка (пересадка) комнатных растений».	1	
		6	Обоснование творческого проекта «Растения в интерьере жилого дома».	1	
		7	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома».	1	
		8	Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома».	1	
		II	Кулинария	12	
		9	Запуск проекта «Приготовление воскресного обеда». Технология первичной обработки рыбы.	1	<p>Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Современные промышленные технологии получения продуктов питания: маркировка консервов.</p>
		10	Технология тепловой	1	

			кулинарной обработки рыбы.		Признаки доброкачественности рыбы. Хранение продовольственных продуктов: условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Способы обработки продуктов питания: тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Культура потребления: выбор продукта -подача готовых блюд. Потребительские качества пищи.
		11	Нерыбные продукты моря.	1	
		12	Технология приготовления блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	1	
		13	Технология первичной обработки мяса.	1	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса.
		14	Технология приготовления блюд из мяса.	1	Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Хранение продовольственных продуктов питания: условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса.
		15	Технология приготовления блюд из птицы.	1	Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.Способы обработки продуктов питания: виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд-потребительские качества пищи.
		16	Технология приготовления первых блюд. Удмуртская национальная кухня: нугыли (суп).	1	Технология приготовления блюд из мяса. Культура потребления: подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. Блюда из птицы. 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. Потребительские качества пищи. Культура потребления: выбор продукта- оформление готовых блюд

					и подача их к столу. Заправочные супы 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. Культура потребления: выбор продукта-оформление готового супа и подача к столу.
		17	Сервировка стола к обеду. Этикет.	1	Меню обеда. Понятие о калорийности продуктов. Сервировка стола к обеду. Культура потребления: выбор продукта -подача блюд. Правила сервировки стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами
		18	Контрольная работа по теме «Кулинария»	1	
		19	Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»	1	Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап, технологический этап, заключительный (аналитический) этап. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.
		20	Защита творческого проекта «Приготовление воскресного обеда»	1	Защита творческого проекта «Приготовление воскресного обеда»
		III	Создание изделий из текстильных материалов	30	
		21	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Практическая работа «Изучение свойств текстильных материалов из химических	1	Материалы, изменившие мир: классификация текстильных химических волокон. Технологии получения текстильных материалов из химических волокон. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Практическая работа

			волокон».		««Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон».
		22	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Запуск проекта «Наряд для семейного обеда»	1	<p>Конструкторская документация. Конструирование и производство техники. Усовершенствование конструкции. Основы изобретательской и рационализаторской деятельности. Элементарные чертежи и эскизы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. 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.</p> <p>Практическая работа «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом».</p>
		23	Удмуртский национальный костюм. Конструирование швейных изделий.	1	
		24	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия».	1	
		25	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1	
		26	Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия (в масштабе 1:4)»	1	
		27	Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия (в натуральную величину)»	1	
		28	Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия (в натуральную величину)»	1	
		29	Моделирование плечевой одежды.	1	
		30	Практическая работа «Моделирование плечевой одежды и подготовка выкроек к раскрою».	1	
		31	Раскрой плечевой одежды.	1	
		32	Практическая работа «Раскрой швейного изделия»	1	<p>Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.</p> <p>Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической</p>
		33	Швейные ручные работы.	1	

		34	Практическая работа «Изготовление образцов ручных стежков и строчек»	1	системы. Практическая работа «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою».
		35	Работа на швейной машине. Машинная игла. Дефекты машинной строчки и их устранение. Практическая работа «Устранение дефектов машинной строчки».	1	Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, ее поломка. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначения и правила использования регулятора натяжения верхней нити. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Практическая работа «Устранение дефектов машинной строчки»
		36	Виды машинных операций.	1	Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания/спецификации на изготовление продукта, призванного удовлетворять выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребностью ближайшего окружения или его представителей. Разработка и изготовление материального продукта по теме «Наряд для семейного воскресного обеда». Модернизация материального продукта. Технология конструирования моделей швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы 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.
		37	Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов».	1	
		38	Практическая работа «Подготовка к примерке и примерка изделия».	1	
		39	Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов.	1	
		40	Практическая работа «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов».	1	
		41	Обработка горловины швейного изделия.	1	
		42	Практическая работа «Обработка горловины проектного изделия»	1	
		43	Технология обработки боковых срезов швейного изделия.	1	

		44	Практическая работа «Обработка боковых срезов».	1	<p>Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной-примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв- вымётывание.</p> <p>Основные машинные операции: присоединение мелкой детали с крупной –притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывертыванием – обтачивание. Обработка припусков шва перед вывертыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).</p> <p>Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом – мягкого пояса, бретелей. Апробация полученного материального продукта: подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.</p> <p>Последовательность изготовления плечевой одежды цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.</p> <p>Практические работы: «Раскрой швейного изделия», «Дублирование деталей клеевой прокладкой», «Изготовление образцов машинных работ», «Обработка мелких деталей проектного изделия», «Примерка изделия», «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов, горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия, «Окончательная обработка изделия».</p> <p>Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап, технологический этап,</p>
		45	Обработка нижнего среза швейного изделия.	1	
		46	Практическая работа «Обработка нижнего среза швейного изделия»	1	
		47	Окончательная отделка изделия. Контрольная работа «Конструирование изделий из текстильных материалов»	1	
		48	Подготовка защиты проекта «Наряд для семейного обеда».	1	
		49	Защита проекта «Наряд для семейного обеда»	1	
		50	Защита проекта «Наряд для семейного обеда»	1	

					заключительный (аналитический) этап. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.
		IV	Художественные ремесла	18	
		51	Вязание крючком и спицами. Запуск проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	1	Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц.
		52	Основные виды петель при вязании крючком	1	Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании.
		53	Вязание полотна.	1	
		54	Практическая работа «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами».	1	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 вязальщика текстильно-галантерейных изделий.
		55	Вязание по кругу.	1	Практические работы: «Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами», «Выполнение плотного вязания по кругу»
		56	Практическая работа «Выполнение плотного вязания по кругу»	1	
		57	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.	1	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.
		58	Практическая работа «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями».	1	
		59	Технология изготовления вязаных изделий. Контрольная работа «Художественные ремесла»	1	Практическая работа «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями».
		60	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком	1	Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап, технологический этап,

			или спицами».		заключительный (аналитический) этап. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.
		61	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	1	
		62	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	1	
		63	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	1	
		64	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	1	
		65	Подготовка к защите проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	1	
		66	Подготовка к защите проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	1	
		67	Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	1	
		68	Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами». Итоговый урок.	1	

Календарно-тематическое планирование предмета « Технологии » в 7 классе

Дата	№ урока	Раздел, тема урока.	Количество часов	Содержание
		1.Интерьер жилого дома	8	
	1	Вводный урок. Освещение жилого помещения. <i>Практическая работа:</i> выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».	1	<i>Теоретические сведения.</i> Создание технологий как основная задача современной науки. История развития технологий. Энергетическое обеспечение нашего дома. Использование электрической энергии. Освещение и освещенность. Роль освещения в интерьере. Распределение энергии как технология: понятие о системе освещения жилого помещения,
	2	Предметы искусства и коллекции в	1	

			интерьере.		<p>нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.</p> <p>Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.</p> <p>Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. Промышленная эстетика. Дизайн.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».</p> <p>Систематизация коллекции, книг.</p>
		3	<p>Гигиена жилища.</p> <p><i>Практическая работа. Генеральная уборка кабинета технологии.</i></p>	1	<p><i>Теоретические сведения.</i> Экология жилья. Технологии содержания жилья. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Материалы изменившие мир: современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.</p> <p><i>практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.</i></p>

					Подбор моющих средств для уборки помещения. Разработка и внедрение технологий многократного использования материалов, технологий безотходного производства.
		4	Бытовые приборы для уборки. <i>Практическая работа.</i> Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.	1	<i>Теоретические сведения.</i> Электробезопасность в быту. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Бытовая техника и её развитие. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Экология жилища :понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов. Цифровизация производства. Цифровые технологии и способы обработки информации. Современный транспорт и перспективы его развития. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.
		5 - 6	Творческий проект «Умный дом». Обоснование проекта.	2	
		7 - 8	Защита проекта «Умный дом».	2	
			2.Кулинария (14 часов)		
		9 - 10	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	2	<i>Теоретические сведения.</i> Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Потребительские качества пищи. Методы определения

					<p>качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.</p> <p>Способы обработки продукта питания. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Культура потребления: подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.</p>
		11	Изделия из жидкого теста. «Табани» удмуртские блины со сладким соусом.	1	<p><i>Теоретические сведения.</i> 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.</p> <p>Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.</p>
		12	Виды теста и выпечки.	1	Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки.
		13	Изделия из пресного слоёного теста. Изделия из песочного теста.	1	Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.
		14	Изделия из песочного теста.	1	<p>Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них.</p> <p>Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.</p> <p>Лабораторно-практические и практические работы.</p> <p>Приготовление изделий из пресного слоёного теста.</p> <p>Приготовление изделий из песочного теста.</p>
		15	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.	1	<p><i>Теоретические сведения.</i> Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки:</p>
		16	Напитки удмуртской	1	<p>молочный коктейль, морс.</p>

			кухни Практическая работа «Приготовление сладких блюд и напитков».		Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий. <i>Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.</i>
		17	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1	<i>Теоретические сведения.</i> Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд. Культура потребления: выбор продукта: правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол- фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка <u>пригласительных билетов с помощью ПК.</u> <i>Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.</i>
		18	Практическая работа: разработка меню.	1	
		19	Сладкий стол- фуршет. Правила приглашения гостей. Практическая работа: разработка приглашения на праздник с помощью ПК	1	
		20- 22	Творческий проект «Праздничный сладкий стол». Оформление и защита проекта.	3	
			3.Создание изделий из текстильных материалов	28	
		23	Текстильные материалы из волокон животного происхождения.	1	<i>Теоретические сведения.</i> Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств
		24	Практическая работа «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств».	1	
		25	Конструирование поясной одежды.	1	<i>Теоретические сведения.</i> Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды.
		26	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия».	1	
		27	Практическая работа «Построение чертежа	1	

			юбки в масштабе 1:4».		Построение чертежа прямой юбки.
		28	Практическая работа «Построение чертежа юбки в натуральную величину и по своим меркам».	1	<i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.
		29	Моделирование поясной одежды.	1	<i>Теоретические сведения.</i> Моделирование. Функции моделей.
		30	Практическая работа «Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном».	1	Использование моделей в процессе проектирования 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. Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> <i>«Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном».</i>
		31	Швейные ручные работы.	1	<i>Теоретические сведения.</i> Простые механизмы как часть технологических систем.
		32	Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов».	1	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.
		33	Технология машинных работ. Техника безопасности при выполнении машинных работ	1	<i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Изготовление образцов машинных швов.
		34	Практическая работа «Уход за швейной машиной: чистка и смазка»	1	
		35	Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов»	1	
		36	Обоснование творческого проекта «Праздничный наряд». Раскрой поясного швейного изделия.	1	<i>Теоретические сведения.</i> Проектирование по теме «Праздничный наряд». Разработка и изготовление материального продукта- поясного швейного изделия. Модернизация материального продукта.
		37	Практическая работа	1	

			«Раскрой поясного швейного изделия».		<p>Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.</p> <p>Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.</p> <p>Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.</p> <p>Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок.</p> <p>Апробация полученного материального продукта-подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.</p> <p>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.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой</i></p>
	38		Примерка поясного изделия, выявление дефектов.	1	
	39		Практическая работа «Дублирование деталей юбки».	1	
	40		Обработка среднего (бокового) шва юбки с застёжкой – молнией	1	
	41		Практическая работа «Обработка среднего (бокового) шва юбки с застёжкой – молнией».	1	
	42		Обработка складок, вытачек	1	
	43		Практическая работа «Обработка складок, вытачек».	1	
	44		Обработка верхнего среза прямым притачным поясом	1	
	45		Практическая работа «Обработка верхнего среза прямым притачным поясом».	1	
	46		Влажно – тепловая обработка готового изделия	1	
	47		Контроль качества изделия..	1	
	48		Подготовка проекта к защите.	1	
	49 50		Защита проекта «Праздничный наряд». Контроль и самооценка изделия.	2	

					<p><i>проектного изделия.</i></p> <p>Изготовление образцов ручных и машинных работ.</p> <p>Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.</p> <p>Обработка складок.</p> <p>Подготовка и проведение примерки поясного изделия.</p> <p>Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.</p>
			4.Художественные ремёсла.	18	
		51	Ручная роспись тканей. Технология росписи ткани в технике холодного батика.	1	<p>Ручная роспись тканей</p> <p>Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».</p> <p>Составление портфолио и разработка электронной презентации.</p> <p>Презентация и защита творческого проекта.</p> <p>Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности).</p> <p>Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности)</p> <p><i>Теоретические сведения.</i></p> <p>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.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.</p> <p>Вышивание</p>
		52	Технология росписи ткани в технике холодного батика	1	
		53	Практическая работа «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика».	1	
		54	Ручные стежки и швы на их основе. Виды ручных стежков	1	
		55	Практическая работа «Выполнение образцов швов».	1	
		56	Виды счётных швов	1	
		57	Практическая работа «Выполнение образца вышивки швом крест».	1	
		58	Виды гладьевых швов.	1	
		59	Практическая работа «Выполнение образцов вышивки гладью».	1	
		60	Вышивка лентами. Технологии традиционной удмуртской народной вышивки.	1	
		61	Практическая работа «Выполнение образца вышивки лентами»	1	

					<p><i>Теоретические сведения.</i> Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.</p> <p>Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.</p> <p>Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.</p> <p>Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.</p> <p>Выполнение образца вышивки в технике крест.</p> <p>Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.</p> <p>Выполнение образца вышивки атласными лентами.</p>
		62	Обоснование проекта «Подарок своими руками».	1	<p><i>Теоретические сведения.</i> Проектирование по теме «Подарок своими руками». Разработка и изготовление материального продукта. Модернизация материального продукта.</p> <p>Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности.</p>
		63	Разработка технологической карты	1	
		64-66	Практическая работа Изготовление проектного изделия.	3	
		67	Оформление проекта «Подарок своими руками». Контроль изделия.	1	
		68	Презентация и защита творческого проекта.	1	

Календарно-тематическое планирование предмета « Технологии » в 8 классе

Дата	№ урока	Модуль, учебная тема.	Количество часов	Содержание
		Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»(1ч)		
	1	Проектирование как сфера профессиональной деятельности	1	<i>Теоретическая часть:</i> Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: исследовательский проект, социальный проект
		Раздел «Бюджет семьи» (6 ч)		
	2	Способы выявления потребностей семьи	1	<i>Теоретические сведения.</i> Потребности и технологии.
	3	Технология построения семейного бюджета	1	Потребности. Иерархия потребностей. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи.
	4	Практическая работа «Исследование составляющих бюджета своей семьи»	1	Потребности и цели.
	5	Технология совершения покупок	1	Социальные технологии. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи.
	6	Способы Защиты прав потребителей. Практическая работа «Исследование сертификата соответствия и штрихового кода»	1	Материальные технологии. Технология совершения покупок. Правила покупок. Источники информации о товарах: реклама, принципы организации рекламы.
	7	Технология ведения бизнеса.	1	Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Способы защиты прав потребителей. Логика построения и особенности разработки отдельного вида проекта: бизнес-проект (бизнес-план).Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета Потребности семьи и пути их удовлетворения. Предпринимательская деятельность и её виды. Прибыль. Связи семьи с государственными учреждениями, предприятиями, частными фирмами.
		Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)		
	8	Инженерные коммуникации в доме.	1	<i>Теоретические сведения:</i> Технологии в сфере быта.
	9	Система безопасности жилища	1	Характеристика основных элементов систем
	10	Водоснабжение в доме.	1	энергоснабжения,
	11	Канализация в доме.	1	теплоснабжения, водопровода и

					<p>канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды.</p> <p>Система безопасности жилища</p> <p>Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Способы монтажа кранов, вентиля и смесителей. Устройство сливных бачков различных типов.</p> <p>Приёмы работы с инструментами и приспособлениями для санитарно-технических работ.</p> <p>Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.</p> <p>Общие принципы управления. Самоуправляемые системы. Устойчивость систем управления. Устойчивость технических систем. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.</p>
Раздел «Электротехника» (16ч)					
		12	Электрический ток и его использование	1	<p>Электромонтажные и сборочные технологии</p> <p><i>Теоретические сведения:</i></p> <p>Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии. Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.</p>
		13	Электрические цепи	1	
		14	Потребители и источники электроэнергии	1	
		15	Устройства защиты электрических цепей	1	
		16	Электроизмерительные приборы.	1	
		17	Лабораторно-практическая работа «Изучение домашнего электросчетчика».	1	
		18	Организация рабочего места для электромонтажных работ	1	
		19	Практическая работа «Сборка электрической цепи»	1	
		20	Электрические провода	1	
		21	Монтаж электрической цепи	1	
		22	Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности»	1	

		23	Защита творческого проекта «Разработка плаката по электробезопасности»	1	<p>Бытовые электроприборы <i>Теоретические сведения:</i> Использование электрической энергии, пути экономии электрической энергии в быту. Энергетическое обеспечение нашего дома: электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту.</p> <p>Электротехнические устройства с элементами автоматики <i>Теоретические сведения:</i> Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Биотехнологии в решении экологических проблем. Биоэнергетика. Перспективные технологии (в том числе нанотехнологии). Разработка и реализация персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы.</p>
		24	Электроосветительные приборы. Практическая работа «Проведение энергетического аудита школы»	1	
		25	Бытовые электронагревательные приборы. Цифровые приборы	1	
		26	Творческий проект по теме «Дом будущего».	1	
		27	Защита творческого проекта по теме «Дом будущего».	1	
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение (4ч)					
		28	Сферы производства. Производственные предприятия в г. Глазов и УР. Разделение труда.	1	<p>Производство и его виды. Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции.</p> <p>Система профильного обучения: права, обязанности и</p>
		29	Профессиональное образование. Система профессионального образования в г. Глазов и УР.	1	
		30	Внутренний мир человека и	1	

			<p>профессиональное самоопределение. Практическая работа «Определение уровня своей самооценки»</p>		<p>возможности. Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. <i>Стратегии профессиональной карьеры</i>. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».</p>
		31	<p>Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность. Профессиональная проба</p>	1	<p>Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса.</p>
		32,33	<p>Творческий проект «Мой профессиональный выбор»</p>	2	
		34	<p>Защита творческого проекта «Мой профессиональный выбор»</p>	1	

Учебно - методический комплекс:

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебников:

1. Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев, Е.Н. Кудаква Технология. 5 класса. Учебное пособие. Москва Дрофа 2019.
2. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 6 класса. Учебник для общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. М.: Вентана-Граф, 2017.
- 3.Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 7 класса. Учебник для общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. М.: Вентана -Граф, 2017.
- 4.Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / [В.Д. Симоненко, А.А. Элетов, Б.А. Гончаров и др.]- 3-е изд., перераб. – М. : Вентана- Граф, 2018.

Контрольный итоговый тест по технологии 5 класс

Часть А. Выбери правильный ответ:

1. Укажите предмет, не относящийся к кухонной посуде.

- А) *кастрюля*
- Б) мясорубка
- В) сковорода
- Г) сотейник

2. Укажите последовательность этапов первичной обработки овощей:

- А) промывание;
- Б) *сортировка;*
- В) нарезка;
- Г) очистка;
- Д) мойка.

3. Установить соответствие

Виды тепловых обработок овощей:

- А - комбинированный способ тепловой обработки овощей, сначала овощи обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности;
- Б - тепловая обработка овощей в разных количествах жира;
- В - варка овощей в небольшом количестве жидкости;
- Г - варка овощей в большом количестве жидкости;
- Д - легкое обжаривание продукта.

- 1 - Варка
- 2- Припускание
- 3 - Жарение
- 4- Пассерование
- 5 - Тушение

1Г, 2В, 3Б, 4Д, 5А

Выбери правильный ответ:

4. Техника безопасности работы с утюгом:

- А – включать мокрыми руками;
- Б – *не дёргать за шнур при выключении;*
- В – оставлять утюг на ткани;

Г – следить за тем, чтобы утюг касался шнура;

5. Укажите правильное размещение мебели и бытовой техники.

А) мойка - стол-тумба - газовая плита

Б) холодильник - газовая плита - стол-тумба

В) мойка - холодильник - газовая плита

6 Из каких волокон изготавливают х./б. и льняные ткани.

А) – шерстяные волокна;

Б) – шёлковые волокна;

В) – натуральные волокна растительного происхождения;

7. Как подают ножницы:

А – держась за одно лезвие;

Б - держась за два кольца;

В – кольцами вперёд;

8. Для чего нужен напёрсток

А – для хранения бисера;

Б – для предохранения пальца от укола иглой;

В – для предохранения ногтей от поломки

Часть В. Выбери несколько правильных ответов:

9. К бобовым относятся овощи:

А – капуста;

Б – фасоль;

В – картофель;

Г – редис;

Д – бобы;

10. К инструментам для ручных швейных работ относятся:

А – ластик;

Б – игла;

В – ножницы;

Г - манекен;

11. "К горячим напиткам относятся":

А) чай;

Б) квас;

В) морс;

Г) кофе;

Д) какао.

12. Ткань имеет.

А – лицо;

Б – изнаночную сторону;

В – боковую сторону;

Г – лицевую сторону;

Д – заднюю сторону;

Часть С. Вставьте пропущенное слово

13. Вырезанный чертёж швейного изделия – это _____
(выкройка)

14. Установить соответствие

- А. Обхват груди
- Б. Длина изделия
- В. Обхват бёдер
- Г. Обхват талии

- 1. Об
- 2. От
- 3. Ди
- 4. Ог

(А4,Б3,В1,Г2)

15. Установите правильную последовательность заправки верхней нити

- А - игла
- Б - рычаг нитепритягивателя
- В – нитенаправитель
- Г – регулятор натяжения верхней нити
- Д – катушечный стержень
- Е - крючок

Контрольный итоговый тест по технологии 6 класс

Часть А.

Выберите 1 правильный ответ:

1. Минеральное вещество, которое укрепляет кости человека:

- А) магний
- Б) кальций
- В) железо

2. Рожки и звездочки относятся:

- А) к трубчатым макаронным изделиям
- Б) к крупам
- В) к видам лапши
- Г) к видам вермишели

3. Из какой зерновой культуры получают манную крупу:

- А) пшеница
- Б) ячмень
- В) просо
- Г) рис

4. Столовые приборы раскладывают в такой последовательности:

- А) Справа от тарелки вилка, слева – нож
- Б) Справа от тарелки вилка и ложка, слева – нож
- В) Справа от тарелки нож, слева – вилка

5. Волокна растительного и животного происхождения относятся к волокнам:

- А) искусственным
- Б) натуральным
- В) синтетическим

6. Рычаг обратного хода в швейной машине предназначен:

- А) для закрепления строчки в конце шва

- Б) для выполнения зигзагообразной строчки
- В) для выполнения декоративной строчки

7. Мерка Ст снимается:

- А) горизонтально вокруг талии, по самому узкому месту туловища
- Б) от седьмого шейного позвонка до талии
- В) по правой стороне фигуры до желаемой длины

8. Моделирование – это:

- А) построение чертежа швейного изделия в натуральную величину
- Б) соединение двух деталей между собой стежками временного назначения
- В) создание различных фасонов швейного изделия на основе базовой выкройки

Часть В.

Выберите несколько правильных ответов:

9. По консистенции каши бывают:

- А) рассыпчатые
- Б) вязкие
- В) густые
- Г) жидкие

10. На основе чертежа плечевого изделия с цельнокроёным рукавом можно сшить:

- А) халат
- Б) юбку
- В) ночную сорочку
- Г) сарафан
- Д) тунику

11. Для обработки срезов изделия используют:

- А) окантовочный шов
- Б) шов в вподгибку с закрытым срезом
- В) шов вподгибку с открытым срезом
- Г) запошивочный шов

12. Основные качества интерьера:

- А) функциональные
- Б) декоративные
- В) гигиенические
- Г) эстетические

Часть С.

Вставьте пропущенные слова:

13. При приготовлении блинов используют следующие ингредиенты _____
(мука, вода, яйцо, масло)

14. Восстановите пословицу, используя слова: игла, а, шьёт, не, руки.

Ответ: _____
не игла шьёт, а руки)

15. Укажите правильную последовательность технологических операций при раскладке выкройки на ткань:

- А) разложить мелкие детали
- Б) разложить крупные детали
- В) приколоть мелкие детали

- Г) приколоть крупные детали
 - Д) определить лицевую сторону ткани
 - Е) разметить припуски на обработку
 - Ж) обвести детали по контуру
 - З) определить нить основы
- (Д,З,Б,А,Г,В,Ж,Е)

Контрольный итоговый тест по технологии 7 класс

Часть А

Выберите правильный ответ:

1. Варить овощи для салатов и винегретов следует:

- А – очищенными;
- Б – неочищенными;
- В – нарезанными крупными кусками;

2. Больше всего витамина С содержат:

- А – укроп;
- Б – картофель;
- В – лимон;

Выберите НЕ правильный ответ:

3. Из творога можно приготовить:

- А – вареники;
- Б – сырники;
- В – рагу;
- Г – запеканку;

4. Рекомендации по мытью окон:

- А - мыть окна лучше в солнечный день
- Б – использовать льняные салфетки и из микрофибры
- В – мыть со спец.средствами

5. Кисло - молочные продукты:

- А – ряженка;
- Б – кетчуп;
- В – сметана;

Выберите все правильные ответы:

6. Молочные супы можно готовить, используя продукты:

- А – макаронные изделия;
- Б - мясо;
- В – крупы;
- Г – рыба;
- Д – домашняя лапша;

Выберите правильный ответ:

7. Длина стежка зависит от:

- А – толщины ткани;
- Б – сминаемости ткани;
- В – усадки ткани;

8. Рисунок или украшение, изготовленные из нашитых или наклеенных на основу лоскутов ткани, называется:

- А – вышивкой;
- Б – аппликацией;

Часть В

Выберите несколько правильных ответов:

9. В бытовой швейной машине применяются приводы:

- А – электрический;
- Б – гидравлический;
- В – ручной;
- Г – ножной;

10. При заправке нижней нити используется:

- А – шпульный колпачок;
- Б – маховое колесо;
- В – регулятор натяжения нижней нити;
- Г – шпулька;

11. К гигиеническим свойствам ткани относятся:

- А – прочность;
- Б – теплозащитность;
- В – воздухопроницаемость
- Г – сминаемость;

12. К стежкам временного назначения относятся:

- А – сметочные;
- Б – копировальные;
- В – ручные стачные;
- Г – обметочные;

Часть С

Вставьте пропущенные слова:

13. Износостойкость, прочность, сминаемость – это _____ свойства тканей.

Гигроскопичность, теплозащитность, воздухопроницаемость – это _____ свойства ткани.

Технологические свойства тканей - это _____

14. Установите соответствие:

ОДЕЖДА

1. Джинсы и топ
2. Прямая юбка и блузка
3. Вечернее платье

СТИЛЬ

- А – классический
- Б – романтический
- В - спортивный

15. Укажите последовательность технологических операций при раскладке выкройки на ткани:

- А - разложить мелкие детали
- Б – разложить крупные детали

- В – сколоть ткань булавками
- Г – приколоть мелкие и крупные детали
- Д – определить лицевую сторону ткани
- Е – нанести контрольные линии и точки
- Ж – разметить припуски на обработку
- З – обвести детали по контуру

Контрольный итоговый тест по технологии 8 класс

Часть А

Выберите правильный ответ:

1. Какое из нижеуказанных положений даёт правильное научное определение: «Семейный бюджет»
 - А - семейный бюджет - это специальная банковская карточка позволяющая семье накопить средства для крупных покупок
 - Б - семейный бюджет – это финансовый план, который учитывает и сопоставляет все доходы и расходы семьи за определённый период
 - В - семейный бюджет – это финансовый документ, который заносятся все доходы семьи за определённый период

2. Какие из этих групп расходов семейного бюджета являются основными
 - А- постоянные и переменные
 - Б- постоянные
 - В- временные
 - Г- все виды групп расходов

3. Закон, регулирующий отношения между производителями и потребителями товаров и услуг, защищающий права тех, кто покупает товары
 - А - Закон «О защите прав производителей».
 - Б - Закон «О защите прав покупателей».
 - В - Закон «О защите прав потребителей».

4. Инженерные коммуникации в доме это:
 - А - совокупность устройств, приборов, оборудования которые обеспечивают подачу воды в жилище, и удаления сточных вод
 - Б - совокупность устройств, приборов, оборудования которые обеспечивают комфортные условия жизнедеятельности человека в его жилище, в помещениях для работы, для отдыха, развлечений
 - В - совокупность приборов, которые обеспечивают безопасную подачу газа и электроснабжения в жилище человека

5. Что такое предпринимательство (бизнес)
 - А - деятельность человека, который, владея какими-либо материальными и ценностями, производит товары и услуги
 - Б - инициативная деятельность человека, который, владея какими-либо материальными и интеллектуальными ценностями, создаёт товары, и услуги для населения с целью получения прибыли
 - В - наиболее эффективный способ пополнения семейного бюджета

6. Какие организационно-правовые формы предпринимательской деятельности сегодня существуют в РФ
 - А - индивидуальное предприятие
 - Б - товарищество
 - В - акционерное общество

Г- все вышеперечисленные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.

7. С какого возраста, и на каких, условиях, закон РФ «О предпринимательской деятельности» разрешает несовершеннолетним заниматься предпринимательской деятельностью

А- с 16 лет, не получая согласия родителей.

Б - с 18 лет, если они получают согласие родителей.

В - в возрасте 16 - 18 лет, если они получают согласие родителей и будут признаны полностью дееспособными.

8. Какими из ниже приведённых критериев должен руководствоваться молодой человек при выборе профессии, что бы сделать правильный выбор

А - выбрать профессию, которая востребована на рынке труда

Б - выбрать профессию, которая доступна и посильна для вас, что бы овладеть и заниматься ею

В - выбрать профессию, которая востребована на рынке труда, должна быть доступной и посильной для вас, что бы овладеть и заниматься ею, способной приносить радость, удовлетворение.

Часть В

Выберите несколько правильных ответов:

9. Что можно отнести к способам сбережения денежных средств семьи

А - приобретение валюты

Б - вклады в банки

В - покупка эксклюзивных вещей

Г- деньги, взятые в долг

Д- покупка недвижимости

10. Рациональные потребности семьи

А - потребность в одежде

Б - потребность в курении

В - потребность в жилье

Г - потребность в еде

11. Экономические функции семьи

А - финансовая деятельность

Б - общение членов семьи между собой и передача информации

В - ведение домашнего хозяйства

Г- накопление семейного имущества

12. Какую первую помощь нужно оказать пострадавшему, освобождённому от электрического тока

А - ничего не нужно делать самому и ждать помощи от медицинских работников

Б - дать пострадавшему воды

В - сделать пострадавшему искусственное дыхание

Г - попытаться поднять пострадавшего на ноги

Д - сделать пострадавшему массаж сердца

Часть С

Вставьте пропущенное слово:

13. Документ, который является важнейшим источником информации об избираемой профессии – это _____

Выберите правильную последовательность:

14. В какой последовательности нужно планировать и совершать покупки

А - сбор информации о возможных вариантах, качестве товаров, сроке их службы

Б – составление списков необходимых товаров

В – оценка приобретённого товара

Г – выбор магазина, в котором нужно сделать покупки

Д – момент совершения покупки