**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**‌ Министерство образования Ярославской области‌‌**

**‌МКУ Управление образования Администрации**

**Пошехонского муниципального района‌**​

**МБОУ Ермаковская СШ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДЕНО  Директор школы  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Вакула С.М.  Приказ №68 от 31.08.2023 г. |

‌

‌

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебного предмета «Технология»**

для обучающихся 8 – 9 классов

Составитель:

Новикова Н.А.

учитель технологии

**2023 год‌**​

**1.Пояснительная записка**

**1.1.Рабочая программа учебного предмета «Технология» для 5-8 классов общеобразовательных учреждений (базовый уровень) составлена в соответствии с нормативно-правовыми документами:**

1. Федеральный закон от 29.12.2012г. 273-ФЗ «Об Образовании в Российской Федерации»;

2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования / Министерство науки и образования Российской Федерации. М.: Просвещение,2011;

3.Примерная программа по технологии;

4. Технология: программа: 5-8 классы / А.Т.Тищенко, Н.В. Синица.-М.: Вентана-Граф, 2013.- 144с.

5. Учебный план МБОУ Ермаковской СШ на 2017-2018 учебный год;

6.Методическое письмо: "О преподавании учебного предмета «Технология» в 2017-2018 уч. году

7.Санитарные правила и нормы: постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010г №189, об утверждении Сан-Пин 2.4.2.28.21-10.

Рабочая  программа по технологии представляет собой целостный документ, включающий следующие разделы: пояснительную записку; общую характеристику учебного предмета, описание места учебного предмета в учебном плане, описание ценностных ориентиров содержания учебного предмета, содержание учебного предмета, календарно-тематическое планирование, описание материально технического обеспечения образовательного процесса, приложения к программе**.**

**1.2.Предмет «Технология" принадлежит образовательной области Технология».**

**1.3.Цели и задачи изучения предмета.**

Основными целями изучения учебного предмета «Техноло­гия» в системе основного общего образования являются:

**формирование** представлений о составляющих техносфе­ры, современном производстве и распространённых в нём технологиях;

**освоение** технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

**формирование** представлений о технологической культу­ре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе **включения** обучающихся в разнообраз­ные виды технологической деятельности по созданию лич- ностно или общественно значимых продуктов труда;

**овладение** необходимыми в повседневной жизни базовы­ми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с **использованием** распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными ви­дами бытовой техники;

**овладение** общетрудовыми и специальными умениями, не­обходимыми для проектирования и создания продуктов тру­да, ведения домашнего хозяйства;

**развитие** у обучающихся познавательных интересов, техни­ческого мышления, пространственного воображения, интел­лектуальных, творческих, коммуникативных и организатор­ских способностей;

**формирование** у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

**воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отноше­ния к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств лич­ности;

**профессиональное** самоопределение школьников в усло­виях рынка труда, формирование гуманистически и праг­матически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций

**В процессе преподавания предмета « Технология» решаются следующие задачи:**

-**формирование** политехнических знаний и экологической культуры;

**- привитие** элементарных знаний и умений по ведению до­машнего хозяйства и расчету бюджета семьи;

**- ознакомление** с основами современного производства и сферы услуг;

-**развитие** самостоятельности и способности учащихся ре­шать творческие и изобретательские задачи;

**-обеспечение** учащимся возможности самопознания, изу­чения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;

**-воспитание**: трудолюбия, предприимчивости, коллекти­визма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры пове­дения и бесконфликтного общения;

**-овладение** основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реали­зации собственной продукции и услуг;

**-использование** в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и деко­ративно-прикладного искусства для повышения конкуренто­способности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

**1.4.Концепция (основная идея) программы**:

Программа предусматривает формирование у учащихся общих учебных и трудовых умений и навыков, универсальных способов деятельности и общекультурных, учебно-познавательных, информационных, социально-трудовых компетенций.

**Общекультурные компетенции**– познание и опыт деятельности в области национальной и общечеловеческой культуры, духовно-нравственные основы жизни человека и человечества, отдельных народов; культурологические основы семейных, социальных, общественных явлений и традиций; роль науки и религии в жизни человека; компетенции в бытовой и культурно-досуговой сфере, например, мира.

**Учебно-познавательные компетенции** – совокупность компетенций ученика в сфере самостоятельной познавательной деятельности, включающей элементы логической, методологической, общеучебной деятельности. По отношению к изучаемым объектам ученик овладевает креативными навыками: добыванием знаний непосредственно из окружающей действительности, владением приемами учебно-познавательных проблем, действий в нестандартных ситуациях.

**Информационные компетенции** – навыки деятельности по отношению к информации в учебных предметах и образовательных областях, а также в окружающем мире.

**Социально-трудовые компетенции-**умения ориентироваться в мире профессий, действовать в соответствии с личной и общественной выгодой, владеть этикой трудовых и гражданских взаимоотношений.

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспечивается влючением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллективно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания учащихся, раскрытие их творческих способностей. В связи с тем, что программа рассчитана на сельскую школу весной и осенью предусмотрены практические занятия на пришкольном участке.

**1.5.Обоснованность программы.**

**Главной особенностью программы является ее направленность на:**

**развитие** инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

**использования** знаний, полученных при изучении других учебных предметов;

**совершенствование** умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;

**формирование** представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

**формирование** способности придавать экологическую направленность любой деятельности.

**Программа отличается:**

ярко выраженной направленностью на духовно-нравственное развитие личности учащихся в процессе социализации.

**Программа реализует:**

идею межпредметных связей при обучении технологии, что способствует развитию умения устанавливать логическую взаимосвязь между явлениями и закономерностями, которые изучаются в школе на уроках по разным предметам идею дифференцированного подхода к обучению, это выражается, прежде всего, в выделении дополнительного

материала, расширяющего основное содержание программы;

культуроведческий аспект в обучении технологии, что проявляется в достаточно широком использовании сведений по истории традиций и ремесел народов, информации о технологиях современного производства.

**Программа предусматривает прочное усвоение материала. С этой целью:**

На повторение изученного материала в программе отводится значительное место.

Для закрепления теоретических знаний предусмотрены практические занятия.

**1.6.Структура и основные принципы отбора материала.**

Программа содержит:

- отобранную в соответствии с задачами обучения систему понятий из области культуры, эргономики, эстетики труда, основы черчения, графики и дизайна;

- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;

- сведения о технологической культуре производства;

- перечень специальных терминов.

Программа построена с учетом принципов системности, научности и доступности, а также преемственности и перспективности между различными разделами курса.

Уроки спланированы с учетом знаний, умений и навыков по предмету, которые сформированы у школьников в процессе обучения на предшествующей ступени. Соблюдая преемственность, предусматривается обучение технологии на высоком, но доступном уровне трудности, изучение материала быстрым темпом, выделяющем ведущую роль практических знаний. На первый план выдвигается раскрытие и использование познавательных возможностей учащихся как средства их развития и как основы для овладения учебным материалом. Повысить интенсивность и плотность процесса обучения позволяет использование различных форм работы: письменной и устной, под руководством учителя и самостоятельной и др. Сочетание коллективной работы с индивидуальной и групповой снижает утомляемость учащихся от однообразной деятельности, создает условия для контроля и анализа отчетов, качества выполненных заданий.

Для развития познавательной активности и сознательности учащихся в уроки включены сведения из истории декоративно-прикладного искусства, кулинарии, костюма. Материал в программе расположен с учетом возрастных возможностей учащихся.

В программе предусмотрены вводные уроки технологии, раскрывающие роль и значение различных технологий в современном мире. Учитывая региональные особенности нашего района 10 % от учебного времени отводится для изучения южно-уральских ремесел и промыслов, для изучения национальных традиций, праздников, технологий изготовления элементов национального костюма, элементов декоративно-прикладного искусства. Познавательные сведения и практическая работа национально-региональный компонент проводятся параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой урока. Для наиболее полного освоения теоретических знаний и получения практических навыков специально подобраны творческие задания и предметы труда имеющие потребительское значение. Разделы учебников содержат значительное количество заданий разного уровня сложности. При изучении разделов решаются и другие задачи: творческого и эстетического развития учащихся, формирования общих учебных умений (слушать, выделять главное, работать с различными предметами труда и информацией, планировать последовательность действий, контролировать, работать индивидуально и коллективно). Повторение ранее изученного материала производится в соответствии с изучаемым разделом.

**1.7 Результаты освоения учебного предмета " Технология"**

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

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

**формирование** целостного мировоззрения, соответствую­щего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

**формирование** ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию; овладение элементами организации умственного и фи­зического труда;

**самооценка** умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций буду­щей социализации и стратификации;

**развитие** трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовле­творения перспективных потребностей

;**осознанный** выбор и построение дальнейшей индиви­дуальной траектории образования на базе осознанного

ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интере­сов, а также на основе формирования уважительного отно­шения к труду;

**становление** самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образова­тельной и профессиональной карьеры, осознание необходи­мости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

**формирование** коммуникативной компетентности в обще­нии и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового кол­лектива;

**проявление** технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

**самооценка** готовности к предпринимательской деятель­ности в сфере технологий, к рациональному ведению домаш­него хозяйства;

**формирование** основ экологической культуры, соответ­ствующей современному уровню экологического мышле­ния; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

**развитие** эстетического сознания через освоение художе­ственного наследия народов России и мира, творческой дея­тельности эстетического характера; формирование индиви­дуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты освоения обучающими-

предмета «Технология» в основной школе:

**самостоятельное** определение цели своего обучения, по­становка и формулировка для себя новых задач в учёбе и по­знавательной деятельности;

**алгоритмизированное** планирование процесса познава- тельно-трудовой деятельности;

**определение** адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учеб­ной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

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

**выявление** потребностей, проектирование и создание объ­ектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная

организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

**виртуальное** и натурное моделирование технических объ­ектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практиче­ских задач в процессе моделирования изделия или техноло­гического процесса;

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

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

**организация** учебного сотрудничества и совместной дея­тельности с учителем и сверстниками; согласование и ко­ординация совместной познавательно-трудовой деятельно­сти с другими её участниками; объективное оценивание вкла­да своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

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

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

**оценивание** своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требова­ниям и принципам;

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

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

**в познавательной сфере:**

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

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

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

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

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

**формирование** умений устанавливать взаимосвязь зна­ний по разным учебным предметам для решения приклад­ных учебных задач; применение общенаучных знаний по пред­метам естественно-математического цикла в процессе под­готовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании техно­логий и проектов;

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

**в трудовой сфере:**

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

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

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

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

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

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

**в мотивационной сфере:**

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

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

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

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

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

**в эстетической сфере:**

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

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

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

**рациональный** выбор рабочего костюма и опрятное со­держание рабочей одежды;

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

**в коммуникативной сфере:**

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

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

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

**адекватное** использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и пись­менной речью; построение монологических контекстных

высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

**в физиолого-психологической сфере:**

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

с**облюдение** необходимой величины усилий, прикладывае­мых к инструментам, с учётом технологических требований;

сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**1.8.Сроки реализации программы** – 4года (2014-2018 г.)

**2.Общая характеристика учебного предмета.**

**2.1.Место и роль курса в обучении.** Учебный предмет "Технология" является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности. Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов, природной и социальной среды.

**2.2.Обшая характеристика учебного процесса.**

**Формы обучения:** Основной формой организации учебного процесса является сдво­енный урок, который позволяет организовать практическую творче­скую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

**Формы обучения:** основной **формой обучения** является учебно-практическая деятельность обучающихся. В качестве приоритетных методов обучения предлагается использовать упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ в конце каждого года обучения.

**Методы и приёмы обучения:**

-  объяснительно-иллюстративный;

-  репродуктивный;

-  проблемное изложение;

-  частично-поисковый (эвристический);

-  исследовательский.

-  методы приобретения новых знаний;

-методы формирования умений и навыков по применению знаний на практике;

-методы проверки и оценки знаний, умений и навыков;

-метод творческих проектов.

**Виды деятельности учащихся на уроке:**

**-**слушание объяснений учителя.

-слушание и анализ выступлений своих товарищей.

-самостоятельная работа с учебником.

-работа с научно-популярной литературой;

-отбор и сравнение материала по нескольким источникам.

-написание рефератов и докладов.

-анализ формул.

-решение текстовых количественных и качественных задач.

-систематизация учебного материала.

-наблюдение за демонстрациями учителя.

-просмотр учебных фильмов.

-анализ графиков, таблиц, схем.

-объяснение наблюдаемых явлений.

-изучение устройства приборов по моделям и чертежам.

-анализ проблемных ситуаций.

-работа с раздаточным материалом.

-сбор и классификация коллекционного материала.

-измерение величин.

-выполнение работ практикума.

-выявление и устранение неисправностей в оборудовании.

-моделирование и конструирование.

**2.3. Общие учебные умения, навыки и способы деятельности.**

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

В результате обучения учащиеся овладеют:

трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;

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

навыками применения распространённых ручных инстру­ментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры тру­да, уважительного отношения к труду и результатам труда.

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

-с основными технологическими понятиями и характери­стиками;

*-*технологическими свойствами и назначением материалов;

*-*назначением и устройством применяемых ручных инстру­ментов, приспособлений, машин и оборудования;

-видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;

-видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных техноло­гий обработки материалов и получения продукции на окру­жающую среду и здоровье человека; -профессиями и специальностями, связанными с обработ­кой материалов, созданием изделий из них, получением про­дукции;

-со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

-выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

-рационально организовывать рабочее место;

-находить необходимую информацию в различных источ­никах;

-применять конструкторскую и технологическую докумен­тацию;

-составлять последовательность выполнения технологи­ческих операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;

-выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инстру­менты и оборудование для выполнения работ;

-конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

-выполнять по заданным критериям технологические опе­рации с использованием ручных инструментов, приспособ­лений, машин, оборудования, электроприборов;

-соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользова­ния ручными инструментами, приспособлениями, машина­ми, электрооборудованием;

-осуществлять визуально, а также доступными измеритель­ными средствами и приборами контроль качества изготов­ляемого изделия или продукта;

-находить и устранять допущенные дефекты;

-проводить разработку творческого проекта по изготов­лению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

-планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и усло­вий;

-распределять работу при коллективной деятельности;

**использовать приобретённые знания и умения в практи­ческой деятельности и повседневной жизни в целях:**

-понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;

-развития творческих способностей и достижения высо­ких результатов преобразующей творческой деятельности;

-получения технико-технологических сведений из разно­образных источников информации;

-организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

-создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

-изготовления изделий декоративно-прикладного искус­ства для оформления интерьера;

-контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;

-выполнения безопасных приёмов труда и правил электро­безопасности, санитарии, гигиены;

-оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;

-построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

**Рефлексивная деятельность:**

Самостоятельная организация учебной деятельности (постановка цели, планирование, определение оптимального соотношения цели и средств и др.). Владение навыками контроля и оценки своей деятельности, умением предвидеть возможные последствия своих действий. Поиск и устранение причин возникших трудностей. Оценивание своих учебных достижений, поведения, черт своей личности, своего физического и эмоционального состояния. Осознанное определение сферы своих интересов и возможностей. Соблюдение норм поведения в окружающей среде, правил здорового образа жизни. Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива; учет особенностей различного ролевого поведения (лидер, подчиненный и др.).

Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей. Использование своих прав и выполнение своих обязанностей как гражданина, члена общества и учебного коллектива. Владеет навыками контроля и оценки своей деятельности.

Ищет и устраняет причины возникших трудностей. Оценивает свои учебные достижения, поведение. Определяет структуру объекта познания, ищет и выделяет значимые функциональные связи и отношения между частями целого.

Разделяет процессы на этапы, выделяет характерные причинно-следственные связи.

Определяет адекватные способы решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.

Сравнивает, сопоставляет, классифицирует объекты по одному или нескольким предложенным основаниям, критериям.

Различает факт, мнение, доказательство, гипотезу.

Исследует несложные практические ситуации, выдвигает предложения, понимает необходимость их проверки на практике.

Творчески решает учебные и практические задачи: умеет мотивированно отказаться от образца, ищет оригинальные решения, самостоятельно выполняет различные творческие работы, участвует в проектной деятельности.

**2.4.Межпредметные связи предмета с другими предметами учебного плана.** Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Эти 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 материалов; устройства и принципов работы машин; механизмов приборов; видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

**3.Место учебного предмета в учебном плане.**

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации предусматривает обязательное изучение технологии на этапе основного общего образования в объеме 204 (210) часов. В том числе: вV классе –68 (70) часов, в VI классе – 68(70) часов, в VII–34 (35) часа, в VШ классе–68 (70) часа. Школьный учебный план предусматривает изучение технологии 2 часа в неделю в 5 классе, всего – **68 (70)** часов, 2 часа в неделю в 6 классе, всего – **68 (70)** часов, 1 час в неделю в 7 классе, всего – **34** **(35)** часа, дополнительно резерв по 2 и 1 ч. соответственно.

**4.СОДЕРЖАНИЕ тем учебного курса.**

**5 класс (70 часов)**

**Раздел 1. Введение (2 ч)**

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

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

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

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

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

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

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

## *Практическая работа: "Уборка урожая"*

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

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

## *Оптимальные условия для роста и развития растений.*

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

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

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

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

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

**Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства. Электротехника (4 ч)**

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

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

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

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

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

**Раздел 4. Кулинария (12 ч)**

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

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

Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.

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

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

Оказывать первую помощь при порезах и ожогах

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

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

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

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

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

эфирные масла.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## *Раздел 5. Конструирование и моделирование швейных изделий (12 ч)*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## *Раздел 6. Технология изготовления швейных изделий. Творческий проект.(10 ч).*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Анализ готовых работ(по выбору обучающихся)

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

**Раздел 7. Художественные ремёсла. Творческий проект. (12 ч)**

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

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

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

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

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

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

**Темы 65-68. Лоскутное шитьё. Творческий проект (8 ч )**

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

**Резерв(2часа)**

**Введение (2 часа)**

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

**Итого 70 часов.**

**6 класс (70 часов)**

## *Раздел 1. Введение (2часа)*

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

Планирование работ на длительный срок. Соблюдение правил техники безопасности.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон

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

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

**Раздел 4. Кулинария (10 ч)**

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

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

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

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

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

**Тема 19-20. Блюда из мяса. (2 ч).**

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

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

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

**Тема 21-22. Блюда из птицы. (2 ч)**

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу

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

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

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

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

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

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

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

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

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

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

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

**Темы 59-66. Работа над творческим проектом. Защита творческих проектов. (10ч).**

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

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

**7 класс (35 (34) часов)**

## *Раздел 1. Введение. (1 час)*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Тема 6. Уход за садом.(1 ч.)**

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

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

Технология высаживания рассады томатов в открытый грунт.

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

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

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

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

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

**Тема 9. Гигиена жилища (1ч.)**

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

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

**Раздел 4. Электротехника (1 ч).**

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

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

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

**Раздел 5. Кулинария (5 ч)**

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

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

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

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

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

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

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

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

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

**Тема 19. Швейная машина. (1 ч)**

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

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

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

Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия

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

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

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

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

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

**Темы 26-31.Вышивание. (6 ч )**

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица

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

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

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

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

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

**Резерв(1 ч.)**

**Введение (1ч)**

**Национально-региональный компонент (4ч.) Итого 35 часов.**

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

**Раздел 1. Введение. (1 ч.)**

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

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

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

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

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

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

**Тема 3. Севообороты.(1 час).**

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

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

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

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

Практическая работа "Закладка компоста".

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

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

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

Практическая работа № 4 "Определение сорных растений".

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

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

Определение всхожести семян. Проращивание семян свеклы.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Тема 11.Экология жилища. (1 ч )**

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

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

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

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

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

**Раздел 4. Электротехника (5 ч)**

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

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

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

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

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

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

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

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

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

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

**Тема 18-23.Бюджет семьи. (6 ч )**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Резерв(1час)**

**Введение (1 часа)**

**НРК (4часа)**

**Итого 35 часов.**

**4.2.Методы и формы контроля.**

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

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

**Формы контроля (5-8 класс):**

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

**4.3.Критерии И НОРМЫ оценки РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ УЧАЩИХСЯ.**

**Критерии оценивания учащихся 5-8 классов**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п | оценки | Знание учебного материала | Точность обработки изделия | Норма времени выполнения | Правильность выполнения трудовых приемов | Организация рабочего времени | Соблюдение правил дисциплины и т/б |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | «5» | Ответы отличаются глубокими знанием учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить причинно-следственные зависимости и связь с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах 1/3 допуска | Норма времени меньше или равна установленной | Абсолютная правильность выполнения трудовых операций | Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места | Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено не было |
| 2 | «4» | В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах Ѕ поля допуска | Норма времени превышает установленного на 10-15 % | Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, которые после замечания учителя не повторяются | Имели место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которое после замечания учителя не повторяются | Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются |
| 3 | «3» | В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя, учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-следственные связи, связать его с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска | Норма времени превышает установленную на 20% и более | Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, часть из которых после замечания учителя повторяются снова | Имели место случаи неправильной организации рабочего места, которые после замечания учителя повторяются снова | Имели место нарушения дисциплины и правил т/б, которые после замечания учителя повторялись снова |
| 4 | «2» | Ответы свидетельствуют о значительном незнании учебного материала, учащийся не может без учителя найти в нем причинно-следственные связи, относящиеся к классу простейших | Точность изделия выходит за пределы поля допуска | Учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени урока | Почти все трудовые приемы выполняются не верно и не исправляются после замечания | Почти весь урок наблюдались нарушения правил организации рабочего места | Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины |
| 5 | «1» | Учащийся абсолютно не знает учебный материал, отказывается от ответа | Учащийся допустил неисправимый брак | Учащийся отказался от выполнения | Учащийся совершенно не владеет трудовыми приемами | Полное незнание правил организации рабочего места | Имели место нарушения дисциплины и т/б, повлекшие за собой травматизм |

**Примерные нормы оценки практической деятельности**

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

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

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

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

**Приемы труда**

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

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

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

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

**Качество изделий (работы)**

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

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

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

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

**Норма времени (выработки)**

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

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

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

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

**По материалам журналов «Школа и производство» № 3 /1998; № 7 /2000.**

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ТВОРЧЕСКОГО ПРОЕКТА УЧАЩИХСЯ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Критерии оценивания** | **Баллы** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** |
| 1.1 Общее оформление | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.2 Актуальность. Обоснование проблемы, формулировка темы проекта | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.3 Сбор информации по теме проекта, анализ прототипов | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.4 Анализ возможных идей, выбор оптимальной идеи | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.5 Выбор технологии изготовления изделия | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.6 Экономическая и экологическая оценка будущего изделия и технологии его изготовления | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.7 Разработка конструкторской документации, качество графики. | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.8 Описание изготовления изделия (технологическая карта) | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.9 Описание окончательного варианта изделия | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.10 Эстетическая оценка выбранного изделия | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.11 Экономическая и экологическая оценка выполненного (готового) изделия. | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.12 Реклама изделия | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.1 Оригинальность конструкции | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.2 Качество изделия | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.3 Соответствие изделия проекту | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.4 Практическая значимость | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.1 Формулировка проблемы и темы проекта | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.2 Анализ прототипов и обоснование выбранной идеи | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.3 Описание технологии изготовления изделия | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.4 Четкость и ясность изложения | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.5 Глубина знаний и эрудиция | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.6 Время изложения (7-8 мин) | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.7 Самооценка | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.8 Ответы на вопросы | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ИТОГО: | 50 баллов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**4.4 Учебно-тематический план**

**5 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел учебного курса** | **Количество часов** | **Контрольные работы** | **Практические работы** | **Творческий**  **проект** |
| *Введение* | 2 | 1 |  | - |
| Агрономические технологии | 14 | - | 7 | - |
| Технологии домашнего хозяйства. Электротехника. | 2 | - | 1 | 1 |
| Кулинария. | 12 | 1 | 1 | - |
| Материаловедение ( швейного производства). | 4 | 1 | 2 |  |
| Конструирование и моделирование швейных изделий. | 8 | 1 | 4 |  |
| Организация рабочего места. | 4 | 1 | 2 |  |
| Технология изготовления швейных изделий. Творческий проект. | 14 | 1 | 7 | 1 |
| Художественные ремесла. Творческий проект. | 8 | - | 2 | 1 |
| Резерв | 2 | - |  |  |
| **ИТОГО** | 70 | 5 | 29 | 1 |

**6 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Раздел учебного курса* | Количество часов | Контрольные работы | Практические работы | Творческие проекты |
| *Введение* | 2 | 1 | 1 | - |
| Агрономические технологии | 12 | - | 7 | - |
| Технологии ведения дома | 2 | - |  |  |
| Кулинария. | 10 | 1 | 1 | - |
| Создание изделий из текстильных материалов. | 22 | 3 | 11 | - |
| Художественные ремесла | 8 |  | 4 |  |
| Технологии творческой и опытнической деятельности | 12 | 1 | 1 | 1 |
| Резерв | 2 | - | - | - |
| **ИТОГО** | 70 | 6 | 29 | 1 |

**7класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Раздел учебного курса* | Количество часов | Контрольные работы | Практические работы | Творческие проекты |
| *Введение* | 1 | 1 | 1 | - |
| Агрономические технологии | 5 | - | 5 | - |
| Кулинария. | 5 | 1 | 7 | - |
| Создание изделий из текстильных материалов. | 8 | 3 | 4 | - |
| Художественные ремесла. | 8 |  | 4 | - |
| Технологии ведения дома. Электротехника. | 3 | 1 | 1 | - |
| Технологии творческой и опытнической деятельности | 4 |  |  | 1 |
| Резерв | 2 | - | - | - |
| **ИТОГО** | 35 | 6 | 22 | 1 |

**8 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел учебного курса** | **Количество часов** | **Контрольные работы** | **Практические работы** | **Творческие проекты** |
| Введение | 1 | 1 | 1 |  |
| Агрономические технологии | 9 | - | 9 |  |
| Технологии домашнего хозяйства. | 2 |  |  |  |
| Электротехника. | 5 |  |  |  |
| Семейная экономика | 6 | 1 | 9 |  |
| Современное производство и профессиональное самоопределение. | 4 | 1 | 2 |  |
| Технологии творческой и опытнической деятельности | 7 |  | 6 | 1 |
| Резерв | 1 |  |  |  |
| **ИТОГО** | 35 | 4 | 30 |  |

**4 Оценка обучающих работ.**

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

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

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

**Выставление итоговых отметок.**

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

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

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

**5.Календарно-тематическое планирование(См.Приложение)**

**6. Описание материально-технического обеспечения учебного курса.**

**6.1 Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Классы | Количество часов | | Дидактическое обеспечение | | | | Методическое обеспечение |
| В неделю | В год | Программа | Учебники | Учебные пособия | Инструментарий определения уровня образованности | Методические пособия для педагогов |
| 5 | 2 | 70 | Технология: программа: 5-8 классы / А.Т.Тищенко, Н.В. Синица.-М.: Вентана-Граф, 2013.- 144с. | Технология. Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2013.-208с. | Старикова Е. В. Корчагина Г. А. Дидактический материал по трудовому обучению: Кулинарные работы, Обработка ткани: 5 Класс: Книга для учителя М.: Просвщение, 1996. |  | 1. Технология.5 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2007-281с.  2. Предметные недели в школе 5-11 класс  3. Журнал «Школа и производство» |
| 6 | 2 | 70 | Технология: программа: 5-8 классы / А.Т.Тищенко, Н.В. Синица.-М.: Вентана-Граф, 2013.- 144с. | Технология. Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2013.-208с. | Творческий проект по технологии обработки ткани 5-9 класс |  | 1. Технология.6 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2007-281с.  2. Предметные недели в школе 5-11 класс  3. Журнал «Школа и производство» |
| 7 | 1 | 35 | Технология: программа: 5-8 классы / А.Т.Тищенко, Н.В. Синица.-М.: Вентана-Граф, 2013.- 144с. | Технология. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./ Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2013.-208с. | Творческий проект по технологии обработки ткани 5-9 класс |  | 1.Технология.8 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2007-281с.  2. Предметные недели в школе 5-11 класс  3. Журнал «Школа и производство» |
| 8 | 1 | 35 | Технология: программа: 5-8 классы / А.Т.Тищенко, Н.В. Синица.-М.: Вентана-Граф, 2013.- 144с. | Технология. Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2013.-208с. | В.Д. Симоненко. Основы потребительской культуры |  | Технология.8 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2007-281с.  2. Предметные недели в школе 5-11 класс  3. Журнал «Школа и производство» |

**6.2 Литература для учителя**

1. Стандарт основного общего образования по технологии.
2. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 80с.
3. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 6 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 48с.
4. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 7 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 64с.
5. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 8 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 48с.
6. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 9 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 64с.
7. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 10 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 48с.
8. Арефьев И.П. Технология. Профориентация. Экономика России в опорных схемах и таблицах. – М.: Изд-во НЦ ЭНАС, 2005. – 96с.
9. Захарченко Г.Г. Учебные задания по сельскохозяйственному труду: 5-9 кл: Методическое пособие. – М.: ВЛАДОС, 2003. – 144с.
10. Захарченко Г.Г. Лабораторные работы по изучению полевых культур: Сельскохозяйственный труд: 5-9 кл. Методическое пособие для учителя. – М.: ВЛАДОС, 2003. – 120с.
11. Зуева Ф.А. Предпрофильное и профильное образование учащихся: основные подходы./Методическое пособие/Ф.А.Зуева. – Челябинск: Взгляд, 2006. – 143с.
12. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.
13. Неделя технологии в начальной и средней школе: праздники, посиделки./Авт.-сост. Павлова О.В. – Волгоград: Учитель, 2007. – 127с.
14. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2003.
15. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2004.
16. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2005.
17. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2006.
18. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2007.
19. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2008.
20. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2009.
21. Обучение технологии в средней школе: 5-11 кл. /Методическое пособие. – М.: ВЛАДОС, 2003.-208с.
22. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии/Сост. В.М.Казакевич, А.В.Марченко, - 2-е изд. – М.:Дрофа, 2001. – 256с.
23. Оценка качества подготовки выпускников средней (полной) школы по технологии. – М.: Дрофа, 2002. – 192с.
24. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2003.-296с.
25. Правдюк В.Н. Практикум по методике преподавания основ сельского хозяйства в школе./Учебно-методическое пособие для студентов педвузов. – М.: Вентана-Графф, 2005. – 96с.
26. Сборник нормативно-методических материалов по технологии./ Автор-составитель: Марченко А.В., Сасова И.А., - М.: Вентана-Графф, 2002. – 224с.
27. Ставрова О.Б. Современный урок технологии с применением компьютера. Книга для учителя. – М.: Школьная пресса. 2004. – 80с.
28. Технология. 6-8 классы. Русские традиции для изготовления различных изделий: конспекты занятий/авт.-сост. И.Г.Норенко. – Волгоград: Учитель, 2007. – 107с.
29. Технология. 9 класс: материалы к урокам раздела «Профессиональное самоопределение» по программе В.Д.Симоненко/Авт.-сост. А.Н.Бобровская. – Волгоград: Учитель, 2005. – 171с.
30. Технология: конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс/Составитель Л.П.Барылкина, С.Е.Соколова. – М.: 5 за знания, 2006. – 208с.
31. Технология: Кожа- вторая жизнь вещей. (конспекты занятий, материалы к урокам в 9-10 классах)/Автор – составитель Т.Ф.Софьина. – Волгоград: Учитель, 2004. – 47с.
32. Технология: этот чудесный батик (конспекты занятий к разделу «Художественная роспись ткани»)/Авт.-сост. А.А.Ярыгина. – Волгоград: Учитель, 2006. – 78с.
33. Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): Развернутое тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко./авт.-сост. Е.А.Киселёва и др. – Волгоград: Учитель, 2009. – 111с.
34. Технология. 5-11 класс: предметные недели в школе/Авт.-сост. Володина Е.Д., Суслина В.Ю. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.
35. Учителю технологии о современных информационных технологиях/ Учебное пособие. – Киров: Изд-во ВПГУ, 1998. – 124с.

**6.3 Литература для учащихся**

1. Барановский В.А. Повар-технолог/Серия «учебники, учебные пособия» - Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 416с.
2. Белецкая Л.Б. Креативные картины из природных материалов. М.: ЭКСМО, 2006. – 64с.
3. Белецкая Л.Б. Флористика. – М.: ООО Изд-во АСТ, 2003. – 77с.
4. Божко Л.А. Бисер. – М.: Мартин, 2002. – 120с.
5. Боттон Николь. Мягкие игрушки своими руками. /Пер. с фр. В.А.Мукосеевой. – М.: ООО «Мир книги», 2007. – 96с.
6. Гильман Р.А. Художественная роспись тканей. – М.: ВЛАДОС, 2005. – 159с.
7. Голубева Н.Н. Аппликация из природных материалов. – М.: Культура и традиции, 2002. – 112с.
8. Горячева В.С., Филиппова Т.В. Мы наклеим на листок солнце, небо и цветок. – Ярославль: Академия развития, 2001. – 96с.
9. Гусарова Н.Н. Техника изонити для дошкольников. – СПб.: Детство –Пресс, 2004. – 48с.
10. Гусева Н.А. 365 фенечек из бисера. – М.: Айрис-Пресс. 2004. – 208с.
11. ДавидовскиМарион. Весёлые куклы. – М.: ВНЕШСИГМА, 1998. – 64с.
12. Дайн Г., Дайн М. Русская тряпичная кукла: культура, традиции, технология. – М.: «Культура и традиции», 2007. – 112с.
13. Додж В. Шьем одежду для кукол /Пер. с анг. Г.И.Левитан. – М.: ООО «Попурри», 2005.-184с.
14. Еременко Т.И., Заболуева Е.С. Художественная обработка материалов: технология ручной вышивки/книга для учащихся. – М.: Просвещение, 2000. - 160с.
15. Еременко Т.И. Альбом узоров для вышивки. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001. – 127с.
16. Зименкова Ф.Н. Технология. Справочное пособие для общеобразовательных школ. – М.: Педагогическое общество России, 2002. – 192с.
17. Изделия из кожи. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2003. – 78с.
18. Искусство сервировки. – М.: «АСТ-ПРЕСС Книга», 2004. – 151с.
19. История костюма. /Серия «Учебники 21 века»/ Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.
20. Калюжная Т.В. Ежемесячник огородника. – М.: Изд-во ЭКСМО, 2006. – 352с.
21. Кашкарова-Герцог Е.Д. Руководство по рукоделию для детей и взрослых. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 1999. – 64с.
22. Кискальт Изольда. Солёное тесто. – М.: ЗАО «АСТ-ПРЕСС», 1998. – 143с.
23. Котенкова З.П. Выжигание по ткани. Изделия в техник гильоширования. – Ярославль: Академия развития, 2002. – 88с.
24. Кулик И.А. Выжигание по ткани /Серия «Рукодельница». – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 32с.
25. Курбатская Н. Фриволите. – М.: Изд-во «Культура и традиции», 2003. – 95с.
26. Лихачева Л.Б., Соловей А.В. Энциклопедия заблуждений. Мода. – М.: Изд-во ЭКСМО, 2005. – 448с.
27. Лучшие техники для любителей вышивки /Под ред. Анны Скотт; пер. с англ. А.Шевченко – М.: «Альбом», 2006. – 159с.
28. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Первоклассная повариха. – М.: ЭКСМО, 2002. – 96с.
29. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Девичьи хлопоты. – М.: ЭКСМО, 2000. – 80с.
30. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики. – М.: ЭКСМО, 2003. – 110с.
31. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2001. – 96с.
32. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000. – 96с.
33. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.
34. Махмутова Х.И. Предметы интерьера в технике батик и аппликация. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64.
35. Молли Годард. Вязаные игрушки. – М.: КОНТЭНТ, 1994. – 79с.
36. Мур Х. Креативный пэчворк./Х.Мур, Т.Стоктон. – Ростов н/Д:Феникс, 2005. – 94с.
37. Небесный С. Юным овощеводам. – М.: Детсткая литература, 1987. – 94с.
38. Пиллан Н. Цветы/Пер. Л.Агаевой – М.: Изд-во ЭКСМО-ПРЕСС, 2002. – 80с.
39. Сад.Огород.Усадьба.: энциклопедия для начинающих./Сост. Т.И.Голованова, Г.П.Рудаков – М.: Мол.гвардия, 1990. – 286с.
40. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/Авт.-сост. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», 2007. - 680с.
41. Симоненко В.Д. Основы потребительской культуры. Учебник для старших классов общеобразовательных учреждений. – М.: Вита-Пресс, 2007. – 176с.
42. Стильные штучки для вашего дома. – М.: АСТ-Пресс Книга, 2006. – 120с.
43. Столярова Алла. Вязаные игрушки. – М.: Культура и традиции, 2004. – 95с.
44. Сюзи О.Рейли. Вязание на спицах и крючком. /Уроки детского творчества/ - СПб. «Полигон».1998. -31с.
45. Техника лоскутного шитья и аппликация. – Ростов н/Д:Феникс, 2000. – 192с.
46. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д:Феникс, 2006. – 480с.
47. Труханова А.Т. Справочник молодого швейника. – М.: Высшая школа, 1993. – 43с.
48. Филиппова С.Н. Изделия из кожи. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2003. – 78с.
49. Фомина Ю.А. Интерьер к торжеству. Украшаем дом к приему гостей и делаем подарки. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64с.
50. Хасанова И.Н. Соленое тесто. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006. – 104с.
51. Хелмкэмп Эми Уэлен. Лосктуное шитье из синельной ткани. – М.: «Кристина – новый век». 2006.-95с.
52. Цимуталлина Е.Е. 100 поделок из ненужных вещей. – Ярославль: Академия развития, 2002. – 192с.
53. Чернякова В.Н. Творческий проект по технологии обработки ткани. Тетрадь для учащихся 5-9 классов общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 2006.- 16с.
54. Чибрикова О.В. Прикольные подарки к любому празднику. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64с.
55. Чотти Д. Вышивка шелковыми лентами: техника, приемы, изделия: Энциклопедия/Пер. с ит. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006. – 160с.
56. Шахова Н.В. Кожаная пластика. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2003. – 192с.
57. Этикет от А до Я. /Автор составитель Н.В.Чудакова. М.: ООО «Изд-во АСТ», 1999. – 112с.
58. Я познаю мир: История ремесел. Энциклопедия /Пономарева Е., Пономарева Т. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2004.- 413с.
59. Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.

**6.4 Материально-техническое и информационно-техническое обеспечение образовательного процесса**.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Количество** |
| 1 | Кабинет-мастерская | 1 |
| 2 | ПК | 1 |
| 3 | Принтер | 1 |
| 4 | Сканер | 1 |
| 5 | Экран | 1 |
| 6 | Проектор | 1 |
| 7 | Аудиоколонки | 1 |
| 8 | Швейная машина | 10 |
| 9 | Оверлок | 1 |
| 10 | Утюг | 1 |
| 11 | Гладильная доска | 1 |
| 12 | Манекен | 1 |
| 13 | Сантиметровая лента | 10 |
| 14 | Линейка закройщика | 12 |
| 15 | Ножницы | 10 |
| 16 | Пяльца | 10 |
| 17 | Меловая доска | 1 |
| 18 | Резец | 1 |

**6.5 ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ**

1. Кулинария. Дело вкуса. [Электронный ресурс].ООО «Руссобит Паблишинг», 2000.
2. Энциклопедия интерьеров. [Электронный ресурс].ООО «Медиа-сервис», 2000.
3. Изонить. Вышивка по картону. [Электронный ресурс]. AlisaStudio, 2002.
4. Мультимедийная энциклопедия. Секреты красоты. [Электронный ресурс]. ООО «Руссобит Паблишинг», 2004.
5. Текстильное творчество. [Электронный ресурс]. ООО «Терра», Новосибиррск, 2005.
6. Декоративные композиции. [Электронный ресурс]. ООО «Студия компас», 2005
7. Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия. [Электронный ресурс]. ООО «Кирилл и Мефодий», 2004
8. Коллекция схем для вышивки крестом. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2005
9. Самоучитель. Дизайн интерьеров. [Электронный ресурс].ООО «Бизнес софт», 2006.
10. Вышивка по картону. [Электронный ресурс]. AlisaStudio, 2002.
11. Энциклопедия здорового питания. [Электронный ресурс]. ООО «Медиа-сервис», 2000.
12. Вышивка крестом. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2004.
13. Уроки рукоделия. Вязание на спицах. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2004.
14. Практическая энциклопедия садовода. [Электронный ресурс]. Компания «Одиссей», 2006.
15. Цветочная фантазия. [Электронный ресурс]. ООО «АРК - Систем», 2006.
16. Уроки рукоделия. Пэчворк и квилт. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2007.

**6.6 ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | История ремесел. На сайте можно познакомится с историей возникновения и развития ремесел (ковки, гальванопластики, резьбы по дереву и т.д.).  <http://remesla.ru/>    Сайт учителя технологии для девочек. Кулинария. Интерьер. Цветы. Этикет. Кожа. Литература. Афоризмы о труде. Фотографии. Проекты.  <http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool>    Сценарии трех уроков технологии с использованием электронных ресурсов ("Энциклопедия Кирилла и Мефодия") по теме "Гостевой этикет".  <http://edu.km.ru/opyt/kubyshka2002_k15.htm>    Обобщающий урок по разделу "Технология обработки пищевых продуктов", "Электронные таблицы". Тема урока: "Исследование комплексного меню завтрака (ужина)".  <http://vlc.pedclub.ru/modules/wfsection/print.php?articleid=86>    Секреты традиционной китайской кухни.  <http://www.ournet.md/~chinesecookery>    План работы по изготовлению ручного носового платка, авторский курс.  <http://www-windows-1251.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/platok/>    Модели и уроки вязания крючком.  <http://www.knitting.east.ru/>    Сайт для тех, кто любит вышивать.  <http://www.rukodelie.ru>    Этот кулинарный портал – незаменимый помощник и начинающего и профессионального кулинара, где и учителя и ученики найдут полезную информацию о многих продуктах, овощах и фруктах, советы начинающим кулинарам, рецепты и статьи о кухнях народов мира. Ежедневные обновления.  <http://kuking.net/>    Эта страничка об изделиях, выполненных лоскутной техникой – одеяла, панно и современный русский костюм.  <http://pembrok.narod.ru/sharsmain.html>    Сайт учителя технологии для девочек. Крайне полезный! Программы. Тематическое планирование. Построение чертежей и выкроек. Дизайн кухни и интерьеров и многое другое.  <http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool>    Книги по технологии и ДПИ, иллюстрации по всем разделам для мальчиков и девочек.  <http://remesla.ru/>    Все о вязании, рукоделии и кулинарии с рисунками.  <http://ad.adriver.ru/cgi-bin/erle.cgi?sid=37653&bn=1&target=blank&bt=2&pz=0&rnd=782571600>    Программа расшифровывает 13-разрядный штрих-код товаров и проверяет его правильность с помощью контрольного разряда.  <http://www.softodrom.ru/win/p857.shtml>    Кулинария. Рецепты, медиатека. Практикум по кулинарии. Материаловедение.  <http://sc1173.narod.ru/texn-med.html>    Декада технологии в школе.  <http://pages.marsu.ru/iac/school/sh2/sv/tehnol/index.html>    Информация о технологии получения трансгенных организмов: выделение ДНК, клонирование генов, трансформация. Интерактивные тесты, анимационные вставки и словарь терминов.  <http://citnews.unl.edu/hscroptechnology/index.html>    Сахар (сахароза): исторические факты, источники в природе, применение, производство, потребление.  <http://www.krugosvet.ru/articles/03/1000344/1000344a1.htm#1000344-A-101>    Мыла и синтетические моющие средства (СМС): компоненты бытовых моющих средств, типы и механизмы действия поверхностно-активных веществ, экологические проблемы, связанные с применением СМС.  <http://www.krugosvet.ru/articles/43/1004369/1004369a1.htm>    Интересные факты про запах и вкус веществ: самые противные и самые приятно пахнущие вещества, роль пахучих веществ в животном и растительном мире, чувствительность к запаху и вкусу веществ, связь запаха и вкуса со строением молекул.  <http://www.krugosvet.ru/articles/105/1010554/1010554a1.htm>  Соединения железа в природных водах: источники поступления, влияние на качество воды, физиологическая роль в организме человека.  <http://www.water.ru/bz/param/ferrum.shtml>    Пища: минеральные вещества и их значение. Макро- и микроэлементы, их роль в построении костной ткани и важнейших обменных процессах организма.  <http://www.water.ru/bz/digest/min_subst.shtml>    Задание творческого характера на уроках трудового обучения. Статья Ж.А. Мугаловой на страницах "Педагогического вестника".  <http://www.yspu.yar.ru:8101/vestnik/pedagogicheskiy_opyt/6_1/>    Ненаглядное пособие. Мастерская мягкой игрушки: работы, технология изготовления, эскизы, выкройки.  <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html>    Учебники по ДПИ.  <http://remesla.ru/>    Возрождение ремесел: факультативный курс для учащихся: традиционные русские игрушки из глины, орнамент, матрешки.  <http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project798/index.htm>    Изучение техники филейного вязания. Общие сведения о методе. Технология изготовления – этапы. Методика обучения. Примеры (обучение технике вязания на основе метода проектов). Фотоальбом.  <http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project170/>    Городецкая роспись. Подборка материалов о городецкой росписи: история возникновения, галерея изделий, технология росписи, композиция.  <http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1005/index.htm>    Презентация служит для демонстрации основных способов формообразования изделий из пластичных материалов и разработана как наглядно-визуальное средство для урока технологии "Способы ручной формовки изделий из глины". Данный материал разработан на основе электронного пособия по художественной керамике.  <http://som.fio.ru/RESOURCES/GLOZMANAE/2003/12/MG1.PPT>    Последовательность выполнения игрушки, эскиз игрушки, чертежи деталей.  <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/toy/>    Этапы создания картины на бересте.  <http://www.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/beresta/>    Работы, техника выполнения макраме, описание выполнения работ, эскизы.  <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/mak/>    Мастерская мягкой игрушки: работы, технология изготовления, эскизы, выкройки.  <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html>    Сайт посвящен истории, современному состоянию, художественным и технологическим особенностям традиционных художественных промыслов и ремесел Нижегородской области. Сведения о промыслах систематизированы по направлениям: роспись и резьба по дереву (хохломская, городецкая), работы по металлу, камню и кости, гончарное дело.  <http://www.uic.nnov.ru/handicraft/>    Информация о том, как складывать разнообразные фигурки из бумаги, начиная с самых простых, и заканчивая сложными. Фотографии готовых моделей.  <http://www.vostal.narod.ru/>    Школьный кружок по росписи ткани. Можно получить консультации и научиться рисовать.  <http://www.catalog.alledu.ru/predmet/trud/http/www.sunrain.by.ru>    Приемы, техника, описание узоров плетения из бисера.  <http://www.chat.ru/~hisveta/lesson.htm>    Обучение детей традиционной для Поволжья филейно-гипюрной вышивке. Образцы работ, методика обучения, информация о преподавателях и ученицах школы.  <http://www.uic.ssu.samara.ru/~lada/>    Картины-панно в технике аппликация соломкой. Последовательность и технология изготовления.  <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/app/>    История Палеха. Технология изготовления лаковой миниатюры. Стилистические особенности палехской росписи. Художники Палеха и их произведения. Палехские миниатюры в музейных собраниях. Словарь специальных терминов и сокращений.  <http://www.palekh.narod.ru/>    Изготовления изделий в стиле лоскутной техники «пэтчворк». Работы: фотографии, описания изготовления.  <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl_dt/models1.html>    Страница посвящена бисеру и работе с ним. Создание украшений и модных вещей. Галереи работ, ссылки на родственные сайты.  <http://ns.cg.ukrtel.net/~wowik/biser.htm>    Конспект открытого тематического урока работа с соломкой: цель, задачи, ход урока, эскизы.  <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/sad171/moscow.html>    Геометрия вышивки крестом. Советы начинающим, примеры рисунков, этапы вышивки. Инструкции, по которым можно сделать украшения для дома, подарки к праздникам, детские поделки.  <http://www.chat.ru/~krestom/>    Глиняная игрушка. Этапы создания игрушки: план лепки, режим обжига, роспись.  <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/kr_perek/>    Представленные на сайте работы иллюстрируют один из вариантов альтернативной истории керамического искусства. Истории, где гончарный круг так и не был изобретён, а интерес к форме возобладал над увлечением орнаментацией поверхности.  <http://www.romangoncharov.narod.ru/>    Игрушки из мастерских вальдорфских школ. Фотогалереи игрушек, изготовленных в вальдорфских школах Санкт-Петербурга. Тряпичные куклы в русских народных костюмах, изготовленные по традиционным технологиям. Деревянные конструкторы и игрушки в народном стиле. Вальдорфские куклы. Исторические очерки о народной кукле: социокультурная роль куклы, традиции изготовления и использования. Современная техника изготовления тряпичной куклы.  <http://kenunen.boom.ru/igru/toys_1.html>    Виртуальный музей палехской лаковой миниатюры. Лаковая миниатюра: технология, особенности изготовления, художники. Коллекция миниатюр. История Палеха.  <http://palekh.narod.ru/>    Гобелен. Исторический очерк из истории гобеленов и шпалерного производства. Техника изготовления гобеленов.  <http://archive.1september.ru/nsc/2002/02/7.htm>    Конспект открытого комплексно-тематического занятия. Работа с соломкой.  <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/sad171/yar.html>    Уроки плетения из бисера. Приемы, техника, описание узоров.  <http://www.chat.ru/~hisveta/lesson.htm>    Сайт для тех, кто любит вышивать. Очень много цветных бесплатных схем, которые можно скачать.  <http://www.rukodelie.ru>    Картины-панно в технике «аппликация соломкой». Последовательность и технология изготовления.  <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/app/>    Волшебный лоскуток. Изготовления изделий в стиле лоскутной техники «пэтчворк». Работы: фотографии, описания изготовления.  <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl_dt/models1.html>    Конспект открытого тематического урока работа с соломкой: цель, задачи, ход урока, эскизы.  <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/sad171/moscow.html>    Вышивка крестом. Геометрия вышивки крестом. Советы начинающим, примеры рисунков, этапы вышивки. Инструкции, по которым можно сделать украшения для дома, подарки к праздникам, детские поделки.  <http://krestom.chat.ru/>    Глиняная игрушка. Этапы создания игрушки: план лепки, режим обжига, роспись.  <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/kr_perek/>    Декоративно-прикладное творчество. Раздел сайта Ярославского областного центра дистанционного обучения школьников.  <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/indexa.html>    Игрушки-сувениры. Последовательность выполнения игрушки, эскиз игрушки, чертежи деталей.  <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/toy/>    Картина на бересте. Этапы создания картины на бересте. Фотографии.  <http://www.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/beresta/>    Кружевные платочки. План работы по изготовлению ручного носового платка, авторский курс.  <http://www-windows-1251.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/platok/>    Макраме. Работы, техника выполнения макраме, описание выполнения работ, эскизы.  <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/mak/> | |

**Приложение**

**Контрольно-измерительные материалы**

Тест по теме "Кулинария" 5 класс

1. Доброкачественность овощей можно определить по:

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

2. Укажите последовательность этапов первичной обработки овощей:

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

3. Определите правильную последовательность приготовления салатов из свежих овощей:

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

4. Виды тепловых обработок овощей:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 - Варка | А - комбинированный способ тепловой обработки овощей, сначала овощи обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности; |
| 2 - Припускание | Б - тепловая обработка овощей в разных количествах жира; |
| 3 - Жарение | В - варка овощей в небольшом количестве жидкости; |
| 4 - Пассерование | Г - варка овощей в большом количестве жидкости; |
| 5 - Тушение | Д - легкое обжаривание продукта. |

5. Определить доброкачественность яиц:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 - опустить на дно стакана | А - Недостаточно свежее; |
| 2 - плавает чуть выше дна | Б - Недоброкачественное; |
| 3 - находится на поверхности жидкости | В - Яйцо свежее. |

6. Первичная обработка яиц:

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

7. Способы варки яиц:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 - Всмятку | А - 5 минут; |
| 2 - "В мешочек" | Б - 10 минут; |
| 3 - Вкрутую | В - 2 минуты. |

8. Классификация блюд:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 - Простые | А - продукт не виды; |
| 2 - Сложные | Б - несколько видов продуктов; |
| 3 - Закрытые | В - отличаются маленькими размерами; |
| 4 - Закусочные | Г - один вид продукта. |

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

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

### Тест по теме "Кулинария" 6 класс

1. К минеральным веществам относятся:

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

2. К кисломолочным продуктам относятся:

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| Зерновая культура | Крупа, полученная из зерна |
| 1 - гречиха | А - пшено |
| 2 - просо | Б - манная |
| 3 - пшеница | В - перловая |
| 4 - ячмень | Г - ядрица |
| 5 - овес | Д - хлопья "Геркулес" |

4. По концентрации густоты каши делят на:

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

5. Определить какому виду соответствуют данные макаронные изделия:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид макаронных изделий | Макаронные изделия |
| 1 - трубчатые | А - узкая, широкая, гофрированная |
| 2 - фигурные | Б - обыкновенная, паутинка, яичная |
| 3 - вермишель | В - звездочки, ракушки, алфавит |
| 4 - лапша | Г - макароны, рожки, перья |

6. Макаронные изделия при варке засыпают в кастрюлю:

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

7. Определите правильную последовательность первичной обработки рыбы:

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

8. По каким характеристикам определяется доброкачественность рыбы:

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

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

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

9. К холодным сладким блюдам относятся:

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

ж) компоты.

10. Желирующим веществом для киселей является:

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

г) манная крупа.

**Тест по теме "Кулинария" 7 класс**

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

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

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

2. Укажите последовательность этапов первичной обработки фруктов и ягод:

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

3. К консервированию сахаром относятся:

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

4. Мясопродукты являются основным источником:

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

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

в) цвету; г) консистенции.

6. Укажите правильную последовательность первичной обработки мяса:

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

7. Установите соответствие между понятием и его определением.

|  |  |
| --- | --- |
| 1 - Варка | А - комбинированный способ тепловой обработки мяса, сначала мясо обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности; |
| 2 - Припускание | Б - тепловая обработка мяса в разных количествах жира; |
| 3 - Жарение | В - варка мяса в небольшом количестве жидкости; |
| 4 - Пассерование | Г - варка мяса в большом количестве жидкости; |
| 5 - Тушение | Д - легкое обжаривание продукта. |

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

9. Определи соответствие:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид теста | Характерная особенность приготовления теста |
| 1 - Бисквитное | А - большое количество масла |
| 2 - Песочное | Б - каждый слой прокладывается маслом |
| 3 - Заварное | В - большое количество яиц |
| 4 - Слоеное | Г - готовят в два приема |

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

**Ключ к тестам**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вопросы** | **5 класс** | **6 класс** | **7 класс** |
| **1** | АБС | АБГ | ДБ |
| **2** | БДГАВ | БГДЕЖ | БАДГВ |
| **3** | ГАВБ | 1Г  2А  3Б  4В  5Д | АВД |
| **4** | 1Г  2В  3Б  4Д  5А | БГЕ | В |
| **5** | 1В  2А  3Б | 1Г  2В  3Б  4А | АВГ |
| **6** | В | Г | БГВАД |
| **7** | 1В  2А  3Б | ВДБГЖАЕ | 1Г  2В  3Б  4Д  5А |
| **8** | 1Г  2Б  3А  4В | АЕЖЗ | БГ |
| **9** | АГД | АГДЖ | 1В  2А  3Г  4Б |
| **10** |  | Б | Б |
| **Max количество баллов** | **31** | **37** | **31** |

Оценка:

* "5" - 90% баллов
* "4" - 75% баллов
* "2" - менее 40% баллов

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

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

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

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

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

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

**Практическая работа:**

**«Определение свежести куриного яйца»**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Положение яйца в сосуде с водой | Качество (свежесть) яйца |
| Опускается на дно |  |
| Располагается по середине |  |
| Плавает на поверхности |  |

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

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

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

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

Д) копченую

**3. К доброкачественным крупам относятся:**

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

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

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

|  |  |
| --- | --- |
|  | А. Промывают рыбу |
|  | Б. Чистят рыбу от чешуи |
|  | В. Удаляют плавники |
|  | Г. Отрезают голову |
|  | Д. Снимают кожу |
|  | Е. Нарезают на порции |
|  | Ж. Потрошат брюшко |

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

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ образца крупы** | **Название крупы** | **Внешний вид крупы (рисунок)** |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |

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

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

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

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

|  |  |
| --- | --- |
|  | А) Зелень, лавровый лист |
|  | Б) Капуста и картофель |
|  | В) Пассерованные морковь и лук |

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

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

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Признак доброкачественности мяса** | **Характеристика** |
| Цвет мяса |  |
| Цвет жира |  |
| Запах |  |
| Упругость |  |
| Твердость жира |  |
| Вывод о доброкачественности мяса |  |

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

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

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

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

В) отделкой

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

Г) воздухопроницаемость Д) пылеемкость

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

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

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

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

**5 класс**

**Признаки определения хлопчатобумажных и льняных тканей.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Признаки** | **Хлопчатобумажная** | **Льняная** |
| Блеск | Матовая | Блестящая |
| Гладкость поверхности | Шероховатая | Гладкая |
| Мягкость | Мягкая | Жесткая |
| Растяжимость |  |  |
| По основе | Небольшая | Небольшая |
| По утку | Большая | Небольшая |
| Гладкость нитей | Пушистая | Гладкие |
| Вид обрыва нитей | В виде ватки | В виде кисточки |
| Толщина волокон | Тонкие | Толстые |

**Форма отчета по практической работе:**

**«Определение хлопчатобумажных и льняных тканей»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Признак вида ткани | Образцы | | | | | |
| 1 | | 2 | 3 | | 4 |
| Блеск |  |  | |  |  | |
| Гладкость поверхности |  |  | |  |  | |
| Мягкость |  |  | |  |  | |
| Растяжимость |  |  | |  |  | |
| Гладкость нитей |  |  | |  |  | |
| Вид обрыва нитей |  |  | |  |  | |
| Вид ткани |  |  | |  |  | |
|  |  |  | |  |  | |

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

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

А) искусственным Б) синтетическим В) натуральным

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

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

Д) осыпаемость

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

|  |  |
| --- | --- |
|  | А) изделие пригодное для химчистки всеми общепринятыми органическими растворителями |
|  | Б) утюжить при температуре не более 150 С |
|  | В) кипятить нельзя |
|  | Г) изделие можно подвергать отбеливанию средствами, содержащими хлор |

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

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

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

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

**Форма отчета по практической работе 6класс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Признак вида ткани | Образцы | | | | | |
| 1 | | 2 | 3 | | 4 |
| Блеск |  |  | |  |  | |
| Гладкость поверхности |  |  | |  |  | |
| Мягкость |  |  | |  |  | |
| Растяжимость |  |  | |  |  | |
| Гладкость нитей |  |  | |  |  | |
| Вид обрыва нитей |  |  | |  |  | |
| Вид ткани | хлопчатобумажная | льняная | | шерстяная | Натуральный шелк | |

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

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

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

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

В) атласным Г) сатиновым Д) креповым

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Волокно** | **Характер горения** | **Запах при горении** |
| 1.Ацетат | а) сгорает полностью с образованием светло-серой золы. | Горящей бумаги |
| 2.Хлопок | б) горит без пламени, с треском, на конце волокна образуется шарик, рассыпающийся при нажатии. | Уксуса |
| 3.Натуральный шелк | в) горит быстро, вне пламени не горит, на конце бурый плотный шарик | Жженого волоса |

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

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

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Признак вида ткани | Образцы | | | | | |
| 1 | | 2 | 3 | |
| Блеск |  |  | |  |
| Цветность нитей |  |  | |  |
| Прочность |  |  | |  |
| Сминаемость |  |  | |  |
| Горение нитей |  |  | |  |
| Осыпаемость нитей |  |  | |  |
| Вид ткани | натуральная | искусственная | | синтетическая |

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

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

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

|  |  |
| --- | --- |
|  | А. Провести нить через косую прорезь шпульного колпачка |
|  | Б. Вставить шпульный колпачок в челночное устройство |
|  | В. Вытянуть нижнюю нить наверх через отверстие в игольной пластине |
|  | Г. Намотать нить на шпульку |
|  | Д. Заправить нить под прижимную пружину шпульного колпачка |
|  | Е. Вставить шпульку в шпульный колпачок |

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

А) игла и лапка в верхнем положении

Б) игла и лапка-в нижнем положении

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

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

Д) не имеет значения.

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

Г) натяжения верхней нити.

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

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

В) неправильной заправки верхней нити Г) неправильной установки иглы

Д) вставленного не до упора челночного устройства шпульного колпачка.

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

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

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

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

|  |  |
| --- | --- |
|  | А. Опустить прижимную лапку |
|  | Б. Вставить шпульку в шпульный колпачок |
|  | В. Заправить верхнюю нить |
|  | Г. Вытянуть нижнюю нить наверх через отверстие в игольной пластине |
|  | Д. Придерживая верхнюю и нижнюю нити левой рукой, сделать 2-3 стежка, поворачивая на себя правой рукой маховое колесо |
|  | Е. Плавно нажимать ногами на педаль для получения требуемой скорости шитья |
|  | Ж. Вставить шпульный колпачок в челночное устройство |

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

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

3. Поломка машинной иглы может произойти, если:

А) игла имеет ржавый налет Б) игла погнута

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

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

4. Обрыв нижней нити может произойти по причине:

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

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

Д) использования нити плохого качества

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В) для соединения деталей челнока в единое целое.

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

Задание: наладить швейную машинную строчку в швейной машине.

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

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

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

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

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

Б) горизонтально вокруг туловища на уровне талии

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

**4. Мерки СБ снимают:**

А) для определения длины пояса

Б) для определения длины изделия

В) для определения ширины изделия.

**5. Моделирование- это:**

А) выполнения расчета и построение чертежей деталей швейных изделий

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

В) различные фасоны (формы) какого либо изделия

Г) построение чертежей деталей швейных изделий

Д) нанесение на базовую выкройку направления долевой нити.

**Практическая работа: «Моделирование фартука»**

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

**5 класс**

**«Машинные швы»**

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Термин** | **Значение термина** |
| 1. шов | А) последовательный ряд стежков |
| 2. стежок | Б) расстояние между двумя проколами иглы |
| 3. строчка | В) последовательность стежков, выполненных для соединения деталей изделия друг с другом. |

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

А) стачной

Б) настроечной

В) накладной

Г) вподгибку с закрытым срезом.

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

А) стачной

Б) настрочной

В) накладной

Г) вподгибку с закрытым срезом

Д) вподгибку с открытым срезом.

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

|  |  |
| --- | --- |
| Виды машинного шва | Условное обозначение |
| 1. стачной шов |  |
| 2. накладной шов |  |
| 3. шов вподгибку с открытым срезом |  |

**Практическая работа: «Машинные швы»**

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

**8 класс.** Вопросы по теме:

**Домашняя экономика**

**1.Бюджет семьи - это:**

а. расходы,

б. доходы,

в.структура доходов и расходов.

**2.Коммунальные платежи - это:**

а. плата за отопление,

б. оплата кредита,

в. подоходный налог.

**3.Постоянные расходы:**

а. приобретение украшений

б.покупка лекарств,

в.плата за квартиру.