|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | ПРИНЯТА  на заседании методического совета  от 28 августа 2015 г.  протокол № 1 | УТВЕРЖДЕНА  приказом директора МБОУ  «Бердышевская основная школа»  Приказ № 81 от 31 августа 2015г. | | |  |

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Бердышевская основная общеобразовательная школа»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по ТЕХНОЛОГИИ

уровень образования (класс): основное общее образование

**6-8 классы**

количество часов всего: 6 класс: всего 68 часов; в неделю- 2 часа.

7 класс: всего 68 часов; в неделю- 2 часа.

8 класс: всего 68 часов; в неделю- 2 часа

срок реализации: 2015-2016 год

Используемый УМК: Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Ю.В.Крупская, О.А.Кожина, Н.В.Синица и др./ ; под ред. В.Д.Симоненко – 3-е изд., перераб. – М.:Вентана – Граф, 2011.

Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица, О.В.Табурчак, О.А.Кожина и др./; под ред. В.Д.Симоненко – 3-е изд., перераб. – М.:Вентана – Граф, 2013.

Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций.- 2-е изд., перераб. /Б.А.Гончаров, Е.В.Елисеева, А.А.Электов и др.; под.ред. В.Д.Си

Моненко. – М.: Вентана – Граф, 2014.

Программа разработана на основе: Технология. 6-8 классы: рабочие программы по учебникам под ред. В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов/авт.- сост. Н.П.Литвиненко, О.А.Чельцова, Т.А.Подмаркова.- Волгоград: Учитель, 2011.

Разработчик рабочей программы: учитель I квалификационной категории,

Лушникова Ольга Владимировна

с. Бёрдышево

2015 г.

**Пояснительная записка**

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена с учетом:

1. Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1089 от 05.03.04. 2. Основой послужили Программы общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение», рекомендованные Министерством образования Российской Федерации, 5-е издание издательства «Просвещение» г. Москва 2010 г.

3. Технология. 6-8 классы: рабочие программы по учебникам под ред. В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов /авт. – сост. Н.П.Литвиненко, О.А.Чельцова, Т.А.Подмаркова. – Волгоград: Учитель,2011.

4.Образовательной программы основного общего образования МБОУ «Бердышевская основная школа»

5.Учебного плана МБОУ «Бердышевская основная школа»

Рабочая программа учебного курса технологии предназначена для обучающихся 6-8 неделимых классов основной общеобразовательной школы и рассчитана на один учебный год.

Согласно действующему учебному плану программа предполагает обучение в объеме 68 часов 1 час в неделю в 6-8 классах.

Технология определяется как наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов.

В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека. Поэтому изучение образовательной области «Технология», предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общетрудовые знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям.

Главной **целью** предмета «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе. Учитывая ***цель и задачи образовательной программы школы***:

\* создание условий обучения, при которых учащиеся могли бы раскрыть свои возможности, подготовиться к жизни в высокотехнологичном мире;

\* формирование личности ученика, обладающей интеллектуальной, этической, технологической культурой, культурой ЗОЖ, способной к самовоспитанию и самореализации;

\*формирование у всех участников УВП интеллектуальной, исследовательской, информационной культуры и культуры самореализации;

изучение технологии на базовом уровне направлено на достижение следующих ***целей***:

* **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* **развитие** познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* **получение** опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе, поэтому основная задача, решение которой предполагается при изучении курса «Технология», - это ***приобретение жизненно важных умений***.

Использование метода проектов позволяет на деле реализовать деятельностный подход в трудовом обучении учащихся и интегрировать знания и умения, полученные ими при изучении предмета технологии на разных этапах обучения.

Данная программа по желанию социума (детей и родителей), а также, учитывая оснащение кабинета технологии, уделяет особое внимание ручному труду учащихся, так как навыки ручного труда всегда будут необходимы и профессионалу и просто в быту, в семейном «разделении труда». В век автоматизации и механизации создается опасность зарождения «безрукого» поколения.

***Задачи учебного курса***

**Образовательные:**

* приобретение графических умений и навыков, графической культуры;
* знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства, а также освоение этих технологий;
* знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов.

**Воспитательные:**

* формирование технологической культуры и культуры труда, воспитание трудолюбия;
* формирование уважительного и бережного отношения к себе и окружающим людям;
* формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических знаний и социальных последствий;
* формирование творческого отношения в преобразовании окружающей действительности.

В результате изучения технологии учащиеся должны:

**знать/понимать:**

* основные технологические понятия;
* назначения и технологические свойства материалов;
* назначение применяемых ручных инструментов, приспособлений, правила безопасной работы с ними;
* виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций;
* влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
* профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

**уметь:**

* рационально организовывать рабочее место;
* находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;
* составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;
* выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
* выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов и приспособлений;
* соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами;
* осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
* находить и устранять допущенные дефекты;
* проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
* планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;
* распределять работу при коллективной деятельности;

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

* для получения технологических сведений из разнообразных источников информации;
* для организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
* для изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
* для создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов и приспособлений;
* для обеспечения безопасности труда;
* для оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги.

Самая важная проблема на сегодня в школах это создание необходимых условий для технологической подготовки школьников. Во многих школах учащиеся обучаются в группах с малой наполняемостью. Между тем, в последнее время все чаще появляются так называемые недели­мые классы. При этом на уроках техно­логии учителю приходится одновременно зани­маться с девочками и мальчиками. Но для этого нужна программа обучения, в равной степени удовлетворяющая потребностям тех и других.

Программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 6-8 классов для основной общеобразовательной школы. За основу взят вариант II изучения предмета «Технология», т.к. большинство обучающихся – девочки. Основные разделы базовой (государственной) программы 6, 7 и 8-х классов сохранены .

Дифференцированный подход применяется при составлении заданий по разделам «Электротехника» и «Элементы моделирования». Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям.

Обучение предусматривает линейно-концентрический принцип обучения: с 6 по 8 класс учащиеся знакомятся с технологиями преобразования материалов, энергии и информации на все более высоком уровне, в связи с чем, тематика разделов сохраняется. Рабочая программа по учебному курсу «Технология» включает разделы:

**Раздел 1. Кулинария.** Формирование культуры питания у детей способствует созданию физически здорового поколения.

В связи с неполной укомплектованностью кабинета технологии в нашей школе практические работы раздела «Технология приготовления пищи» вынесены на самостоятельное приготовление в домашних условиях.

**Раздел 2.**.**Электротехника.**

**Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.**

**Раздел 4. Технология ведения дома**

**Раздел 5 Творческие проектные работы**

**Раздел 6 Современное производство и профессиональное образование**

Каждый раздел программы и включенные в них темы предусматривают знакомство с профессиями в области труда, связанного или с обработкой конструкционных и поделочных материалов, или с производством и обработкой пищевых продуктов и многое другое, что способствует выявлению осознанного профессионального самоопределения учащимися.

Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется с помощью тестирования, перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года, также защиты проекта. Для оценки теоретических понятий используются проверочные тесты, для оценки умений – практические задания и мини-проекты.

В результате освоения обучающимися различных видов деятельности (индивидуальной, коллективной, самостоятельной, поисковой, практической, проектной) предполагается сформировать и значительно развить жизненно важные компетентности: социально-трудовая, социально-бытовая, самообслуживания, коммуникативная. Кроме того, знакомство с трудовыми профессиями позволит сформировать и компетентность в сфере профессионального самоопределения.

Важной проблемой проведения занятий по технологии в неделимых классах является разработка методики проведения занятий одновременно с мальчиками и девочками.

Все разделы программы включают в себя основные теоретические сведения, практические работы. В реализации программы важное место от­водится методу проектов, который способствует по­вышению познавательной и трудовой активнос­ти школьников, росту их самостоятельности. Такой метод работы предусматривает коллективную форму выполнения проекта.

Количество часов в неделю – 2

Количество часов в I четверти – 18.

Количество часов во II четверти – 14.

Количество часов в III четверти – 20

Количество часов в IV четверти – 16.

**Требование к уровню по образовательной области «Технология»**

Выпускники должны знать (письменно или устно охарактеризовать, объяснять на примерах):

* роль техники и технологии в развитии цивилизации, социальные и экологические последствия становления промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
* принципы работы, назначение и устройство использованных технологических и транспортных машин, механизмов, агрегатов, орудий и инструментов, электробытовых приборов;
* свойства наиболее распространенных конструкционных и текстильных материалов (физические, технические и технологические);
* традиционные и новейшие технологии обработки различных материалов;
* значение питания для здоровья человека, состав пищевых продуктов (белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы);
* способы передачи, использования и экономии электрической энергии;
* возможности и области применения ПЭВМ в современном производстве, сфере обслуживания;
* роль проектирования в преобразовательной деятельности, основные этапы выполнения проектов;
* основные понятия, термины графики, методы проецирования, виды проекций;

*Выпускники должны уметь:*

* рационально организовывать свое рабочее место, соблюдать правила техники безопасности;
* выполнять разработку несложных проектов, конструировать простые изделия с учетом требования дизайна;
* читать схемы, чертежи, эскизы деталей и сборочных единиц;
* составлять или выбирать технологическую последовательность изготовления изделия в зависимости от предъявляемых к нему технических требований и существующих условий;
* выполнять основные технологические операции и осуществлять подбор материалов, заготовок, фурнитуры, инструмента, приспособлений, орудий труда;
* собирать изделия по схеме, чертежу, эскизу и контролировать его качество;
* изготавливать простые швейные изделия ручным и машинным способами;
* определять доброкачественность пищевых продуктов, их правильный подбор и готовить блюда для дневного рациона;
* находить и использовать информацию для преобразовательной деятельности, в том числе с помощью ПЭВМ;
* выполнять не менее одного вида художественной обработки материала с учетом региональных условий и традиций;
* управлять простыми электротехническими установками, диогнастировать их исправность;
* выполнять простые строительно - отделочные и санитарно- технические работы;
* осуществлять анализ экономической деятельности (производственной и семейной), проявлять предпринимательскую инициативу.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Оценки** | **Знание учебного материала** | **Точность обработки изделия** | **Норма времени выполнения** | **Правильность выполнения трудовых приемов** | **Организация рабочего времени** | **Соблюдение правил дисциплины и т/б** |
| **«5»** | Ответы отличаются глубокими знанием учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить причинно-следственные зависимости и связь с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах 1/3 допуска | Норма времени меньше или равна установленной | Абсолютная правильность выполнения трудовых операций | Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места | Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено не было |
| **«4»** | В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах ½ поля допуска | Норма времени превышает установленного на 10-15 % | Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, которые после замечания учителя не повторяются | Имели место отдельные случаи нарушения правил орг. рабочего места, которое после замечания учителя не повторяются | Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются |
| **«3»** | В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя, учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-следственные связи, связать его с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска | Норма времени превышает установленную на 20% и более | Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, часть из которых после замечания учителя повторяются снова | Имели место случаи неправильной организации рабочего места, которые после замечания учителя повторяются снова | Имели место нарушения дисциплины и правил т/б, которые после замечания учителя повторялись снова |
| **«2»** | Ответы свидетельствуют о значительном незнании учебного материала, уч. 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 |

**КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ УЧАЩИХСЯ 6- 8 КЛАССОВ**

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ТВОРЧЕСКОГО ПРОЕКТА УЧАЩИХСЯ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Критерии оценивания** | Баллы | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** |
| 1. **Оценка пояснительной записки (10 баллов)** | | | | | | | | | | | |
| 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 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. **Оценка готового изделия(25 баллов)** | | | | | | | | | | | |
| 2.1 Оригинальность конструкции | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.2 Качество изделия | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.3 Соответствие изделия проекту | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.4 Практическая значимость | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. **Оценка защиты проекта (15 баллов)** | | | | | | | | | | | |
| 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 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Оценка тестовых работ**

**«5»:** · учащийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий;

· допустил не более 2% неверных ответов.

**«4»:** - ставится, если выполнены требования к оценке 5, но допущены ошибки (не более 20% ответов от общего количества заданий).

**«3»:** · учащийся выполнил работу в полном объеме, неверные ответы составляют от 20% до 50% ответов от общего числа заданий;

· если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить оценку.

**«2»:** · работа, выполнена полностью, но количество правильных ответов не превышает 50% от общего числа заданий;

· работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не превышает 50% от общего числа заданий.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС**

1.Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Ю.В.Крупская, О.А.Кожина, Н.В.Синица и др./ ; под ред. В.Д.Симоненко – 3-е изд., перераб. – М.:Вентана – Граф, 2011.

2.Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица, О.В.Табурчак, О.А.Кожина и др./; под ред. В.Д.Симоненко – 3-е изд., перераб. – М.:Вентана – Граф, 2013.

3. Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций.- 2-е изд., перераб. /Б.А.Гончаров, Е.В.Елисеева, А.А.Электов и др.; под.ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана – Граф, 2014.

4.Основы кулинарии : учебник для 8-11 кл. общеобразоват. учреждений / В. И. Ермакова. -М. : Просвещение, 2011.

5.Твоя профессиональная карьера: учебник для 8-9 классов общеобразовательных. учреждений / под ред. С. Н. Чистяковой, Т. И. Шалавиной. - М. : Просвещение, 2011.

**Дополнительная литература**

1. Технология в схемах, таблицах, рисунках. 5-9 классы. Обслуживающий труд /С.Э.Маркуцкая. М.: Издательство «Экзамен», 2008.

2. Еременко Н.И. Предпрофильная подготовка школьников. 5-11 классы. – Волгоград: Издательство « Панорама», 2007.

3. Метод проектов в технологическом образовании школьников : Пособие для учителя/ Под ред. И.А.Сасовой.-М.: Вентана – Граф, 2007.

4. Технология.5-9 классы: дополнительные и занимательные материалы / авт. – сост. Л.Д.Карачевцева, О.П.Власенко. – Волгоград: Учитель, 2009.

5. Технология. Творческие проекты: организация работы /авт. – сост. А.В.Жадаева, А.В.Пяткова. Волгоград: Учитель, 2011.

6. Технология 8 класс. Поурочные планы по учебнику «Технология. 8 класс» /Б.А.Гончаров, Е.В.Елисеева, А.А.Электов и др.; под.ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана – Граф, 2014.

7. Технология 6 класс. Поурочные планы по учебнику «Технология 6 класс» /Ю.В.Крупская, О.А.Кожина, Н.В.Синица и др./; под ред. В.Д.Симоненко – 3-е изд., перераб. – М.:Вентана – Граф, 2011.

8.Технология 7 класс. Поурочные планы по учебнику «Технология 7 класс» Н.В.Синица, О.В.Табурчак, О.А.Кожина и др./; под ред. В.Д.Симоненко – 3-е изд., перераб. – М.:Вентана – Граф, 2013.

9.Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии 7 класс: пособие для учителей.- М.:Школьная Пресса,2009.

10. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии 6 класс: пособие для учителей.- М.:Школьная Пресса,2009

**Содержание курса**

**6-й класс**

**Вводное занятие (2 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изу­чения. Санитарно-гигиенические требования и правила внут­реннего распорядка при работе в школьных мастерских. Орга­низация теоретической и практической частей урока.

***Практические работы****.* Знакомство с содержанием и после­довательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средства­ми обучения.

***Варианты объектов труда.***Учебник «Технология» для 6 класса , библиотечка кабинета. Элек­тронные средства обучения.

**КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ (14 ч)**

**Физиология питания (2 ч)**

***Основные теоретические сведения.***

Знакомство с физиологии питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей, кальция, натрия, железа, йода, суточная потребность в солях

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздей­ствие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качест­ва пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отрав­лениях.

***Прак­тические работы***

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам раци­онального питания.

Расчет суточной потребности человека в минеральных солях и микроэлементов.

***Варианты объектов труда.*** Плакаты, таблицы**.**

**Технология приготовления пищи (10 ч.)**

**Блюда из молока и кисломолочных продук­тов (2ч.)**

***Основные теоретические сведения*** Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с по­мощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных из­делий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Ку­линарные блюда из творога, технология их приготовления.

***Прак­тические работы***

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

***Варианты объектов труда.*** Плакаты, таблицы, молоко, кефир, творог.

**Блюда из рыбы и морепродуктов (2ч.)**

***Основные теоретические сведения*** Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продук­тов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, ви­таминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хра­нения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения жи­вой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных кон­сервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в за­висимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного ис­пользования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инстру­ментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полу­фабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродук­тов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

***Прак­тические работы***

Определение свежести рыбы органолептическими и лабо­раторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свеже­мороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

***Варианты объектов труда.*** Плакаты, таблицы, рыба консервированная, рыба свежая, рыба соленая.

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

***Основные теоретические сведения*** Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобо­вых и макаронных изделий.

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

***Прак­тические работы***

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

***Варианты объектов труда.*** Посуда и инвентарь, применяемые при варке. Крупы , макаронные изделия.

**Изделия из жидкого теста и сладкие блюда (2 ч)**

***Основные теоретические сведения*** Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлите­ли теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания тес­та и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Вли­яние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Роль сахара в питании человека. Кулинарные свойства крахмала. Технология приготовления компота, киселей разной консистенции.

***Прак­тические работы***

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Приготовление сладкого компота.

***Варианты объектов труда.*** Мука, молоко, вода, яйца, соль, сахар.

**Приготовление обеда в походных условиях (2 ч)**

***Основные теоретические сведения*** Расчет количества и состава продуктов для похода. Обес­печение сохранности продуктов. Соблюдение правил санита­рии и гигиены «в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных усло­виях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологи­ческие мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

***Прак­тические работы***

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

***Варианты объектов труда.*** Рабочая тетрадь, схемы, таблицы.

***Заготовка продуктов (2 ч)***

***Основные теоретические сведения*** Основные способы простейшей пе­реработки овощей (соление, квашение, сушка). Значение заготовок из овощей в питании человека. Техноло­гия приготовления соленых и квашеных овощей. Требования к качеству соленых и квашеных овощей. Использование природ­ных ресурсов при производстве продуктов питания.

Основные способы переработки капусты. Санитарно-гигиени­ческие требования к подготовке перерабатываемой продукции.

***Практические работы*.** Подготовка капусты к квашению. Заготовка капусты способом квашения.

***Варианты объектов труда.*** Свежая капуста, морковка.

**Создание изделий из текстильных и поделочных**

**материалов (42ч)**

**Художественные ремесла (14 ч)**

***Основные теоретические сведения*** Знакомство с различными видами декоративно-приклад­ного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, рос­пись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством на­родных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художествен­ных ремеслах.

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделия из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити). Припуски Подготовка материала к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов.

Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ.

Обмеловка. Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента.

Правила безопасной работы при влажно-тепловой обработке (ВТО).

***Практические работы.***

Изготовление шаблонов из картона. (Треугольник квадрат, шестиугольник)

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

***Варианты объектов труда.*** Ткань*.*

**Технология изготовления поясного изделия (20 ч)**

**Элементы материаловедения (2 Ч)**

**Натуральные волокна животного происхождения и ткани из них (2 ч)**

***Основные теоретические сведения****.* Классификация натуральных волокон животного происхождения. Шерсть, шелк, пух. Процесс получения нитей из этих волокон. Свойства натурального волокна животного происхождения. Применение шерстяных, шелковых тканей в быту.

Саржевое и атласное переплетение в тканях. Понятие о раппорте, характеристика дефектов ткани.

***Практические работы.*** «Распознавание волокон животного происхождения». Заполнения в рабочей тетради таблицы «Отличительные признаки волокон».

«Определение видов тканей (шерстяные, шелковые) по их свойствам».

***Варианты объектов труда****.*  Рабочая тетрадь. Коллекция «Волокна». Образцы тканей из волокон животного происхождения. Образцы древесных пород.

**Элементы машиноведения (6 ч)**

**Назначение и принцип действия регуляторов бытовой швейной машины (2 ч)**

### *Основные теоретические сведения*

Регулировка качества машинной строчки и длины стежка. Устройство машинной иглы. Правила установки иглы в швейную машину. Подбор номера иглы в зависимости от вида ткани.

***Практические работы***

Регулировка качества машинной строчки и длины стежка на различных образцах тканей.

Установка иглы в швейную машину. Выполнение пробных машинных строчек

### *Варианты объектов труда*

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Машинная игла.

**Машинные швы. Классификация краевых швов. (2 ч)**

### *Основные теоретические сведения* Классификация машинных швов. Способы обработки изделия краевыми швами. Технология выполнения краевых швов. Технические условия на выполнения машинных краевых швов ВТО. Схемы обозначения краевых швов.

***Практические работы. «****Выполнение образцов краевых швов».*

### *Варианты объектов труда*

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Образцы краевых швов.

**Уход за швейной машиной. Виды передач. (2 ч)**

### *Основные теоретические сведения*

Правила ухода за швейной машиной (чистка, смазка) инструменты и приспособления, применяемые при смазке. Виды передач. Зубчатые передачи.

***Практические работы***

Чистка и смазка швейной машины

### *Варианты объектов труда*

Швейная машина. Схемы, таблицы.

**Творческие проектные работы (4ч)**

***Основные теоретические сведения****.* Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление личностно или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и эго поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

***Практические работы****.* Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта.Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения.Разработка творческого проекта.Разработка рекламного проекта изделия. Отделка изделия. Презентация творческого проекта. Самооценка результатов качества труда.

*Варианты объектов труда*. Творческие проекты

**Технология ведения дома (4 ч.)**

**Эстетика и экология жилища (2 ч.)**

***Основные теоретические сведения*.** История архитектуры и интерьера**.** Интерьер жилых помещений их комфортность. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений их комфортность. Современные стили в интерьере. Подбор средств и декоративных украшений.

***Практические работы****.* Эскиз домашнего интерьера.

**Уход за одеждой, её ремонт (2ч)**

***Основные теоретические сведения****.* Уход за одеждой из шерстяной и шелковой тканей Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из шерстяных и шелковых тканей. Правила хранения чистки, сушки обуви из натуральной кожи. Условия обозначения на ярлыках. Последовательность выполнения ремонта одежды отделочными заплатками.

***Практические работы****.* Выполнение работы на лоскутах ткани (пришивание заплатки, художественная штопка).

***Варианты объектов труда****.* Блузка, юбка, брюки, лоскуты тканей.

**Электротехнические работы (2 ч)**

***Основные теоретические сведения****.* Общие понятия об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электроэнергии. Правила электробезопасности, индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

***Практические работы****.* Составление схемы простой электрической цепи включающие электромагнитные устройства.

Подключение провода к вилке.

***Варианты объектов труда****.* Эл. Провода, вилка.

**Учебно-тематический план 6 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***№ п/п*** | ***Тема раздела*** | ***Содержание*** | ***Количество часов*** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1 | Водное занятие. Инструктаж по ТБ (2 ч) | Водное занятие. Инструктаж по ТБ | 2 |
| 2 | Кулинария  (14ч) | Физиология питания.  Практическая работа «Определение суточной потребности» | 2 |
| Блюда из молока и кисломолочных продуктов.  Практическая работа «Приготовление молочного супа | 2 |
| Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.  Практическая работа «Разделка рыбы» | 2 |
| Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.  Практическая работа «Макароны с сыром» | 2 |
| Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки. Практическая работа «Приготовление блинчиков и компота» | 2 |
| Приготовление обеда в походных условиях. Практическая работа « Приготовление гречневой каши с тушенкой» | 2 |
| Заготовка продуктов. Практическая работа «Квашение капусты». Итоговый тест по разделу «Кулинария» | 2 |
| 3 | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (42 ч) | Элементы материаловедения | 2 |
| Элементы машиноведения | 6 |
| Художественные ремёс­ла | 14 |
| Технология изготовление поясного изделия | 20 |
| 4 | Технологии веде­ния дома  (4ч) | Эстетика и экология жилища.  Практическая работа «Эс­киз интерье­ра» | 2 |
| Уход за одеждой и обувью. Практическая работа  «Наложение заплаты руч­ным спосо­бом» | 2 |
| 5 | Электротехнические работы  (2 ч) | Электромонтажные работы и профессии, связанные с ними Практическая работа «Подключение проводов к вилке» | 2 |
| 6 | Творческие проектные работы ( 4 ч) | | 4 |
| ИТОГО: | | | 68 |

**Календарно – тематическое планирование**

**6 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата проведения** | | | **п/п** | **Наиме­нова­ние раздела**  **про­граммы** | | **Тема урока** | **Кол-во ча­сов** | | | **Тип урока** | **Элементы содержания** | | **Требования к уровню**  **подготовки**  **обучающихся**  **(результаты)** | **Вид кон­троля. Измери­тели** | **Эле­менты допол­нитель­ного содер­жания** | **Домашнее задание** |
| план | фактически | |
| 04.09. |  | | 1-2 | Ввод-  ное  заня­тие | | Вводное за-  нятие. Инструктаж по ТБ | 2 | | | Лекция | Цели и задачи курса. Соблюдение правил ТБ и санитарно гигиенических требований | | **Знать** правила ТБ.  **Уметь** соблюдать правила ТБ | Опрос  по правилам ТБ |  | Повторить  Общие правила ТБ |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |  | | **Кулинария (14 ч)** | | | | | | | |  |  |  |
| 11.09 |  | | 3-4 | Фи-  зиоло-  гия  пита-  ния | | Физиология  питания.  Практическая  работа «Оп ределение суточной потребности» | 2 | | | Комбинированный | Знакомство с физиологией питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организ  ма, значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода; суточная по­требность в солях. Расчет су­точной потребности человека в минеральных солях и мик­роэлементах | | **Знать** значение питания для человека, роль и значение минеральных солеи.  **Уметь** работать с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлемен­тов в различных про­дуктах; рассчитывать суточную потребность минеральных солей | Практическая работа «Определени суточной потребно  сти» | Дефицит микро  Элементов региона | Составить кроссворд из названии минеральных солеи и микро­элементов |
|  |  | |  | | |
|  |  | |  | | |
|  |  | |  |  | | |
|  |  | |  |  | | |
|  |  | |  |  | | |
|  |  | |  |  | | |  |
| 18.09. |  | | 5-6 | Технология приготовле ния пищи - | | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Практическая работа «Приготовление молочного супа» | 2 | | | Комбинированный | Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов.Питательная ценность и химический состав молока Условия и сроки хранения. Значение и ассортимент ки­сломолочных продуктов. Ви­ды бактериальных культур. ТБ при выполнении кулинар­ных работ. | | **Знать** виды бактериальных культур, значение молочных продуктов в питании человека; санитарно гигиенические требо­вания к помещению кухни.  **Уметь** определять качество молока - | кроссворд | Молоков  нацио-  нальной кухне | Сообщение «Это  удивительное молоко» |
|  |  | |  |  | | |
|  |  | |  |  | | |
|  |  | |  |  | | |
|  |  | |  |  | | |  |
|  |  | 7-8 | | Тех-  ноло-  гия  приго-  товле­ния пищи | Блюда из ры-  бы и нерыб-  ных продук-  тов моря. Практическая работа «Разделка рыбы» | | | 2 | Ком-  бини-  рован-  ный | | Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Условия хранения, методы определения качества рыбы. Санитарные требования к помещению, посуде, инвентарю; к первичной и тепловой обра­ботке рыбы. Технология раз­делки и приготовления блюд из рыбы | **Знать** пищевую ценность рыбы, условия  хранения, технологию  разделки рыбы.  **Уметь** понимать пищевую ценность рыбы и нерыбных про­дуктов моря; опреде­лять доброкачествен­ность рыбы, сроки хра­нения | | тест | Дели-  катесы  из ры-  бы | Подготовить рецепт любимого  семейного  рыбного  блюда |
| 25.09. |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  | 9-10 | | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа «Макароны с сыром» | | | 2 | Ком-  бини-  рован-  ный | | Виды макаронных изделий, круп и бобовых. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких, жидких каш, макаронных изделий, бобовых. Технология приготовления блюда «Макароны с сыром» | **Знать** технологию приготовления блюда.  **Уметь** приготавливать блюда из круп, бобовых и макаронных из­делий | | Практическая работа «Макароны с сыром» | Спагетти | Составить коллекцию из 5-6 видов макарон­ных изде­лий |
| 02.10.. |  |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |  |
|  |  |  | |  |  |
| 09.10. |  | 11-12 | | Изделия из  жидкого тес-  та. Сладкие  блюда и напитки. Практическая работа «Приготовление блинчиков и компота» | | | 2 | Комбини рованный | | Значение изделий из теста  в питании человека. Первичная обработка муки, виды  теста, изделия из него. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчи­ков. Технология выпечки. Роль сахара в питании чело­века. Кулинарные свойства крахмала, технология приго­товления компота, киселей разной консистенции | **Знать** технологию вы-  печки блинчиков  и приготовления ком-  пота.  **Уметь** приготавливать блюда из жидкого тес­та, а также сладких напитков (компота, кислеля) | | Практиче-  ская рабо-  та Приготовление блинчиков и компота» | Блюда  нацио-  наль-  ной кухни | Приготовить рецепты блинчиков |
|  |  |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 16.10. |  | 13-14 | Тех-  ноло-  гия  приго­товле­ния пищи | Приготовле -  ние обеда  в походных  условиях. Практическая работа « Приготовление гречневой каши с тушенкой» | 2 | | Ком-  бини-  рован-  ный | Расчет количества и состава продуктов для похода, обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил са­нитарной безопасности и ги­гиены. Кухонный и столовый инвентарь для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды,способы обеззараживания  воды. Приготовление пищи в походных условиях. Соблю­дение мер противопожарной безопасности, экологические мероприятия. Индикаторы за­грязнения окружающей среды | **Знать** расчет количества и состава продуктов для похода и условия их сохранения.  **Уметь** соблюдать пра­вила гигиены, санита­рии, пожарной безо­пасности; обеззаражи­вать воду из природных истоков; освоить технологию приго­товления обеда в по­ходных условиях | Практическая работа Приготовление гречневой каши с тушенкой» | Домаш-ние  фильт-  ры | | Любимый  походный  рецепт |
|  |  |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 23.10. |  | 15-16 | Заго-  товка  про-  дуктов | Заготовка  продуктов.  Практическая работа «Квашение капусты».  Итоговый тест по разделу «Кулинария» | 2 | | Ком-  бини-  рован-  ныи | Значение заготовки овощей  и фруктов на зиму. Процессы,  происходящие при сушке.. Условия и сроки хранения. Приемы заготовки продуктов на зиму. Технология сушки укропа | **Знать** способы заго-  товки продуктов  на зиму.  **Уметь** заготавливать специи способом сушки | Пр. работа « Квашение капусты » | Роль  капус-  ты  в пи-  тании пред­ков | | Подгото-  вить ре-  цепт блю-  да с ис-  пользова­нием ква­шеной ка­пусты |
|  |  |  | |
|  |  |  | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |  | |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (42ч)** | | | | | | | | | | | | | |
| 30.10. |  | 17-18 | Эле-  менты мате-  риало-  веде-  ния  (2 часа) | Натуральные  волокна. Практическая работа «Выполнение саржевого переплете­ния» | | 2 | Лабо-  ратор-  но- практическая  работа | Натуральные волокна живот-  ного происхождения (шерсть,  шелк, пух). Получение нитей из этих волокон. Свойства натуральных волокон животного происхождения. Саржевое и атласное переплетения ни­тей в тканях. Понятие о рап­порте. Дефекты тканей. Характеристика свойств хлопча­тобумажных, льняных, шел­ковых и шерстяных тканей | **Знать** способы полу-  чения натуральных  волокон животного происхождения, свой-  ства натуральных волокон.  **Уметь** выполнять сар­жевое и атласное пе­реплетения | Практиче-  ская рабо-  та «Выпол-  нение  саржевого  перепле­тения» | | Экс-  клю-  зивные волок-  на жи-  вотно-  го про­исхож­дения | Закончить  работу,  составить коллек-  цию об-  разцов  тканей |
| 13.11. |  | 19-20 | Эле-  менты  маши-  нове-  дения  (6 часов) | Регуляторы швейной машины. Причины дефектов строчки .Пр. работа «Установка машинной иглы» | | 2 | Ком-  бини-  рован-  ный | Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами ма­шинной иглы или неправиль­ной ее установкой. ТБ при выполнении работ | **Знать** назначение, устройство и принцип действия регуляторов  швейной машины;.  **Уметь** регулировать качество машинной строчки; соблюдать правила ТБ. определять неполадки | Практиче-  ская рабо-  та «Уста-  новка ма-  шинной иглы» | | Промышленные швейные маши­ны | Установка  машинной иглы в домашних усло­виях |
| 20.11. |  | 21-22 | Машинные швы. Классификация краевых швов.  Пр. работа «Выполнение образцов краевых швов» | | 2 | Комбинированный | Классификация машинных швов. Способы обработки изделия краевыми швами. Технология выполнения краевых швов. Технические условия на выполнения машинных краевых швов ВТО. Схемы обозначения краевых швов. | **Знать** назначение, устройство и принцип действия регуляторов  швейной машины;  **Уметь** выполнять краевые швы, рисовать схемы краевых швов, выполнять ВТО | Пр. работа «Выполнение образцов краевых швов» | | Современные технологии обработки краев | Нарисовать схемы краевых швов. |
| 27.11. |  | 23-24 |  | Уход  за швейной  машиной.  Отработка строчки. Виды передач | | 2 | Ком-  бини-  рован-  ный | Правила ухода (чистка, смазка); инструменты и приспособления, применяемые при  чистке и смазке. Виды пере­дач, зубчатые передачи. Условные и графические обо­значения на кинематических схемах зубчатых передач. Чтение кинематической схе­мы. Правила ТБ | **Знать** условные обо-  значения на кинематических схемах зубчатых передач.  **Уметь** ухаживать за швейной машиной; читать кинематиче­скую схему; соблю­дать правила ТБ | Контрольная работа  Опрос | | Сложные меха низмы |  |
| 04.12. |  | 25-26 | Худо-  жест-  вен-  ные ремёс­ла  8 часов) | Лоскутное шитье Приёмы и технология лоскутного шитья. Пр. раб. «Изгот. схемы лоскут. блока» | | 2 | Усво-  ение  новых  знаний | Краткие сведения из истории создания изделия из лоскута Приёмы и технология лоскутного шитья. Элементы декоративных решений. | **Знать** основу лоскутной техники.  **Уметь** подбирать ткань по цвету, текстуре. | Кроссворд  Пр. раб. «Изготовление шаблонов» | | Технология «Печворик» | Пригото-  вить варианты лоскутных блоков сборки |
| 11.12.  18.12. |  | 27-28  29-30 | Композиционное и цветовое решение в лоскутном шитье Практическая работа «Выполнение эскиза прихватки» | | 4 | Ком-  бини-  рован-  ный.  Прак-  тикум | Разработка эскиза изделия с учетом композиционных решений. Колоритное решение рисунка. Подбор материалов и инструментов. представление о композиционном и цветовом решении изделия; научить изготавливать и пользоваться шаблонами для раскроя элементов орнамента | **Знать** основы композиции; гамму красок.  **Уметь** выполнять эскиз с учетом композиционного решения; работать с шаблоном | Практические работы «Выполнение эскиза прихватки»; | | Компо-  зицион-  ная зависимость. Перевод рисунка на ткань- | Приготовить  ткань,  краски,  резерв.  Продол­жить работу |
| 25.12. |  | 31-32 |  | Лоскутное шитье. Техника «из отдельных полос»  Прак. раб. «Разработка схемы» | | 2 | Прак-  тикум | Технологическая последовательность изготовления изделия.  Особенности выполнения лоскутного шитья в технике из полос. Способы и технологии выполнения рисунка. | **Знать** технологическую последовательность изготовления изделия.  **Уметь** изготовить из­делие в технике «из отдельных полос» | Самоконтроль | | Лоскутное шитье в народных промы­слах народов России | Продолжить работу |
| 15.01. |  | 33-34 | Технология изготовление поясного изделия  (20 ч) | Одежда и требования к ней. Ткани и отделки, применяемые для юбок и шорт. Конструирование юбок и шорт. Практическая работа: « Снятие мерок для построения чертежей юбки и шорт» | | 2 | Комбинированный. | Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к поясному изделию. платью. Ткани и виды отделок для юбок и шорт. Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания. Практическая работа | **Знать:** – требования, предъявляемые к одежде виды отделок  для юбок ишорт;– правила снятия мерок  и прибавки на свободу  облегания | Опрос. Контроль за действиями | |  | Проверить правильность снятых мерок |
| 22.01. |  | 35-36 | Построение чертежа основы прямой юбки шорт в масштабе 1: 1  Моделирование юбки и шорт выбранного фасона в натуральную величину | | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Форма. Силуэт, стиль, особенности фигуры  и выбор фасона. Способы моделирования юбок. Правила подготовки выкройки к раскрою Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки | **Иметь** представление о форме, силуэте, стиле, зависимости выбора фасона от особенностей фигуры. представление: – об условных графических изображениях деталей  и изделий; – о последовательности построения чертежа основы юбки  **Знать** способы моделирования и правила подготовки выкройки к раскрою. **Уметь** ими пользоваться | Контроль качества Контроль чертежа | |  | Разновидности рекла­мы Оценка  изделия  родителями |  |
| 29.01. |  | 37-38 | Раскладка выкройки  на ткани. Обмеловка  и раскрой юбки и шорт на ткани | | 2 | Практическая работа | Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и полоску | **Знать правила** раскладки деталей на ткани.  **Уметь** экономно расходовать ткань | Контроль за действиями | |  | Раскрой юбки на ткани |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | 39-40 |  | Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя  Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя | 2 | Практическая работа | Способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек  Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя | **Знать и уметь** применять способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек  **Уметь** сметывать  детали кроя | Контроль за действиями  Контроль качества |  |  |
|  |  |
| 05.02. |
|  |
|  |  |
| 12.02. |  | 41-42 | Подготовка юбки и шорт к примерке. Практическая работа. «Примерка юбки и шорт, выявление дефектов и их исправление | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причины. Способы исправления выявленных дефектов | **Знать и уметь** применять на практике правила проведения примерки и способы исправления дефектов | Контроль за действиями |  |  |
| 19.02. |  | 43-44 |  | Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология  их выполнения | 2 | Комбинированный | Назначение и конструкция стачных надстрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения | **Знать** назначение, конструкцию и технологию выполнения машинных швов.  **Уметь** их выполнять | Контроль качества | Практическая работа |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 26.02. |  | 45-46 |  | Машинная обработка переднего и заднего полотнищ юбки и шорт Обработка боковых швов | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Правила стачивания вытачек, кокеток, складок и деталей кроя | **Уметь** стачивать вытачки, детали кроя и обрабатывать кокетки, складки, застежку | Контроль качества | Практическая работа |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  | 47-48 | Обработка застежки изделий | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Правила обработки застежки | **Уметь** обрабатывать , застежку | Контроль качества | Практическая работа |  |
| 04.03. |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  | 49-50 | Обработка верхнего  и нижнего срезов изделий | 2 |  | Способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки | **Знать и уметь** применять способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки | Контроль качества | Практическая работа |  |
| 11.03. |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 18.03. |  | 51-52 |  | Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей и ТБ ВТО. Контроль и оценка качества изделия | 2 | Комбинированный.Практическая работа | Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверки качества | **Знать:**– особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей;– правила ТБ при ВТО | Контроль качества | Практическая работа |  |
|  | | |  |  | | | **Технологии ведения дома (4 ч)** | |  |  |  |
| 01.04. |  | 53-  54 | Тех-  ноло-  гии веде­ния дома  (4час | Эстетика и  экология жи-  лища.  Практическая работа «Эс­киз интерье­ра» | 2 | Комби-  ниро-  ванный | Краткие сведения из историиархитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Ин­терьер жилых помещений и их комфортность. Современ­ные стили в интерьере. Под­бор средств и декоративных украшений помещения. Эскиз интерьера | **Знать** экологические требования к жилищу.  **Уметь** определять композицию, пропор­цию в современном интерьере; выбирать способы графического отображения объекта или процесс | Эскиз | Квар-  тира  как экоси­стема | Эскиз и  домашний  интерьер |
| 0001.04. |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  | 55-  56 | Уход за оде-  ждой и обу-  вью. Практи-  ческая работа  «Наложение  заплаты руч­ным спосо­бом» | 2 | Ком-  бини-  рован-  ный | Современные средства ухода  за бельевыми изделиями, и одеждой и обувью. Способы ухода за одеждой из шерстяной и шелковой ткани, методы удаления пятен с одежды. Условные обозначения на яр­лыках. Правила хранения, чи­стки, сушки обуви. Последо­вательность выполнения ре­монта одежды отделочными заплатами | **Знать** способы ухода за обувью.  **Уметь** проводить ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным способом; соблюдать правила ТБ во время практической работы | Практическая работа «Наложение заплаты ручным спосо­бом» | Интер-  нет | Найти по-  лезные  советы по  удалению  различных  видов пя­тен |
| 08.04 |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | 57-  58 | Элек-  тро-  техни ческие  работы  (2 ч) | Электромон-  тажные рабо-  ты и профессии, связан-  ные с ними Практическая работа «Подключение проводов к вилке» | 2 | Ком-  бини-  рован ный | | Общие понятия об электриче-  ском токе; виды источников  тока и потребителей электро энергии. Правила электробезопасности, индивидуаль­ные средства защиты при вы­полнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромон­тажных работ - | | **Знать** правила электробезопасности.  **Уметь** оказывать первую помощь при поражении электриче­ским током; соблюдать правила **ТБ** | Опрос | Востребонность  про­фессии |
| 15.04. |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |
|  |  | 59-60 | Худо-  жест-  вен-  ные ремёс­ла  (6 ч) | Вышивка как вид ДПИ и ее применение в народном и современном костюме. Инструменты и материалы. Цвет и его свойства | 2 | | Комбинированный | | Виды декоративно-прикладного искусства. Материалы и инструменты. Цвет и его свойства. Элементы построения узора вышивки (композиция, ритм, орнамент, раппорт) | **Знать:** – виды декоративно-прикладного искусства; – материалы и инструменты для вышивания;– свойства цвета и элементы построения вышивки | Опрос  Качество образца |  |
| 22.04. |  |  | |
|  |  |  | |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
| 29.04. |  | 61-  62 | Вышивальные швы: «крестик». Заправка ткани в пяльцы | 2 | | Практическая работа | | Правила заправки ткани в пяльцы. Техника выполнения | **Уметь**: – выполнять «крестик». закреплять ткань в пяльцы | Качество образца |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 06.05. |  | 63-    64 |  | Выполнение вышивальных швов гобеленовый    Свободная вышивка по схеме |  | Практическая работа | Техника выполнения швов гобеленовый  Свободная вышивка по схеме | **Умет**ь выполнять швы: гобеленовый шов  **Уметь** выбирать материалы и технику выполнения вышивки по схеме | Качество образца |  |
|  |  | 2 | ыполнения швов гобеленовый  Свободная вышивка по схеме | **Умет**ь выполнять швы: гобеленовый шов  **Уметь** выбирать материалы и технику выполнения вышивки по схеме | Качество образца |  | Выполнить гобеленовый по счетному узору.. |
|  |  |
|  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
| 13.05. |  | 65-66 | Творческие про-  ектные  работы | Этапы выполнения творческого проекта. Практическая работа «Эскиз изделия» | 2 | Усвоение новых знаний | Правила выполнения и оформления творческого проекта. Определение потребностей людей и общества. Обоснование выбора изделия для про­екта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего ва­рианта. Задачи проекта | **Знать** правила выполнения и оформления проекта.  **Уметь** разрабатывать идеи и варианты, ана­лизировать и выбирать согласно требованиям приемлемый вариант | Практическая работа «Разработка бан­ка идей» | Потребности людей  и общества |
| 20.05. |  | 67-68 | Защита проекта    *Итоговый тест по технологии за курс 6 класса* | 2 | Защита  проекта | Публичные выступления обучающихся с обоснованием представляемых проектов | **Знать** правила защиты  проекта.  **Уметь** обосновывать необходимость пред­лагаемого проекта | Самооценка результатов,  качества  изделия |  |
|  |  |  |

**Содержание курса.**

**7-й класс**

**Вводное занятие (2 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изу­чения. Санитарно-гигиенические требования и правила внут­реннего распорядка при работе в школьных мастерских. Орга­низация теоретической и практической частей урока.

***Практические работы****.* Знакомство с содержанием и после­довательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средства­ми обучения.

***Варианты объектов труда.***Учебник «Технология» для 7 класса , библиотечка кабинета. Элек­тронные средства обучения.

**Культура питания (14 ч)**

**Физиология питания (2 ч)**

***Основные теоретические сведения.***  Значение минеральных веществ в питании человека.

Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пище­вые инфекции. Источники и пути проникновения. За­болевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отрав­лениях

***Практические работы.* Работа с таблицами** «Содержание минеральных веществ в различных продуктах». «Определение доброкачественности продукции»

|  |
| --- |
| ***Варианты объектов труда.*** Рабочая тетрадь**,** раздаточный дидактический материал.  **Мясо и мясные продукты( 2 ч)**  ***Основные теоретические сведения.***  Познакомить учащихся с ассортиментом и кулинарным использованием отдельных частей туши  животного, способами термической обработки мяса, условиями и сроками хранения полуфабрикатов  и готовой продукции из мяса; приготовление супа с мясными фрикадельками, определять степень  готовности блюда; соблюдение санитарных условий при работе с пищевыми продуктами;  охрана труда при кулинарных работах.  ***Практическая работа*** «Приготовление супа с мясными фрикадельками»  ***Варианты объектов труда.***Учебник «Технология» для 7 класса, библиотечка кабинета.  Элек­тронные средства обучения.  **Кисломолочные продукты и блюда из них ( 2 ч)**  ***Основные теоретические сведения.*** |

Ассортимент кисломолочных продуктов, их пищевая ценность. Блюда из Кисломолочных продуктов

***Практическая работа*** «Приготовление сырников из творога

***Варианты объектов труда.***Учебник «Технология» для 7 класса, библиотечка кабинета.

Элек­тронные средства обучения.

**Мучные изделия виды теста (2 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Раз­рыхлители теста. Виды теста(бисквитное, слоё­ное, песочное, соленое). Рецептура и технология приготовле­ния теста. Инструменты и приспособления для раскатки тес­та. Правила варки. Спосо­бы приготовления пресно­го теста. Виды начинок. ТБ при обращении с элек­троплитой. Способы приготовления бисквитного теста, рецеп­тура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ. Состав песочного теста.

Виды и способы приготовления не печеных кондитерских изделии. Технология приготовления желе, мусса, суфле. Технология приготовления соленого теста.

***Практические работы.*** Приготовление вареников

Художественное оформление изделий

***Варианты объектов труда.*** Рабочая тетрадь**,** раздаточный дидактический материал, мука, соленое тесто.

**Заготовка продуктов (1ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Сушка ее преимущество и недостатки. Сушка овощей и фруктов в домашних условиях. Процесс сушки плодов и овощей, температура сушки. Воздушная сушка на солнце. Искусственная сушка, принцип сушки фруктов, технология подготовки к суше. Хранение сушеных фруктов и овощей.

***Практическая работа*** «Варенье из яблок»

***Варианты объектов труда.* Рабочая тетрадь,** раздаточный дидактический материал.

**Итоговая самостоятельная работа по разделу «Кулинария» (1ч)**

Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Кулинария» включает два варианта заданий. Тесты позволяют контролировать знания обучающихся по разделу.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)**

**ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)**

**Химические волокна и ткани из них. Характеристика тканей по назначению (2ч)**

***Основные теоретические сведения*** Способы получения искусственных и синтетических волокон. Механические, физические, технологические свойства тканей из искусственных волокон. Свойства искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

Классификация тканей по волокнистому составу, характеру отделки и окраски, назначению. Сложные переплетения нитей в тка­нях. Определение раппор­та в сложных переплете­ниях. Уход за одеждой

***Практические работы****.* Составление коллекции тканей по назначению.

Изготовление макетов сложных переплетений.

***Варианты объектов труда****.* Образцы различных тканей.

**Элементы машиноведения (4 ч)**

**Швейная машина и приспособления к ней (2ч)**

***Основные теоретические сведения*** Универсальные и специальные швейные машины. Отличие бытовой от уни­версальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине.

***Практические работы*** «Установка приспособлений»

***Варианты объектов труда*** Швейная машина, универсальные лапки для пришивания пуговиц, втачивания молнии, окантовки.

**Схемы механических устройств. Прочтение схем (2ч)**

***Основные теоретические сведения*** Механические и автоматические устройства, варианты их конструктивного выполнения. Условные обозначения элементов на схемах.

***Практические работы*** Чтение схем

***Варианты объектов труда*** Шейная машина, таблицы, схемы

**Конструирование и моделирование плечевого изделия (8 часов)**

***Основные теоретические сведения*** Силуэты и стили в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Практическая работа «Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом». Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1: 4. Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного фасона.

***Практические работы*** Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою

**Технология изготовления плечевого изделия (14 часов)**

***Основные теоретические сведения*** Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка.   
Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных точек   
и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани. Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачной. Стачивание деталей   
и выполнение отделочных работ. Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты   
и материалы, узоры и их схемы.

**Рукоделие. Вязание крючком. ( 8 час)**

|  |
| --- |
| Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком. Выполнение образцов вязания  полустолбиком различными способами вывязывания петель Технология выполнения различных петель и  узоров.  ***Практические работы*** Вязание полотна крючком Вязание крючком образцов |
|  |
|  |

**Технология ведения дома ( 4 ч)**

**Эстетика и экология жилища**

**Роль комнатных растений в интерьере.(4 ч)**

***Основные теоретические сведения*** Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновид­ности. Растения в интерье­ре квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. Оформ­ление балконов, лоджий ***.*** Разновидность комнатных растений. Комнатные растения в интерьере квартиры.

***Практические работы*** «Подбор и посадка растений»

«Выполнение эскиза- Комнатные растения в интерьере квартиры

***Варианты объектов труда*** Рассада, почва,

**Электротехнические работы (4 ч)**

**Электроосвети­тельные приборы. (2 ч.)**

***Основные теоретические сведения*** .Значимость и виды электроосветительных прибо­ров. Пути экономии элек­троэнергии. Лампы нака­ливания и люминесцент­ные лампы дневного света, их достоинства, недостат­ки и особенности эксплуа­тации. ТБ

***Практические работы*** «Подбор бытовых приборов»

***Варианты объектов труда***  Бытовые осветительные приборы, лампы. Таблицы, схемы.

**Электроприборы, человек и окружающая среда (2ч)**

***Основные теоретические сведения*** Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безо­пасности

***Практические работы презентация*** «Влияние электронных приборов на окружающую среду»

***Варианты объектов труда*** Таблицы, схемы, учебник.

**Творческие проектные работы (8 ч)**

**Этапы творческого проекта**

**«Разработка дизайнерской задачи с при­менением компь­ютера» (2 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Под проектом понимается самостоятельная творчески завершенная работа, выполненная под руководством учителя. Выбор и обоснование проекта (проблема, потребность). Этапы выполнения проекта (подготовительный, технологический, заключительный). Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизай­нерской задачи с примене­нием компьютера, дизайн-анализ Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответст­вующим критериям и ин­струментов. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для вы­полнения учебного про­екта. Последовательность выполнения изделия. ВТО. Коррек­тировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора ре­шений.

***Практические работы презентация***

«Выбор и обоснование проблемы, дизай­нерской задачи с примене­нием компьютера»

«Дизайн анализ»

«Работа с журналами, разработка рисунка».

***Варианты объектов труда*** Таблицы, схемы, учебник.

**Экономическое и экологическое обоснование проекта (4 ч)**

***Основные теоретические сведения*** Экологическое обоснова­ние. Реклама. Выполнение творческого проекта. Презентация готового изделия, защита проекта Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и эго поэтапного выполнения. Выбор темы с учетом требований экономики, экологии, современного дизайна и моды, возрастных и личностных интересов учащихся обеспечивает положительную мотивацию и дифференциацию в обучении, активизирует самостоятельную творческую деятельность учащихся при выполнении проекта.

***Практические работы презентация*** «Расчет себестоимости проекта»

***Варианты объектов труда*** Таблицы, схемы, учебник.

**Защита проекта(2 ч)**

Содержание сообщения по защите проекта: цели проекта, обоснование возникшей проблемы и потребности, самооценка проделанной работы и качества изделия.

Предложение вниманию жюри технологической последовательности изготовления и чертежей выкроек изделия.

***Основные теоретические сведения* О**бсуждение формирования культу­ры труда, выводы и планы трудовой деятельности на будущее. Подведение итогов.

***Практические работы*** Тестирование

***Варианты объектов труда*** Схемы, таблицы.

**Учебно-тематический план 7 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***№ п/п*** | ***Тема раздела*** | ***Содержание*** | ***Количество часов*** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1 | Вводное занятие (2 ч) | Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ | 2 |
| 2 | Кулинария  (14 ч.) | Физиология питания.  Практическая ра­бота «Определе­ние доброкачест­венности продук­тов» | 2 |
| Мясо и мясные продукты. Практическая работа «Приготовление супа с мясными фрикадельками» | 2 |
| Кисломолочные продукты и блюда из них.  Практическая работа «Приготовление сырников из творога | 2 |
| Мучные изделия.Виды теста.  Практическая работа «Художест­венное оформле­ние из соленого теста» | 2 |
| Изделия из пресного теста.  Практическая работа «Приготовление вареников» | 2 |
| Сладкие блюда.  Практическая работа «Приготовление яблочного мусса» | 2 |
| Заготовка продуктов. Практическая работа « Варенье из яблок». Итоговый тест по разделу Кулинария | 2 |
| 3 | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч) | Элементы материаловедения | 2 |
| Элементы машиноведения | 4 |
| Конструирование и моделирование плечевого изделия | 8 |
| Технология изготовления плечевого изделия | 14 |
| Рукоделие. Вязание крючком. | 8 |
| 4 | Эстетика и экология жилища  (4 часа) | Роль комнатных  растений в жизни человека. Уход за комнатными растениями.  Практическая работа «Подбор и посадка расте­ний»  Разновидности комнатных растений. Комнатные растения в интерьере квартиры. | 2 |
| Разновидность комнатных растений. Комнатные растения в интерьере квартиры. Практическая работа: «Выполнение эскиза- Комнатные растения в интерьере квартиры». | 2 |
| 5 | Электроосвети­тельные приборы.  (4 ч) | Электроосветительные приборы. Практическая ра­бота «Подбор бы­товых приборов» | 2 |
| Электроприборы, человек и окружающая среда | 2 |
| 6 | Творческие проектные работы  (8 ч) |  | 8 |
| ИТОГО: | | | 68 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |  | | **Календарно - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ** | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  |  | |  |  | |  | | | | | **7 КЛАСС** | | | |  |  | |  | |
| Дата проведения | | | № п/п | Наименова­ние раздела программы | | Тема урока | Коли­чество часов | | Тип урока | | Элементы содержания | | | | Требования к уровню  Подготовки обучающихся  (результаты) | Вид кон­троля. Измери­тели | | До­полни­тельное я содер­жание | | Домаш­нее задание | | |
| план | | факт |
|  | |  | 1-2 | Вводное  занятие | | Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ | 2 | | Беседа | | Цели и задачи курса «Технология». Правила внут­реннего распорядка. Инст­руктаж по ТБ. Санитарно-гигиенические требования | | | | **Знать** санитарно  гигиенические требования при работе в школь­ных мастерских | Опрос  учащихся по ТБ | |  | | Повто-  рить общие правила по ТБ | | |
| 04.09. | |  |  |  | |  | |  | |
|  | |  |  |  | |  | | | | | **Кулинария (14 ч)** | | | |  |  | |  | |  | | |
|  | |  | 3-4 | Физиология питания | | Физиология питания.  Практическая ра­бота «Определе­ние доброкачест­венности продук­тов» | 2 | | Комбинированный | | Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пище­вые инфекции. Источники и пути проникновения. За­болевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отрав­лениях | | | | **Знать** воздействие микроорганизмов на пи­щевые продук­ты.  **Уметь** опреде­лять доброкаче­ственность пи­щевых продук­тов по внешним признакам | Опрос.  Крос-  сворд | | Эколо-  гиче-  ские вопро­сы | |  | | |
|  | |  |  |  | |  | | |
| 11.09. | |  |  |  | |  | | |
| 18.09. | |  | 5-6 | Технология приготовления пищи | | Мясо и мясные продукты. Практическая работа «Приготовление супа с мясными фрикадельками» | 2 | | Комби-  ниро-  ванный | | Познакомить учащихся с ассортиментом и кулинарным использованием отдельных частей туши животного, способами термической обработки мяса, условиями и сроками хранения полуфабрикатов и готовой продукции из мяса; приготовление супа с мясными фрикадельками, определять степень готовности блюда; соблюдение санитарных условий при работе с пищевыми продуктами; охрана труда при кулинарных работах. | | | | **Знать** пищевую ценность мяса. По каким признакам можно отличить различные виды мяса  **Уметь** опреде­лять доброкаче­ственность мяса по внешним признакам | Опрос. Практическая работа | |  | | Любимое семейное мясное блюдо | | |
| 25.09 | |  | 7-8 | Кисломолочные продукты и блюда из них. Практическая работа «Приготовление сырников из творога | 2 | | Комби-  ниро-  ванный | | Ассортимент кисломолочных продуктов, их пищевая ценность. Блюда из кисломолочных продуктов. | | | | **Знать** пищевую ценность кисломолочных продуктов. На какие группы по характеру брожения делятся кисломолочные продукты  **Уметь** опреде­лять доброкаче­ственность продуктов по внешним признакам. Как приготовить творог в домашних условиях. | Опрос. Практическая работа. | |  | | Вопросы на стр.19 | | |
|  | |  | 9-10 | Мучные изделия.  Виды теста.  Практическая работа «Художест­венное оформле­ние из соленого теста» | 2 | | Комби-  ниро-  ванный | | Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Раз­рыхлители теста. Виды теста(бисквитное, слоё­ное, песочное). Рецептура и технология приготовле­ния теста. Эскизы художе­ственного оформления кондитерских изделий | | | | **Знать** состав различных видов теста ;отличительные осо­бенности в ре­цептуре слоёного и пе­сочного теста.  **Уметь** оформ­лять празднич­ную выпечку | Проверка практической работы | | Обеспечение безопасно­сти тру­да | | Зарисовать любимое празд­ничное укра­шение | | |
|  | |  |  |  | |
| 02.10. | |  |  |  | |
|  | |  |  |  | |
| 09.10. | |  | 11-12 | Изделия из пресного теста. Практическая работа «Приготовление вареников» | 2 | | Комби-  ниро-  ванный | |  | | | |  |  | |  | | Пор.5-6.  Приготовить печенье, вопросы с.23 | | |
| 16.10. | |  | 13-14 | Сладкие блюда. Практическая работа «Приготовление яблочного мусса» | 2 | | Комби-  ниро-  ванный | | Ассортимент сладких блюд, их значение в питании человека, сырье, используемым их приготовления; способы приготовления сладких блюд | | | | **Знать** ассортимент сладких блюд. Как при тепловой обработки сохранить большее количество витаминов.  **Уметь** опреде­лять доброкаче­ственность продуктов по внешним признакам. Приготовить сладкие блюда в домашних условиях. | Опрос. Практическая работа | |  | | Приготовить желе | | |
| 23.10. | |  | 15-16 | Заготовка продуктов. Практическая работа « Варенье из яблок».  Итоговый тест по разделу «Кулинария» | 2 | | Комби-  ниро-  ванный | | Способы приготовления домашних запасов; причины порчи продуктов; основные технологические процессы по подготовке сырья и тары к консервированию; определять вес продуктов, используя посуду определенной емкости. Пастеризация, стерилизация, консервирование сахаром | | | | **Знать** что такое консервирование; как подготовить тару; технологические процессы при подготовке к консервированию овощей; способы приготовления варенья ; чем отличается мармелад от джема.  **Уметь** опреде­лять доброкаче­ственность продуктов по внешним признакам; определять готовность варенья; приготовить цукаты. | Итоговый тест | |  | |  | | |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 30.10. | |  | 17-18 | Элементы  материало-  ведения  (2 ч)    Элементы машиноведения (4 ч) | Химические волокна.  Практическая работа «Определе­ние вида ткани» | | | 2 | | Лабо-  ратор-  ная  работа | | Классификация химиче-  ских волокон. Технология  производства. Свойства  тканей. Нетканые мате­риалы (подкладочные и утепляющие). | | **Знать** классификацию  и символику волокон.  **Уметь** определять вид волокон по внешнему виду, | | | Проверка  лабора-  торной  работы | | Подобрать образцы тканей химиче­ских во­локон в форме аппли­каций | | Оформить образцы в тет­радь | |
| 13.11.. | |  | 19-20 | Швейная машина  и приспособления  к ней | | | 2 | | Комби-  ниро-  ванный | | Универсальные и специальные швейные машины.  Отличие бытовой от уни­версальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине | | **Знать** устройство и назначение приспособ­лений к швей­ной машине.  **Уметь** определять приспособления по назна­чению | | | Опрос | | Промыш-  ленные швей­ные машины | | Закрепить  изучен­ный ма­териал | |
| 20.11. | |  | 21- 22 |  | Схемы механических устройств. Прочтение схем. | | | 2 | | Комбинированный- | | Механические и автоматические устройства, варианты их конструктивного выполнения. Условные обозначения элементов на схемах | | **Знать** типы механических устройств, их схе­матическое обо­значение.  **Уметь** читать условные обо­значения эле­ментов на схеме | | | Опрос по карточкам | | Применение на практике. | |  | |
| 27.11.. | |  | 23-24 | Конструирование и моделирование плечевого изделия  (8 часов) | Силуэты и стили в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Практическая работа «Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом» | | | 2 | | Комбинированный | | Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде. Эскизная разработка модели изделия Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным | **Иметь** представление  о видах женского легкого платья и спортивной одежды, силуэте, стиле, отделках, зрительных иллюзиях.  **Знать и уметь** делать эскизы применять правила снятия мерок  и последовательность  построения основы чертежа плечевого изделия | | | | Опрос, эскиз | | Выбрать  фасон изделия  . Подготовить чертежные инструменты и миллиметровую бумагу. | |  | |
| 04.12. | |  | 25-26 | Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1: 4 | | | 2 | | Комбинированный | | Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | **Знать и уметь** применять правила снятия мерок  и последовательность  построения основы чертежа плечевого изделия | | | | Контроль за действиями | | Проверить правильность снятых мерок.  Контроль чертежа | |  | |
| 11.12. | |  | 27-28 | Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного  фасона | | | 2 | | Комбинированный | | Особенности моделирования плечевых изделий. Применение цветовых контрастов в отделке изделий | **Знать** особенности моделирования плечевых изделий.  Уметь их применять | | | | Контроль за действиями | | Подобрать отделку для изделия, подготовить и принести ткань для раскроя изделия. | |  | |
| 18.12. | |  | 29-30 | Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки  к раскрою | | | 2 | | Практическая работа | | Правила подготовки выкройки к раскрою | **Знать и уметь** применять правила построения и подготовки выкройки к раскрою | | | | Контроль качества | | Контроль чертежа | |  | |
| 25.12. | |  | 31-32 | Техноло-гия изготовле-ния  плечевого изделия  (14 часов) | Правила подготовки ткани к раскрою и экономная  раскладка.  Раскладка выкройки,  обмеловка и раскрой ткани | | | 2 | | Комбинированный. Практическая работа | | Правила подготовки  к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани | **Знать** правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани.  **Уметь** выполнять эти правила | | | | Контроль за действиями | | Раскрой модели. | |  | |
| 15.01. | |  | 33-34 | Перенос контурных  и контрольных точек  и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани | | | 2 | | Комбинированный | | Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Способы обработки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани | **Знать и уметь** использовать способы переноса контурных и контрольных линий и точек | | | | Контроль за действиями | | Практическая работа | |  | |
| 22.01. | |  | 35-36 | Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя | | | 2 | | Практическая работа | | Правила сметывания деталей кроя | **Уметь** правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие | | | | Контроль качества | | Практическая работа | |  | |
| 29.01. | |  | 37-38 | Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачной | | | 2 | | Практическая работа | | Правила ТБ ВТО. Правила подкроя обтачки. Технология обработки выреза горловины обтачной | **Знать** правила ТБ ВТО.  **Уметь** правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачной | | | | Контроль качества | | Практическая работа | |  | |
| 05.02. | |  | 39-40 | Проведение примерки, выявление и устранение дефектов | | | 2 | | Практическая работа | | Правила проведения примерки. Дефекты  и способы их устранения | **Знать** правила проведения примерки.  **Уметь** выявлять и устранять дефекты | | | | Контроль за действиями | | Практическая работа | |  | |
| 12.02. | |  | 41-42 | Стачивание деталей  и выполнение отделочных работ | | | 2 | | Практическая работа | | Способы обработки застежек, пройм и швов. Обработка плечевых срезов тесьмой и притачивание кулиски | **Иметь** представление  о способах обработки  застежек, пройм и швов | | | | Контроль качества | | Практическая работа | |  | |
| 19.02. | |  | 43-44 | Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия | | | 2 | | Комбинированный | | Особенности ВТО различных тканей. Приемы проведения контроля качества | **Знать:**  – особенности ВТО различных тканей;  – правила проведения контроля качества изделия | | | | Контроль за действиями | | Практическая работа | |  | |
| 26.02. | |  | 45-46 | Рукоделие. Вязание крючком.  ( 8 час) | Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты  и материалы, узоры  и их схемы | | | 2 | | Комбинированный | | Краткие сведения  из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком,  в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы | **Иметь представление:**  – об истории рукоделия;  – применении его в современной моде.  **Знать,** что такое раппорт узора и как он записывается.  Уметь читать схемы | | | | Опрос  и проверка схем | | Подготовить  инструменты  и материалы,  и схемы | |  | |  |
| 04.03. | |  | 47-48 | Подготовка инструментов и материалов  к работе. Набор петель крючком | | | 2 | | Комбинированный | | Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком | **Знать** правила подготовки материалов и подбора крючка.  **Уметь:**  **–** использовать эти правила в работе;  – набирать петли крючком | | | | Проверка качества | | Практическая работа | |  | |  |
| 11.03. | |  | 49-50 | Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель | | | 2 | | Практическая работа | | Способы провязывания петель. Схема образования петель | **Знать и уметь** использовать различные способы провязывания петель | | | | Качество образца | | Практическая работа | |  | |  |
| 18.03. | |  | 51-52 | Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком  Вязание крючком образцов  Итоговый тест по разделу: «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» | | | 2 | | Практическая работа | | Техника выполнения различных петель  и узоров крючком. Особенности и способы вязания полотна крючком  Вязание полотна  по кругу. Ажурное  вязание | **Уметь:**  **–** читать схемы;  – выполнять различные петли  **Уметь** вязать полотно  по разным схемам | | | | Качество образца | | Практическая работа | |  | |  |
|  | |  |
|  | |  |  | |  | |
|  | |  |
| 01.04. | |  | 53-54 | Эстетика  и экология  жилища  (4 часа) | Роль комнатных  растений в жизни человека. Уход за комнатными растениями.  Практическая работа «Подбор и посадка расте­ний»  Разновидности комнатных растений. Комнатные растения в интерьере квартиры. | | | 2 | | Комби-  ниро-  ванный | | Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновид­ности. Растения в интерье­ре квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. | **Знать** влияние комнатных растении на микро­климат в жили­ще.  **Уметь** ухажи­вать за комнат­ными растениями | | | | Контроль  за прак-  тически­ми дейст­виями | | Эколо-  гиче-  ское обосно­вание работы | |  | |
| 08.04. | |  | 55-56 |  | Разновидность комнатных растений. Комнатные растения в интерьере квартиры. Практическая работа: «Выполнение эскиза- Комнатные растения в интерьере квартиры». | | | 2 | | Комби-  ниро-  ванный | | Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновид­ности. Растения в интерье­ре квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. | **Знать** влияние комнатных растении на микро­климат в жили­ще.  **Уметь** ухажи­вать за комнат­ными растениями | | | | Контроль  за прак-  тически­ми дейст­виями | | Эколо-  гиче-  ское обосно­вание работы | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | | | | | **Электротехнические работы (4 ч)** | | |  |  |  | |
|  |  | 57-58 | Электро-  освети­тельные приборы.  (4 ч) | Электроосвети-  тельные приборы. Практическая ра­бота «Подбор бы­товых приборов» | 2 | | Комби-  ниро­ванный | | Значимость и виды элек-  троосветительных прибо­ров. Пути экономии элек­троэнергии. Лампы нака­ливания и люминесцент­ные лампы дневного света, их достоинства, недостат­ки и особенности эксплуа­тации. ТБ | **Знать** пути экономии электри­ческой энергии.  **Уметь** пользо­ваться электро­осветительными приборами | | Опрос | Интер-  нет |  | |
| 15.04 |  |  | |  | |
| 22.04. |  | 59-60 | Электроприборы,  человек и окру-  жающая среда | 2 | | Комби-  ниро-  ванный | | Влияние электротехниче-  ских и электронных при-  боров на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безо­пасности | **Знать** правила  безопасного по-  ведения.  **Уметь** приме­нять средства защиты от воз­действия элек­троприборов | | Опрос | Эколо-  гиче-  ский рейд |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | **Творческие проектные работы (8 ч)** | | | | |  |  |  |
|  |  | 61-62 | Творческие проектные  Работы  (8 ч) | Этапы творческог проекта «Разработка дизайнерской задачи с при­менением компь­ютера» | 2 | Комби-  ниро-  ванный | Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизай­нерской задачи с примене­нием компьютера, дизайн-анализ | **Знать** правила выполнения и оформления проекта.  **Уметь** разраба­тывать дизай­нерскую задачу, проводить анализ | Разработка дизайнерской  задачи | Интернет-ресурсы | Обсуж-  дение  выбран-  ной темы в семье |
| 29.04. |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
| 06.05. |  | 63-64 | Технология вы-  полнения изделия | 2 | Комби-  ниро-  ванный | Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответст­вующим критериям и ин­струментов. Технология выполнения выбранного изделия.  Выдвижение идей для вы­полнения учебного про­екта | **Знать** технологические особенности выпол­нения изделия.  **Уметь** подби­рать материалы и инструменты, цветовую гамму; выполнять эскиз изделия; соблю­дать правила ТБ | Контроль  за дейст-  виями | Интер-  нет-  ресурсы | Проду-  мать  этапы творче­ского проекта |
| 13.05. |  | 65-66 | Экономическое  и экологическое обоснование твор­ческого проекта Практическая  работа  «Изготовление из-  делия» | 2 | Комби-  ниро-  ванный | Последовательность выполнения изделия. ВТО.  Техника безопасности при работе с утюгом. Коррек­тировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора ре­шений. Расчет стоимости изделия.  Экологическое обоснова­ние. Реклама. Выполнение творческого проекта | **Знать** технологическую последовательность выполне­ния работы. основные технологиче­ские понятия  **Уметь** последо­вательно вы­полнять изде­лие; соблюдать правила выпол­нения ВТО. Рассчи­тывать стои­мость изделия; проводить са­моанализ | Контроль  качества  работы | Аль-  терна-  тивные  виды отделки | Реклама |
| 20.05. |  | 67-68 | Защита творческо-  го проекта  *Итоговый тест по технологии за курс 7 класса*. | 2 | Защита | Презентация готового изделия, защита проекта | **Уметь** обосновать целесооб­разность пред­лагаемого изде­лия; провести презентацию изделия | Оценка  работы и проекта | Само-  оценка |  |
| Итого: 68 часов | | | | | | | | | | | |

**Содержание курса**

**8-й КЛАСС**

**Вводное занятие (1 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изу­чения. Санитарно-гигиенические требования и правила внут­реннего распорядка при работе в школьных мастерских. Орга­низация теоретической и практической частей урока.

***Практические работы****.* Знакомство с содержанием и после­довательностью изучения предмета «Технология» в 8 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средства­ми обучения.

***Варианты объектов труда.***Учебник «Технология» для 8-х неделимых классов , библиотечка кабинета. Элек­тронные средства обучения.

**КУЛИНАРИЯ (16Ч)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Домашняя птица и ее кулинарное использование.**  **Первичная обработка и виды тепловой обработки домашней птицы. (2ч.)**  ***Основные теоретические сведения.*** Вида домашних птиц, их кулинарное применение. Первичная обработка птицы: оттаивание, опаливание, потрошение, промывание. Основные, вспомогательные, комбинированные приемы тепловой обработки кур. Санитарно – гигиенические требования.  **Блюда из домашней птицы(2ч)**  ***Практическая работа*** «Оформление и украшение блюд при подаче к столу»  **Первые блюда. Виды бульонов и супов.(2ч)**  ***Практическая работа*** «Щи из свежей капусты»  **Соусы(2ч)**  ***Основные теоретические сведения.*** Время приготовления и способы определения готовности соусов Отработка приемов при приготовлении соусов. Требования к оформлению готовых блюд при подаче к столу. ***Практическая работа***: «Приготовление соус сметанный»  **Изделия из теста. Дрожжевое и бездрожжевое тесто (4ч)**  ***Основные теоретические сведения.*** Значение изделий из теста в питании человека. Первичная обработка муки, виды теста, изделия из него. Способы приготовления дрожжевого теста Технология выпечки.  **Практическая работа** « Приготовление пирожков из дрожжевого теста»; «Изделия из бездрожжевого теста  **Сервировка стола. Правила пользования столовыми приборами.**  **Правила поведения за столом и приемы гостей**. **(2ч)**  ***Основные теоретические сведения*** Составление меню. Расчет стоимости продуктов. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами, приема гостей и поведения за столом. Складывание салфеток различными способами. Как дарить и принимать подарки. Время продолжительности визита.  ***Практическая работа*** «Сервировка стола к обеду»  **Заготовка продуктов. Стерилизация в промышленности и домашних условиях**  **Итоговый тест по разделу « Кулинария» (2 ч)**  ***Основные теоретические сведения*** Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки пастеризации и стерилизации при консервировании. Значение кислотности плодов для консервации. Технологии консервирования. Первичная обработка ягод и фруктов. Подготовка банок и крышек для консервирования. ТБ. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Способы приготовления сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и способы укупорки банок с компотом.  ***Итоговый тест по разделу «Кулинария»*** |  |
|  |
|  | |

**Технология ведения дома*(8 ч)***

***Элементы домашней экономики***

***Теоретические сведения****.* Понятие «семья». Роль семьи в госу­дарстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников.

Понятия «предпринимательская деятельность», «личное пред­принимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы се­мейного предпринимательства, факторы, влияющие на них.

Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социаль­ные. Потребности в безопасности и самореализации. Пирами­да потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классифика­ция покупок. Анализ необходимости покупки. Потребитель­ский портрет вещи. Правила покупки.

Понятие «информация о товарах». Источники информации о товарах или услугах. Понятие «сертификация». Задачи серти­фикации. Виды сертификатов.

Понятия «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды тор­говых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Инфор­мация, заложенная в штрихкоде.

Понятия «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет сба­лансированный, дефицитный, избыточный. Структура семей­ного бюджета. Планирование семейного бюджета. Виды дохо­дов и расходов семьи.

Понятие «культура питания». Сбалансированное, рацио­нальное питание. Правила покупки продуктов питания. Учет потребления продуктов питания в семье, домашняя расход­ная книга.

Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника. Учетная книга школьника.

Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет. Варианты использования приусадебного участка в целях пред­принимательства. Правила расчета стоимости продукции садо­вого участка.

***Практические работы****.* Определение видов расходов семьи. Составление перечня товаров и услуг — источников доходов школьников.

Расчет затрат на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей. Определение положительных и отрицатель­ных потребительских качеств вещей.

Анализ сертификата соответствия на купленный товар.

Разработка этикетки на предполагаемый товар. Определе­ние по штрихкоду страны-изготовителя. Сравнение предметов по различным признакам.

Составление списка расходов семьи. Разработка проекта снижения затрат на оплату коммунальных услуг.

Оценка затрат на питание семьи на неделю. Определение пути снижения затрат на питание.

Составление бухгалтерской книги расходов школьника.

Расчет площади для выращивания садово-огородных куль­тур, необходимых семье. Расчет прибыли от реализации уро­жая. Расчет стоимости продукции садового участка.

***Варианты объектов труда.***Сертификат соответствия на то­вар. Этикетка на товар. Список расходов семьи. Проект снижения расходов.

**Современное производство и профессиональное образование (12час)**

***Сферы современного производства и их составляющие***

*Основные теоретические сведения*

Основные структурные подразделения производственного предприятия (предприятия сервиса). Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в конкретной отрасли (на примере регионального предприятия). Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

*Практические работы*

Анализ структуры предприятия и профессионального деления работников.

*Варианты объектов труда*

Устав предприятия (сферы производства или сервиса), данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации.

***Пути получения профессионального образования***

*Основные теоретические сведения*

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

*Практические работы*

Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования в различных источниках, включая Интернет. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

*Варианты объектов труда*

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям профессионального образования, сборники диагностических тестов, компьютер.

**Электротехнические работы (4 ч)**

***Электротехнические устройства***

***Основные теоретические сведения*** Электрические источники света (лампы накаливания: моноспиральные, биспиральные криптоновые). Электронагревательные приборы: утюг и электропечь. Устройство, принципиальная электрическая схема, пра­вила эксплуатации, приемы безопасной ра­боты. Электроизмерительные приборы: амперметры, вольтметры, их устройство и правила пользования.

*Практические работы.* Изучение уст­ройства лампы накаливания (моноспираль­ные, биспиральные криптоновые), утюга, амперметра.

*Варианты объектов труда:* утюг,

**Создание изделий из текстильных и поделочных**

**материалов (10 час)**

***Основные теоретические сведения*** Краткие сведения из ис­тории. Ассортимент из­делий, выполненных в технике «декупаж». Сырьё, материалы и приспособления. ТБ. Использование ИКТ в технологическом про­цессе Технология и отработка техники выполнения из­делия. Требования, предъявляемые к гото­вому изделию. ТБ Подготовка поверхно­сти, грунтовка, сушка изделия. Заготовка фрагментов салфетки, закрепление на изделии . Покрытие лаком готово­го изделия. Уход за из­делиями в процессе экс­плуатации

Классификация химиче­ских волокон. Способы получения. Промыш­ленное значение при из­готовлении тканей. Свойства синтетических волокон. Сложные, мелкоузорчатые и круп­ноузорчатые переплете­ния нитей в тканях. Раз­мерные величины ткани

*Практические работы оформление домашних аксессуаров в силе «Декупаж»*

***Творческая, проектная деятельность (16 час)***

***Основные теоретические сведения****.* Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление личностно или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и эго поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

***Практические работы****.* Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта.Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения.Разработка творческого проекта.Разработка рекламного проекта изделия. Отделка изделия. Презентация творческого проекта. Самооценка результатов качества труда.

*Варианты объектов труда*. Творческие проекты

**Учебно-тематический план 8 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***№ п/п*** | ***Тема раздела*** | ***Содержание*** | ***Количество часов*** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1 | Вводное занятие (2 ч) | Вводное занятие. Первичный инструктаж на рабочем месте. Содержание и задачи курса. | 2 |
| 2 | Кулинария (16) | Домашняя птица и ее кулинарное использование. Первичная обработка и виды тепловой обработки дома | 2 |
| Блюда из домашней птицы. Практическая работа «Оформление и украшение блюд при подаче к столу» | 2 |
| Первые блюда. Виды бульонов и супов.  Практическая работа «Щи из свежей капусты» | 2 |
| Соусы.  Практическая работа: «Приготовление соус сметанный» | 2 |
| Изделия из теста. Дрожжевое тесто.  Практическая работа: Приготовление пирожков» | 2 |
| Бездрожжевое тесто.  Практическая работа « Изделие из бездрожжевого теста» | 2 |
| Сервировка стола. Правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приемы гостей.  Практическая работа «Сервировка стола к обеду» | 2 |
| Заготовка продуктов. Стерилизация в промышленности и домашних условиях.  Итоговый тест по разделу « Кулинария» | 2 |
| 3 | Технология ведения дома  (8 часов) | Введение в домашнюю экономику  Расходы семьи и их планирование | 2 |
| Личный бюджет школьника  Бюджет семьи. | 2 |
| Анализ по­требитель­ских качеств това­ров и услуг  Права по­требителя и их за­щита | 2 |
| Экономика приусадебного участка практическая работа « Расчет доходов от приусадебного участка»  Контрольная работа по разделу «Технология ведения дома» | 2 |
| 4 | Электротехнические работы (4ч) | Электричество в нашем доме  Общие сведения об элек­тротехни­ческих устройст­вах | 2 |
| Электри­ческие ис­точники света | 2 |
| 5 | Современное производство и профессиональное образование (12 ч) | Сферы производства и разделение труда | 6 |
| Пути получения профессионального образования | 6 |
| 6 | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (10ч) | Рукоде­лие. Ху­дожест­венные ремёсла | 8 |
| Элементы материа­ловедения | 2 |
| 7 | Творческие проектные работы  ( 16 ч) |  | 16 |
| ИТОГО: | | | 68 |

**Календарно – тематическое планирование**

**8 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наиме­нование раздела  программы | | Тема урока | Кол-во часов | | Тип урока | | Элементы содержания | Требования к уровню подготовки обучающихся | Вид  контроля,  измерители | | | | Элементы  дополнительного  (необязательного)  содержания | | | Домашнее задание | | | Дата проведения | | | |
| план | | факт | |
|  |  | |  |  | |  | |  |  |  | | | |  | | |  | | |  | |  | |
| 1-2 | Вводное занятие | | Вводное занятие. Первичный инструктаж на рабочем месте. Содержание и задачи курса. | 2 | | Урок-беседа | | Содержание и организа­ция обучения технологии в текущем году. Первич­ный инструктаж по охра­не труда | **Знать** правила безопас­ной работы в кабинете технологии | Ответы на вопросы | | | |  | | |  | | | 04.09. | |  | |
| **Кулинария – 16 часов** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3-4 | | Технология приготовление пищи | Домашняя птица и ее кулинарное использование. Первичная обработка и виды тепловой обработки дома | 2 | | Комбинированный | | Вида домашних птиц, их кулинарное примен ение. Первичная обработка птицы: оттаивание, опаливание, потрошение, промывание. Основные, вспомогательные, комбинированные приемы тепловой обработки кур. Санитарно –гигиенические | **Знать** первичную и тепловую обработку кур; сроки и способы хранения пищевых продуктов.  **Уметь** выполнять первичную обработку птицы6 оттаивание, опаливание, потрошение, промывание; пользоваться приемами тепловой обработки кур; соблюдать санитарно – гигиенические требования. | | Определение качества птицы | | | | Экологические вопросы – основы рассматриваемой темы. Роль птицы для диетического питания. | | | Виды птиц, применяемых в домашнем питании | | | 11.09. | |  |
| 5-6 | | Блюда из домашней птицы. Практическая работа «Оформление и украшение блюд при подаче к столу» | 2 | | Комбинированный | | Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Отработка приемов при разделывании птицы. Требования к оформлению готовых блюд из птицы при подаче к столу. | **Знать** способы определения готовности блюд.  **Уметь** разделывать птицу и оформлять готовое блюдо; соблюдать правила хранения пищевых продуктов; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности для приготовления блюд | | Опрос. Проверка практической работы | | | | Народные традиции и оформление блюд из птицы | | | Выполнение эскиз оформления блюда. | | | 18.09. | |  |
| 7-8 | | Первые блюда. Виды бульонов и супов. Практическая работа «Щи из свежей капусты» | 2 | | Комбинированный | | Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Отработка приемов при приготовлении первых блюд. Требования к оформлению готовых блюд при подаче к столу. | **Знать** способы определения готовности блюд.  **Уметь** приготовить первые блюда и оформлять готовое блюдо; соблюдать правила хранения пищевых продуктов; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности для приготовления блюд | | Опрос. Проверка практической работы | | | | Народные традиции и оформление первых блюд | | | Домашние рецепты первых блюд | | | 25.09. | |  |
| 9-10 | | Соусы.  Практическая работа: «Приготовление соус сметанный» | 2 | | Комбинированный | | Время приготовления и способы определения готовности соусов Отработка приемов при приготовлении соусов. Требования к оформлению готовых блюд при подаче к столу. | **Знать** способы определения готовности соусов.  **Уметь** приготовить соус и оформлять готовое блюдо; соблюдать правила хранения пищевых продуктов; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности для приготовления блюд | | Опрос. Проверка практической работы | | | | Применение соусов к различным блюдам. | | | Приготовить соус ко второму блюду. | | | 02.10. | |  |
| 11-12 | | Изделия из теста. Дрожжевое тесто. Практическая работа: Приготовление пирожков» | 2 | | Комбинированный | | Значение изделий из теста в питании человека. Первичная обработка муки, виды  теста, изделия из него. Способы приготовления дрожжевого теста Технология выпечки. | **Знать** технологию вы-  печки пирожков  **Уметь** приготавливать блюда из дрожжевого тес­та | | Практиче-  ская рабо-  та Приготовление пирожков | | | | Блюда  нацио-  наль-  ной кухни | | | Приготовить рецепты пирожков | | | 09.10. | |  |
| 13-14 | | Бездрожжевое тесто. Практическая работа  « Изделие из бездрожжевого теста» | 2 | | Комбинированный | | Значение изделий из теста в питании человека. Виды  теста, изделия из него. Способы приготовления бездрожжевого теста Технология выпечки. | **Знать** технологию вы-  печки изделий из бездрожжевого теста  **Уметь** приготавливать блюда из бездрожжевого тес­та | | Практиче-  ская рабо-  та Приготовление изделий из бездрожжевого теста | | | | Блюда  нацио-  наль-  ной кухни | | | Приготовить рецепты из бездрожжевого теста | | | 16.10. | |  |
| 15-16 | | Сервировка стола. Правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приемы гостей. Практическая работа «Сервировка стола к обеду» | 2 | | Комбинированный | | Составление меню. Расчет стоимости продуктов. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами, приема гостей и поведения за столом. Складывание салфеток различными способами. Как дарить и принимать подарки. Время продолжительности визита. | **Знать** способы подачи готовых блюд к столу; правила этикета.  **Уметь** пользоваться столовыми приборами; соблюдать правила приема гостей и культуру за столом; выполнять расчет стоимости продуктов, меню. | | Проверка практической работы, ответы на вопросы. | | | | Народные традиции оформления стола. | | | Выполнить эскиз сервировки стола | | | 23.10. | |  |
| 17-18 | | Заготовка продуктов. Стерилизация в промышленности и домашних условиях.  Итоговый тест по разделу « Кулинария» | 2 | | Комбинированный | | Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки пастеризации и стерилизации при консервировании. Значение кислотности плодов для консервации. Технологии консервирования. Первичная обработка ягод и фруктов. Подготовка банок и крышек для консервирования. ТБ. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Способы приготовления сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и способы укупорки банок с компотом. | **Знать** технологию консервирования; правила ТБ. Технологию стерилизации в домашних условиях.  **Уметь** определять преимущества и недостатки консервирования пастеризацией и стерилизацией; подготавливать банки и крышки для консервирования; соблюдать правила ТБ.  Делать расчет концентрации сиропа; бланшировать фрукты перед консервированием; соблюдать правила хранения пищевых продуктов. | | Опрос.  Итоговый тест по разделу «Кулинария» | | | | Консервирование фруктов и ягод для детского питания. Способы консервирования фруктов и овощей для диетического питания. | | |  | | | 30.10. | |  |
|  | | **Технология ведения дома (8 часов)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19-20 | | Бюджет  семьи.  Рацио-нальное планиро­вание расходов | Введение в домашнюю экономику  Расходы семьи и их планирование | 2 | | Урок – объяснение.  Усво­ение новых знаний | | Цели и значение домашней экономики. Правила ведения домашнего хозяйства  Рациональное планиро­вание расходов на осно­ве актуальных потреб-ностей семьи. Значение изучения цен на рынке. Выбор способа совер­шения покупки | **Знать** правила ведения домашнего хозяйства  Знать рациональное планирование расходов. Уметь определять возможности своего бюджета, виды расходов семьи | | опрос | | | | Междуна­родные сертификаты | | | Изучит особенности ведения домашнего хозяйства  Изучить потребно­сти своей семьи | | | 13.11. | |  |
| 21-22 | | Личный бюджет школьника  Бюджет семьи. | 2 | | Комбинированный | | Роль членов семьи в формировании семейного бюджета Личный бюджет школьника  Доходная и расходная часть бюджета семьи. Структура семейного бюджета. Расчёт мини­мальной стоимости по­требительской корзины. Маркировка, этикетка, вкладыш, штрих-код, условные обозначения | Знать рациональное планирование своих расходов.  Уметь определять возможности своего бюджета, виды расходов школьника  **Знать** доходную и рас­ходную части бюджета семьи.  **Уметь** читать штрих-код, этикетку продуктов; оценивать затраты на питание семьи на не­делю; определять пути снижения затрат | | Опрос  тест | | | | Личные расходы.  Расходы на диети­ческое пи­тание | | | Составить таблицу своих расходов  Соста­вить бух­галтер­скую книгу школь­ника | | | 20.11. | |  |
| 23-24 | | Бюджет семьи. Рацио­нальное планиро­вание расходов | Анализ по­требитель­ских качеств това­ров и услуг  Права по­требителя и их за­щита | 2 | | Ком-бини-рован-ный | | Оценка возможностей предпринимательской деятельности для по­полнения семейного бюджета. Выбор объекта на основе анализа. Каче­ство товаров, их хране­ние, безопасность экс­плуатации или употреб­ления. Прибыль, патент, лицензия, фирма, рек­лама  Изучение цен на рынке товаров и услуг. Потре­бительская корзина. Защита прав потребите­ля, сборники законов РФ | **Знать** основные источ­ники информации о то­варах.  Уметь определять по­ложительные и отрица­тельные потребитель­ские качества вещей; анализировать сертифи­кат соответствия на куп­ленный товар.  Права потребите­лей и способы их защиты. **Уметь** пользоваться сборниками законов РФ по защите прав потреби­телей | | Практи­ческая работа «Оценка затрат на питание семьи»  Источни­ки ин­форма­ции | | | | Междуна­родные сертифи­каты  Сборники законов | | |  | | | 27.11. | |  |
| 25-26 | | Экономика приусадебного участка практическая работа « Расчет доходов от приусадебного участка»  Контрольная работа  по разделу «Технология ведения дома» | 2 | | Усвое­ние новых знаний | | Прибыль и расходы от домашнего хозяйства. Расчет стоимости продукции садового участка | **Знать** экономикуприусадебного хозяйства  Уметь рассчитывать доходы и расходы от приусадебного участка | | практическая работа « Расчет доходов от приусадебного участка» | | | |  | | | Закре­пить пройден­ный ма­териал | | | 04.12 | |  |
|  | | | **Электротехнические работы (4ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 27-28 | | Электротехнические работы | Электричество в нашем доме  Общие сведения об элек­тротехни­ческих устройст­вах | 2 | Ком-бини-рован-ный | | Электрическая энергия основа современного технического прогресса. Типы электростанций. Типы гальванических элементов. Изображе­ние источников получе­ния и потребления элек­трической энергии на схемах. Простейшие электрические схемы. Правила безопасности труда -  Способы определения места скрытой электро­проводки. Определение расхода и стоимости электрической энергии и пути ее экономии. Ви­ды профессии. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека | | **Знать**: понятие *электриче ский ток;* область примене­ния электрической энергии; источники электрической энергии; электрические схе­мы и условные обозначения на них; правила электробезо­пасности. Уметь: читать электриче­ские схемы.  Общие сведения об электротехнических устройствах и пути эко­номии электроэнергии.  **Уметь** проводить расчет электроэнергии; опреде­лять расход и стоимость электрической энергии и пути ее экономии | | | Практи­ческая работа «Расчёт электро­энергии» | Счётчик электро­энергии | | | Рассчи­тать сто­имость возмож­ной эко­номии в домаш­них ус­ловиях за сутки | | | | | 11.12. |  | |
| 29-30 | | Электри­ческие ис­точники света | 2 | Ком-бини-рован-ный | | Электроосветительные приборы. Лампы нака­ливания (моноспираль­ные, биспиральные криптоновые) и люми­несцентные лампы дневного света. Особен­ности эксплуатации ТБ | | **Знать** назначение и ви­ды электрических ис­точников света. **Уметь** использовать при­обретенные знания в по­вседневной жизни для безопасной эксплуатации электротехнических и элек­тробытовых приборов | | | Опрос | Энерго­сберегаю­щие техно­логии | | |  | | | | | 18.12. |  | |
| **Современное производство и профессиональное образование (12 ч)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 31-32 | | Сферы современного производства и их составляющие | Сферы профессио­нальной деятельности человека | 2 | Урок-объяс­нение | | Ознакомление со сферами профессиональной дея­тельности человека: «че­ловек-человек», «человек-техника», «человек-природа», «человек-зна­ковая система», «человек-художественный образ» | | **Знать**  - сферы современного производства;  - разделение труда на производстве | | | Ответы на вопросы | Сферы современного производства и их составляющие | | | Сферы профессио­нальной деятельности человека | | | 25.12. | | |  | |
| 33-34 | | Современное произ­водство и профессио­нальное образование | 2 | Урок-объяс­нение | | Проектирование профес­сионального плана и его коррекция с учетом инте­ресов, склонностей, спо­собностей учащихся, тре­бований, предъявляемых к человеку профессией и рынком труда. Здоровье и выбор пути профессио­нального образования. По­нятие о специальности и квалификации работника | | **Иметь представление**  о факторах, влияющих на выбор пути профес­сионального образова­ния и в дальнейшем на уровень оплаты труда.  **Уметь**-находить информацию о региональных учреж­дениях профессиональ­ ного образования;  - сопоставлять свои способности и возмож­ ности с требованиями профессии | | | Ответы на вопросы | Сферы современного производства и их составляющие | | | Современное произ­водство и профессио­нальное образование | | | 15.01. | | |  | |
| 35-36 | | Сферы производ­ства и разделе­ние труда | Сферы и отрасли современ­ного про­изводства | 2 | Ком-бини-рован-ный | | Сферы и отрасли совре­менного производства. Основные структурные подразделения произ­водственного предпри­ятия. Анализ структуры предприятия | | **Знать** сферы современ­ного производства. **Уметь** анализировать структуру предприятия; находить информацию о региональных учреж­дениях профессиональ­ного образования | | | Практиче­ская рабо­та «Ана­лиз струк­туры пред­приятия легкой промыш­ленности» | Норматив­ная база предпри­ятия | | | Составить схему структуры предпри­ятия,  в котором работает один из членов семьи | | | 22.01. | | |  | |
|  | |  |  |  |  | |  | |  | | |  |  | | |  | | |  | | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 37-38 | Сферы производ­ства и разде­ление труда | Понятие о профес­сии. Опла­та труда | 2 | Усвое­ние новых знаний | Понятие о профессии, специальности, квали­фикации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Построение плана про­фессиональной карьеры | **Знать** о профессиональ­ном делении работников.  **Уметь** определять фак­торы, влияющие на уро­вень оплаты труда; ис­пользовать приобретен­ные знания в практиче­ской деятельности для выбора пути продолже­ния образования или трудоустройства | Анализ профес­сиональ­ного де­ления ра­ботников предпри­ятия | Устав предпри­ятия | Составить схему структуры професси­онального деления предпри­ятия, в ко­тором рабо­тает один из членов семьи | 29.01. |  |
| 39-40 | Пути по­лучения профес­сиональ­ного об­разования | Роль про­фессии в жизни че­ловека. Практиче­ская работа «Знакомст­во с профессиями» | 2 | Ком-бини-рован-ный | Роль и виды массовых профессий производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Источни­ки получения информа­ции о профессиях и пу­тях профессионального образования | **Знать** о роли профессии в жизни человека.  **Уметь** находить источ­ники информации о профессиональном об­разовании | Тестиро­вание | Историче­ская справка по видам профессии в районе города | Моя лю­бимая профес­сия | 05.02. |  |
| 41-42 | Диагно­стика склонно­стей и ка­честв лич­ностей. Поиск ин­формации | 2 | Ком-бини-рован-ный | Интересы и увлечения человека. Определение склонностей и качеств личности, построение планов профессиональ­ного образования и тру­доустройства. Возмож­ности построения карье­ры в профессиональной деятельности | **Знать** о роли качеств личности в профессио­нальной ориентации.  **Уметь** находить инфор­мацию о региональных учреждениях профес­сионального образова­ния, сопоставлять свои способности и возмож­ности с требованиями профессии | Тестиро­вание | Сеть Ин­тернета | Описать свою бу­дущую профес­сию | 12.02. |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (10ч)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| 43-44 | Рукоде­лие. Ху­дожест­венные ремёсла  (8 ч) | Декориро­вание в стиле «декупаж» | 2 | | Усвое­ние новых знаний | Краткие сведения из ис­тории. Ассортимент из­делий, выполненных в технике «декупаж». Сырьё, материалы и приспособления. ТБ. Использование ИКТ в технологическом про­цессе | Знать современные на­правления декорирова­ния, правила по ТБ. Уметь декорировать из­делия в технике «деку­паж»; подбирать мате­риал и цветовую гамму; оценивать свою дея­тельность, ориентируясь на поставленные цели | Опрос | Современ­ный ин­терьер и декупаж | Подгото­вить материа­лы | | | 19.02. | |  |
| 45-46 | Техноло­гия деко­рирования изделия | 2 | | Ком-бини-рован-ный | Технология и отработка техники выполнения из­делия. Требования, предъявляемые к гото­вому изделию. ТБ | **Знать** основные приёмы выполнения декориро­вания изделия, ТБ. Уметь выполнять тре­бования, предъявляемые к готовому изделию | Тест | Сфера при­менения Изделий в технике «декупаж» | Закреп­ление пройден­ного ма­териала | | | 26.02. | |  |
| 47-48 | Поэтапное изготовле­ние изде­лия | 2 | | Прак­тикум | Подготовка поверхно­сти, грунтовка, сушка изделия. Заготовка фрагментов салфетки, закрепление на изделии | **Знать** основные этапы выполнения изделия. **Уметь** закреплять фраг­менты салфетки на заго­товке изделия | Само­контроль | СМИ | | Просу­шить изделие | 04.03. | | |  |
| 49-50 | Оконча­тельная обработка изделия | 2 | | Прак­тикум | Покрытие лаком готово­го изделия. Уход за из­делиями в процессе экс­плуатации | **Знать** технологию окончательной обработ­ки изделия.  Уметь ухаживать за го­товыми изделиями | Анализ выпол­ненной работы |  | | Прорек­ламиро­вать изделие | 11.03. | | |  |
| 51-52 | Элементы материа­ловедения | Синтети­ческие во­локна. Практиче­ская работа «Опреде­ление тка­ни слож­ных струк­тур» | 2 | | Ком-бини-рован-ный | Классификация химиче­ских волокон. Способы получения. Промыш­ленное значение при из­готовлении тканей. Свойства синтетических волокон. Сложные, мелкоузорчатые и круп­ноузорчатые переплете­ния нитей в тканях. Раз­мерные величины ткани | **Знать** свойства синте­тических тканей.  **Уметь** определять вид ткани сложных струк­тур, синтетические и ис­кусственные нити в тка­нях; сравнивать проч­ность ниток из различ­ных волокон | Опрос. Практи­ческая работа | Подбор образцов тканей в виде ап­пликации | | Офор­мить об­разцы в тетрадь | 18.03. | | |  |
| **Творческие проектные работы ( 16 ч)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| 53-54 | Творче­ские про­ектные работы | Технология проектирования и создания материальных объектов  Практическая работа « Лист планирования содержания проекта» | 2 | Ком-бини-рован-ный | | Творческий проект и его основные элементы . Техническая документация.  Алгоритм выполнения проекта. | **Знать** этапы выполне­ния творческого проекта; технологические понятия. **Уметь** ставить лист планирования содержания и этапов выполнения творческого проекта | Опрос. Практи­ческая работа |  | | Заполнить лист планирования работы над проектом | 01.04. | |  | |
| 55-56 | Выбор темы и обоснование проекта. Практическая работа «Банк идей» | 2 | Ком-бини-рован-ный | | Выбор темы и постановка цели, обоснование проекта анализ предложений «Банк идей проектов» метод «Мозгового штурма» | **Знать** этапы выполне­ния творческого проекта; технологические понятия. **Уметь** ставить лист планирования содержания и этапов выполнения творческого проекта | Опрос. Практи­ческая работа | Темы возможных творческих работ | | Составление плана самостоятельной деятельности | 08.04. | |  | |
| 57-58 | Исследование проекта. Работа с первоисточниками Практическая работа « Поиск информации» | 2 | Ком-бини-рован-ный | | Поиск информации , работа с первоисточниками, исследование проекта. Приемы работы с литературой | **Знать** приемы работы с первоисточниками. **Уметь** конспектировать текст, обобщать информацию. | Практическая работа « Поиск информации» | Приемы работы с библиографическими указателями | | Работа с литературой, интернет сбор информации. | 15.04. | |  | |
| 58-60 | Исследование проекта и его реконструкция. Практическая работа «Составление сценария презентации» | 2 | Ком-бини-рован-ный | | Исследование проекта. Анализ проектной деятельности. Содержание презентации. | **Знать** приемы работы с первоисточниками. **Уметь** проводить анализ, исследование. | Практическая работа «Составление сценария презентации» |  | | Провести интервью «Ваше мнение» | 22.04. | |  | |
| 61-62 | Творче­ские про­ектные работы. Практиче­ская работа «Разработ­ка дизай­нерской задачи» | 2 | Ком-бини-рован-ный | | Способы оформления проекта. Презентация. Основа разработки ди­зайнерской задачи про­екта. Выбор материалов по соответствующим критериям | **Знать** этапы выполне­ния творческого проекта; технологические понятия. **Уметь** ставить дизай­нерские задачи; выби­рать способ графическо­го отображения объекта или процесса | Работа с компь­ютером | Презента­ции | | Обсуж­дение выбран­ного про­екта в семье | 29.04. | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Творче-  ские про-  ектные  работы | Оформление творческого проекта с использованием ИКТ | 2 | Ком- | Подбор материалов. Разработка презентации. Оформление презентации, | **Знать** технологию про- | Проект | Работа | Проду- |  |  |
|  | бини- | ектируемого изделия. |  | в Интер- | мать эта- | 06.05. |  |
|  | рован- | **Уметь** подбирать мате- |  | нете | пы вы- |  |  |
| 63-64 | ный | риалы и инструменты |  |  | полнения проекта |  |  |
|  | Практическая | 2 | Прак- | Последовательность вы- | **Знать** последователь ность создания презентации  **Уметь** последовательно  выполнять изделие | Опрос | Альтерна- | Проду- |  |  |
|  | работа | тикум | полнения изделия. |  | тивные ви- | мать рек- | 13.05. |  |
| 65-66 | «Работа над проектом»  Экономическое  и экологическое обоснова­ние проекта |  | Значимость соблюдения требований безопасно­сти труда |  | ды отделки | ламу своего изделия |  |  |
| 67-  68 | Защита проекта  *Итоговый тест по технологии за кур 8 класса* | 2 | Защита | Расчёт себестоимости  изделия. Экологическое  обоснование.  Значимость рекламы  Презентация готового  изделия. Защита проек­та. Распределение рабо­ты при коллективной деятельности | **Знать** экономическую  и экологическую сущ-  ность проектируемого  изделия.  Формы защиты  проекта и требования к ним.  **Уметь** обосновать целе­сообразность предла­гаемого изделия**.** Рассчитывать се­бестоимость изделия | Само-  анализ  Оценка  проекта и выпол­ненной работы | Само-  оценка |  |  |  |
|  | 20.05. |  |
|  |
|  |  |  |  |

**Контрольно – измерительные материалы.**

**Итоговый тест по разделу «Кулинария» 6 класс**

***Выберите один верный ответ:***

1.Пастеризованное молоко – это молоко, нагретое до температуры:

а)120-145оС

б)72-75оС

2.Как правильно нужно оттаивать мороженую рыбу?

а)в горячей воде

б)на воздухе

3.Перед замесом муку:

а)перебирают

б)обжаривают

в)просеивают

4.При переработке зерновых культур получают:

а)соя

б)крупы

в)толокно

5.Основной продукт при приготовлении теста:

а)дрожжи

б)масло растительное

в)мука

6.Перловую крупу получают из:

а)ячменя

б)проса

в)овса

***Выберите несколько верных ответов:***

7.Для доброкачественной рыбы характерны следующие признаки: а)жабры ярко-красного цвета

б)глаза мутные

в)слизи на поверхности рыбы не много; она прозрачна и без запаха

г)глаза прозрачные

д)мякоть с трудом отделяется от костей

8.Из каких продуктов готовят кисель:

а)крахмал

б)сахар

в)молоко

г)соль

д)ягоды

9.Название круп, получаемых из пшеницы:

а)перловая

б)манная

в)ядрица

г)хлопья «Артек»

д)толокно

е)пшеничная

10.Названия круп, которые перебираются перед приготовлением:

а)рис

б)овсяная

в)перловая

г)манная

11.Название круп, которые не моют перед приготовлением:

а)гречневая

б)овсянка

в)манная

г)перловая

12.Из жидкого теста готовят:

а)блинчики

б)оладьи

в)песочное печенье

г)торт «Наполеон»

13.Способы приготовления макаронных изделий:

а)простой

б)сливной

в)на пару

г)не сливной

14.К бобовым относят:

а) гречиха

б)соя

в)чечевица

г)пшено

д)фасоль

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Итоговый тест по технологии за курс 6-го класса**  *1 вариант*  11.   Какие волокна относятся к волокнам животного происхождения?  А а) хлопок;  б ) шелк;  в ) шерсть;  г) лен.  2. К механическим свойствам ткани относятся:  а ) износостойкость;  б ) гигроскопичность;  в ) сминаемость;  г) усадка.  3. Драпируемость – это:  а ) способность ткани во время сжатия образовывать морщины и складки;  б ) способность ткани противостоять разрыву;  в) способность ткани образовывать мягкие округлые складки;  г ) способность ткани впитывать влагу.  4. Самую высокую осыпаемость имеет:  а) шерсть;  б) шелк;  в) хлопок;  г) лен.   * 1. 5.Лицевую сторону ткани можно определить:   а) по блеску ткани;  б) по толщине нитей;  в) по яркости рисунка;  г) по размеру нитей.  6. Мерка Сб определяет:  а) ширину бедер;  б) полуобхват талии;  в) полуобхват щеи;  г) полуобхват бедер.  7.7. Причины обрыва верхней нити в швейной машине.  а) недостаточное натяжение нижней нити;  б) неправильная заправка нижней нити;  в) излишнее натяжение верхней нити;  г) неправильная заправка верхней нити.  88. Какой шов относится к краевым?  а) настрочной шов;  б) накладной шов;  в) стачной шов;  г) шов вподгибку.  9. Назовите основные конструкции юбок.  а) конические;  б) прямые;  в) прямоугольные;  г) Клиньевые.  10. Фритюр – это:  а) жарение продукта в большом количестве жира;  б) жарение продукта в малом количестве жира;  в) варка продукта на пару;  г) варка продукта в большом количестве воды.    **Итоговое тестирование за курс 6 класса**  **2 вариант**  1.    1..  Натуральные шелковые нити получают:  а) из растений;  б) с животного;  в) с кокона гусеницы тутового шелкопряда;  г) на фабрике искусственным путем.  2. К физическим свойствам ткани относятся:  а) драпируемость;  б) пылеемкость;  в) теплозащитные свойства;  г) скольжение.  3. Гигроскопичность – это:  а) способность ткани удерживать тепло;  б) способность ткани противостоять разрыву;  в) способность ткани впитывать влагу;  г) способность ткани уменьшать размеры под действием тепла и влаги.  4. Самые высокие теплозащитные свойства имеет:  а) шелк;  б) хлопок;  в) шерсть;  г) лен.  5. Нить основы в ткани можно определить:  а) по степени растяжения;  б) по кромке;  в) по цвету;  г) по степени скручивания.  6. Мерка Ст определяет:  а) длину изделия;  б) полуобхват бедер;  в) полуобхват талии;  г) толщину бедер.  7. Если иглу вставить не до упора, то может произойти:  а) выпадение челнока;  б) поломка иглы;  в) пропуск стежков строчки;  г) обрыв нижней нити.  8. Какие швы относятся к соединительным?  а) шов вподгибку с открытым срезом;  б) шов вподгибку с закрытым срезом;  в) стачной шов;  г) настрочной шов.  9. Складки на юбке бывают:  а) встречные;  б) односторонние;  в) круговые;  г) бантовые.  10. Кляр – это:  а) подсолнечное масло;  б) жидкое тесто;  в) вода и соль;  г) молоко и соль.                                                  Лист ответов (6 класс)   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | № | 1 вариант | № | 2 вариант | | 1 | б, в | 1 | г | | 2 | а, в | 2 | б, в | | 3 | в | 3 | в | | 4 | б | 4 | в | | 5 | а, в | 5 | а, б | | 6 | г | 6 | в | | 7 | в, г | 7 | б, в | | 8 | г | 8 | в, г | | 9 | а, б, г | 9 | а, б, г | | 10 | а | 10 | б | |

**Итоговый тест по разделу «Кулинария» 7 класс**

**Цель:** контроль усвоения учащимися 7 класса содержания учебной программы по технологии, раздел «Кулинария».

.

**Задания для проверки знаний (итоговая диагностика).**

**Задание 1.**

*Выберите правильный ответ.*

Как правильно нужно оттаивать мороженое мясо?

1) в горячей воде;

2) в холодной воде;

3) на воздухе.

**Задание 2.**

*Выберите правильный ответ.*

Мясо какого животного имеет светло-розовый цвет?

1) свинина;

2) говядина;

3) баранина.

**Задание 3.**

*Задание на выбор правильной последовательности операций.*

Первичная обработка мяса производится в следующий последовательности (впишите цифры в кружки)

( ) обсушивание;

( ) обмывание;

( ) оттаивание;

( ) обвалка;

( ) разруб.

**Задание 4.**

*Выберите правильный ответ.*

Что означает термин «обвалка мяса»?

1) обмывание мяса;

2) обсушивание мяса;

3) оттаивание мяса;

4) отделение мяса от костей.

**Задание 5.**

*Выберите правильный ответ.*

Мясные котлеты с начинкой – это:

1) котлета отбивная;

2) зразы;

3) шницель;

4) рагу;

5) антрекот.

**Задание 6.**

*Выберите правильный ответ.*

Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это:

1) поджарка;

2) бифштекс;

3) азу;

4) лангеты.

**Задание 7.**

*Выберите правильный ответ.*

Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета – это:

1) бефстроганов;

2) ромштекс;

3) бифштекс;

4) шницель.

**Задание 8.**

*Выберите правильные ответы.*

Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения, - это:

1) сметана;

2) кефир;

3) кумыс;

4) творог;

5) сыр.

**Задание 9.**

*Выберите правильный ответ.*

Из какого вида теста готовят торт «Наполеон»?

1) бисквитное;

2) слоёное;

3) заварное.

**Задание 10.**

*Выберите правильный ответ.*

Из песочного теста готовят:

1) хлеб;

2) вареники;

3) пельмени;

4) оладьи;

5) печенье;

6) вермишель.

**Задание 11.**

*Выберите правильный ответ.*

Пельмени и вареники готовят из теста:

1) пресного;

2) дрожжевого.

**Задание 12.**

*Выберите правильный ответ.*

Разрыхлителем для пресного теста являются:

1) сода;

2) дрожжи.

**Задание 13.**

*Задание на выбор правильной последовательности операций.*

Первичная обработка фруктов и ягод для приготовления сладких блюд производится в следующей последовательности:

( ) мойка;

( ) очистка;

( ) сортировка;

( ) промывание;

( ) удаление косточек и нарезка.

**Задание 14.**

*Выберите несколько правильных ответов.*

Для приготовления каких сладких блюд используют желатин?

1) суфле;

2) желе;

3) самбук;

4) мусс;

5) кисель.

**Задание 15.**

*Выберите правильный ответ.*

Консервирование с использованием уксусной кислоты – это:

1) квашение;

2) мочение;

3) маринование;

4) соление.

**Задание 16.**

*Выберите правильный ответ.*

Какой продукт получается в результате сваренных с добавлением сахара целых или разрезанных на дольки плодов и ягод?

1) варенье;

2) джем;

3) повидло;

4) пюре;

5) смоква.

**Задание 17.**

*Выберите правильный ответ.*

Для какого продукта при консервировании с сахаром используют пюре?

1) джем;

2) варенье;

3) смоква;

4) повидло.

**Ответы:**

Задание 1 ответ 3

Задание 2 ответ 1

Задание 3 ответ 3, 2, 1, 5, 4

Задание 4 ответ 4

Задание 5 ответ 2

Задание 6 ответ 3

Задание 7 ответ 4

Задание 8 ответ 1, 4, 5

Задание 9 ответ 2

Задание 10 ответ 5

Задание 11 ответ 1

Задание 12 ответ 1

Задание 13 ответ 3, 1,2, 4,5

Задание 14 ответ 2, 3,4

Задание 15 ответ 3

Задание 16 ответ 1

Задание 17 ответ 4

**Тест по разделу «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». 7 класс**

Учебник: Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ [Н.В.Синица, О.В.Табурчак, О.А.Кожина и др.]; под ред. В.Д.Симоненко. – 3-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2013.

*Укажите один верный ответ*:

1.Совокупность предметов, которыми покрывают, облекают тело:

а)украшения

б)одежда

в)постельное белье

2.Верхняя комплектная одежда:

а)платье

б)брюки

в)костюм

3.Характерное контурное очертание силуэта:

а)рисунок

б)профиль

в)силуэт

4.Это устойчивый, конкретно определившийся язык эпохи, утверждающий культуру, понятие красоты, отношение к окружающему миру:

а)фольклор

б)силуэт

в)история

г) стиль

5.Швейные изделия, которые держатся на плечах, называются:

а)костюмами

б)ночными сорочками

в)плечевыми изделиями.

6.Как проводят снятие мерок с фигуры человека:

а)по левой стороне

б)по правой стороне

в)спереди

г)не имеет значения

7.Эта мерка необходима для определения ширины изделия, размера фигуры:

а) Сб

б)СгIII

в)СгII

г)Ст

д)Ди

8.Эта мерка необходима для определения ширины рукава:

а)Ди

б)Сш

в)Дтс

г)Оп

9.Эту мерку снимают по основанию шеи над седьмым шейным позвонком и над яремной впадиной:

а)Ди

б)Оп

в)Сш

г)Дтс

10.При построении чертежа плечевого изделия используют формулу ВВ1 = (СгII+Пг):2. Что такое Пг?

а)полуобхват талии

б)полуобхват груди

в)длина изделия

г)прибавка к полуобхвату груди

11.При построении чертежа плечевого изделия используют формулу ВВ2 = (Сш:3)+1. Эта формула используется для:

а)определения линии талии

б)определения ширины горловины

в)определения ширины рукава.

12.Это деталь, которая служит для обработки срезов изделия с целью предохранения их от осыпания и растяжения:

а)спинка

б)пояс

в)подборт

г)обтачка

*Укажите несколько верных ответов*:

13. К гигиеническим свойствам тканей относятся 

а) гигроскопичность   
б) воздухопроницаемость   
в) износостойкость   
г) пылеемкость   
д) драпируемость   
е) теплозащитные свойства   
ж) электризуемость 

14. К основным свойствам тканей относятся:   
а) эксплуатационные, эстетические, гигиенические   
б) механические, гигиенические, технологические   
в) технологические, теплозащитные, механические 

15. К эксплуатационным свойствам ткани относятся:   
а) усадка, осыпаемость, прочность;   
б) сминааемость, устойчивость к трению, прочность;   
в) пылеемкость, сминаемость, прочность.

16. Выберите основные группы стилей:   
а) фантастический   
б) классический   
в) молодежный   
г) спортивный   
д) модный   
е) романтический

ж)фольклорный

*Вставьте пропущенные слова*:

17. При всем многообразии современной одежды можно выделить четыре силуэта:   
1 – прямой   
2 – полуприлегающий   
3 – приталенный   
4 – …  
 18. Если обтачка повторяет форму обрабатываемого среза, имеет выкройку, она называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

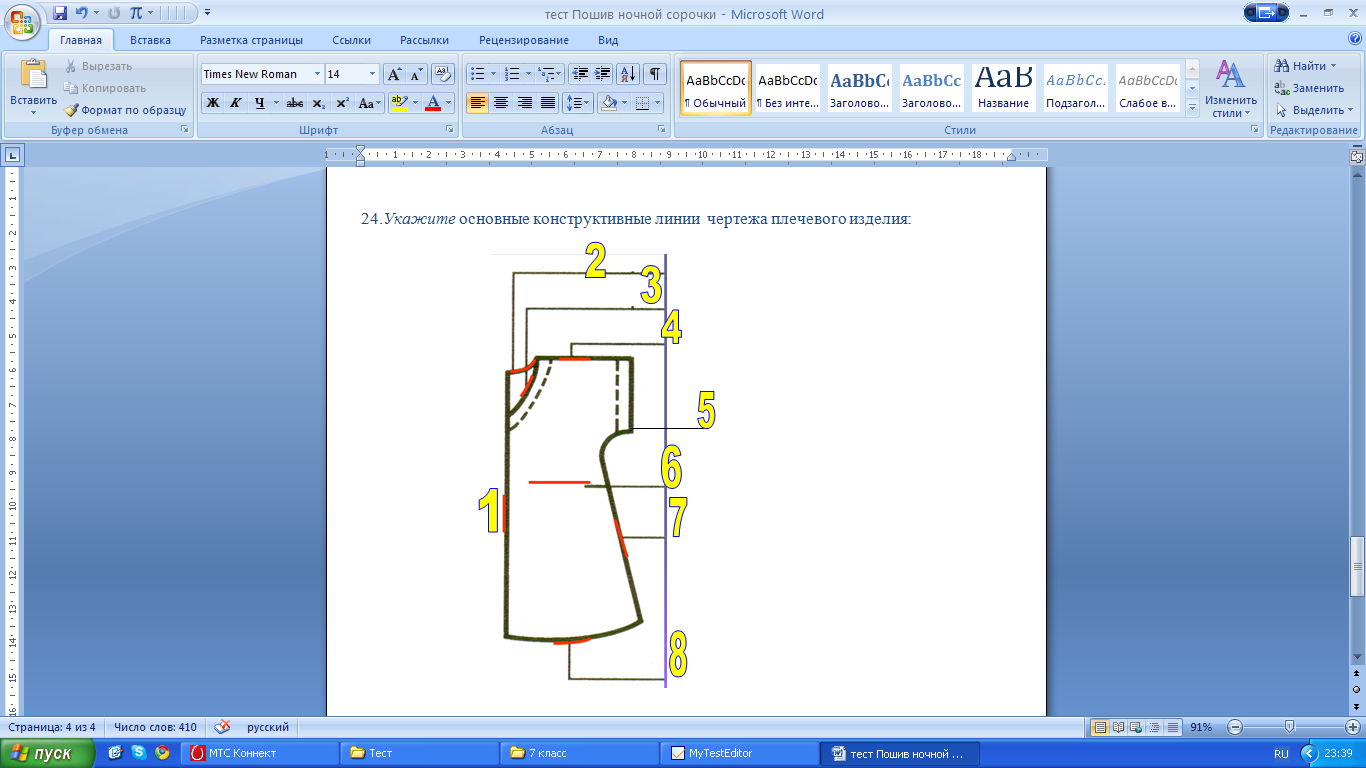
19.Если обнаружены дефекты изделия, производят \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, т.е. исправляют недостатки.

*Укажите правильно соответствие*:

20.Соотнесите свойства тканей и их определения: 

|  |  |
| --- | --- |
| 1) гигроскопичность; | а) способность воспринимать пыль, загрязняться; |
| 2) драпируемость; | б) способность образовывать мягкие складки; |
| 3) пылеемкость; | в) уменьшение размеров ткани при стирке, замачивании, влажно-тепловой обработке. |
| 4) усадка; | г) способность впитывать влагу; |

21.*Укажите* основные конструктивные линии чертежа плечевого изделия:



1-……

2-…..

3-…..

и т.д.

**Итоговое тестирование за курс 7 класса.**

*1.Каким способом у человека возникает пищевое отравление:*

а) от больного к здоровому;

б) воздушно-капельным путём;

в) через заражённую пищу?

*2.Чтобы избежать пищевых отравлений, нужно:*

а) не употреблять сомнительную пищу;

б)покупать продукты только в магазине;

в) принимать пищу строго по часам;

в) соблюдать правила гигиены?

*3.Выберите признаки доброкачественного мяса:*

а)покрыто тонкой корочкой бледно-розового или бледно-красного цвета;

б) мясо слегка прилипает к пальцам;

в)при ощупывании рука остаётся сухой;

г) сок красный или розовый.

*4.Для молочных продуктов характерно высокое содержание солей*:

а) калия;

б) кальция;

в) фтора.

*5.Какие ценные вещества находятся продуктах:*

а) микробы;

б) молекулы)

в)микроэлементы;

г) витамины.

*6.Для подъёма теста в него добавляют*:

а)яйца;

б) дрожжи;

в)молоко;

г) ванилин.

7*.Хлеб пекут из теста*:

а) пресного;

б) дрожжевого;

в) бисквитного;

г)песочного?

8*.К какой группе плодов относят яблоко*:

а) к косточковым;

б) к семечковым;

в) к ореховым;

г) к ягодным?

*9. К какой группе относят арбуз:*

а) к ягодам;

б) к орехам;

в) к овощам;

г) к цитрусовым?

*10.В каком виде ягоды сохраняют больше полезных веществ:*

а) в виде варенья;

б) при замораживании;

в) в сушёном виде?

*11.Какие из этих продуктов не являются консервантами*:

а) соль;

б) сахар;

в) тмин;

г) уксус?

*12.Какие технологические процессы применяются при консервировании*:

а) запекание;

б) стерилизация;

в) пастеризация?

*13.Что такое цукаты*:

а) фрукты, высушенные в тени;

б)кусочки фруктов или овощей, сваренные в сиропе и высушенные;

в) апельсиновая кожура?

*14.При отравлении нужно:*

а) вызвать «скорую» и ждать её;

б) вызвать «скорую», выпить активированный уголь;

в) вызвать «скорую», выпить активированный уголь, промыть желудок слабым раствором марганцовки?

*15.При ожоге нужно*:

а) смазать ранку маслом;

б) постараться охладить место ожога и наложить сухую повязку;

в) смазать йодом и залепить пластырем?

*16.Вискозное волокно получают*:

а) из еловой древесины;

б) в результате сложной химической реакции)

в) из стеблей растений.

*17.Акрил, нейлон, лайкра* - это:

а) синтетические волокна;

б) вискозные волокна;

в) натуральные волокна?

*18.Символ маркировки »Треугольник, перечёркнутый накрест» обозначает*:

а) не отбеливать;

б)не сушить в барабане;

в) не гладить.

*19.Нитка в машинную иглу вставляется*:

а) со стороны короткого желобка;

б) со стороны длинного желобка;

в) без разницы.

*20.Маховое колесо вращается* :

а) от себя;

б) на себя?

***Итоговый тест по разделу «Кулинария» ( 8 класс) (1 вариант)***

**1. Рациональное питание означает:**

а) разнообразие;

б) умеренность;

в) разумность;

г) употребление только деликатесных продуктов.

**2. Мясо, рыба, молочные продукты являются источником:**

а) минеральных солей;

б) жиров;

в) белков;

г) углеводов.

**3. Энергетическая ценность продукта измеряется:**

а) граммами;

б) миллиграммами;

в) калориями;

г) процентами.

*Вставьте пропущенные слова*

4**. Витамин \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ необходим** для нормального развития костей. При его недостатке кости теряют прочность и искривляются, снижается тонус мышц, организм становится менее устойчивым к инфекционным заболеваниям.

**5. Мясо представляет собой сочетание различных видов тканей: мышечной, \_\_\_\_\_\_\_\_ ,** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

**6. Установите соответствие между видами мяса и их отличительными особенностями.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид мяса** | **Отличительные особенности** |
| 1. Говядина | А) Цвет от светло – до темно- красного, менее плотная консистенция, отличается специфическим запахом, не обладает мраморностью |
| 1. Баранина | Б) Цвет бледно-розовый различных оттенков, нежная мягкая консистенция, на разрезе видна прослойка жира |
| 1. Свинина | В) Цвет красный различных оттенков, плотная консистенция, приятный запах, ярко выраженная мраморность |

**7. Как отличается мясо по термическому состоянию? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**8. Укажите признаки доброкачественности мяса:**

а) упругая консистенция;

б) запах свежего мяса;

в) при надавливании образуется ямка, которая быстро выравнивается

г) липкая скользкая поверхность

д) сухая поверхность

е) влажная поверхность

ж) цвет от темно-красного до коричневого

з) цвет от светло-розового до темно-красного

и) дряблая консистенция

**9. Из данного перечня выберите субпродукты:**

а) лангет;

б) почки;

в) азу;

г) печень;

д) курник;

е) филе;

ж) бифштекс;

з) сердце;

и) студень

**10. Перечислите виды тепловой обработки мяса \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**11. Дайте определение**

В переводе с латинского - сохранение. Это тепловая обработка продуктов, при высокой температуре, большой концентрации сахара, соли и уксуса. Погибают микроорганизмы, которые вызывают порчу продуктов, сохраняя при этом вкусовые качества.

**12. Срок хранения не заправленного салата в холодильнике:**

а) 6 часов;

б) 12 часов;

в) 18 часов;

г) 24 часа

**13. Дайте определение**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_--** это словофранцузского происхождения.

В широком смысле - совокупность правил, касающихся внешнего проявления отношения к окружающим людям, нормы поведения в общественных местах, манеры, одежда. В более узком смысле – это норма поведения, принятая в конкретном обществе.

**14. Зачем на праздничный стол иногда ставят маленькие мисочки с водой и ломтиком лимона:**

а) чтобы разбавлять напитки;

б) чтобы ополоснуть жирные пальцы;

в) для украшения стола;

г) чтобы складывать мусор

**15. При сервировке стола к обеду вилку кладут:**

а) справа от тарелки зубцами вверх;

б) слева от тарелки зубцами вниз;

в) справа от тарелки зубцами вниз;

г) слева от тарелки зубцами вверх;

**ОТВЕТЫ:**

**1-а**

**2-в**

**3-в**

**4-Д**

**5- соединительной, жировой, костной**

**6- 1-В, 2-А, 3-Б**

**7 охлажденное, мороженное, парное, остывшее, переохлажденное, размороженное, оттаявшее**

**8 а,б,в, д,з**

**9.- б, г,з**

**10. варка, жарение, припускание, тушение, запекание**

**11.** *Консервирование*

**12. б**

**13. Этикет**

**14. б**

**15. г**

**Итоговый тест по разделу «Кулинария» 8 класс (2 вариант)**

**1. К определению «Рациональное питание» НЕ относится**

**а)** равновесие между энергией, поступающей с пищей, и энергией, расходуемой человеком в процессе жизнедеятельности;

**б)** совокупность протекающих в живых организмах химических превращений, обеспечивающих их рост, развитие, процессы жизнедеятельности.

**в)** соблюдение режима питания;

**г)** удовлетворение потребности организма в определенном количестве, качественном составе и соотношении пищевых веществ;

**д)** умение выбирать и правильно готовить продукты, стараясь сохранить в них полезные вещества, а также и умение правильно подавать и употреблять готовые блюда.

**2. Мясо, рыба, молоко, сыр, масло, маслины являются источником:**

а) минеральных солей;

б) жиров;

в) белков;

г) углеводов.

**3. Энергетическая ценность продукта измеряется:**

а) граммами;

б) миллиграммами;

в) калориями;

г) процентами.

*Вставьте пропущенные слова*

**4.** При отсутствии **Витамина \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** в пище развивается тяжелый авитаминоз. При этом человек слабеет, его устойчивость к инфекциям и неблагоприятным факторам окружающей среды снижается, десны кровоточат, зубы начинают шататься и выпадают. При длительном лишении Витамина \_ человек погибает.

**5. К приспособлениям для приготовления мясного фарша НЕ относятся:**

а) нож кухонный;

б) терка;

в) ножницы;

г) мясорубка;

д) сито;

е) миксер;

ж) пестик деревянный

**6. Укажите признаки доброкачественности мяса:**

а) упругая консистенция;

б) запах свежего мяса;

в) при надавливании образуется ямка, которая быстро выравнивается

г) липкая скользкая поверхность

д) сухая поверхность

е) влажная поверхность

ж) цвет от темно-красного до коричневого

з) цвет от светло-розового до темно-красного

и) дряблая консистенция

**7. Установите соответствие:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Название полуфабриката**  **из котлетной массы** | **Описание** |
| 1. Тефтели | А) Изделия овальной формы с фаршем, приготовленным из пассерованного лука с рубленным яйцом и зеленью, панируют в сухарях |
| 2. Зразы | Б) Изделия в виде лепешек овально-приплюснутой формы, толщиной 1 см.; панируют в сухарях |
| 3. Ромштекс | В) Изделия в виде шариков, диаметром 3 см. В котлетную массу добавляют измельченный л пассерованный лук; панируют в муке |
| 4.Шницель | Г) Изделия овальной формы. Перед тепловой обработкой его смачивают в льезоне и панируют в сухарях |

**8. Вареное мясо считается готовым, если при надавливании на него:**

а) выделяется сок розового цвета;

б) выделяется сок красного цвета;

в) выделяется бесцветный сок;

г) сок не выделяется

**9. Из данного перечня выберите мясные полуфабрикаты:**

а) лангет;

б) почки;

в) азу;

г) печень;

д) курник;

е) филе;

ж) бифштекс;

з) сердце;

и) эскалоп

**10. Варка в небольшом количестве жидкости – это**

а) бланширование;

б) пссерование;

в) припускание;

г) тушение.

**11. Консервирующими веществами при заготовке продуктов являются:**

а) соль;

б) пищевая сода;

в) сахар;

г) уксусная кислота;

д ) лимонная кислота;

е) яблочный уксус.

**12. Из данного перечня выберите мясные блюда:**

а) рыбник;

б) самбук;

в) бефстроганов;

г) артишок;

д) курник;

е) филе;

ж) бифштекс;

з) пудинг;

и) ростбиф

**13.** **Дайте определение**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_– это кулинарный прием, который предусматривает быстрое обваривание продуктов в кипящей воде. Порой данный термин подразумевает ошпаривание кипятком. В процессе часть продуктов начинает белеть - отсюда и характерное название этого кулинарного приема.

**14. Из предложенного перечня блюд выберите названия тех блюд, которые, согласно европейскому этикету, едят только вилкой:**

а) котлеты, зразы;

б) фаршированные овощи ;

в) салаты;

г) блины с начинкой;

д ) спагетти.

*Укажите правильную последовательность*

**15 Общие правила сервировки:**

а) раскладывание салфеток;

б) накрытие стола скатертями;

в) сервировка стеклянной посудой;

г) расстановка приборов для специй, ваз с цветами;

д) сервировка тарелками.

ОТВЕТЫ:

1 а, в, г

2 Б

3В

4 Витамин С

5 б, в, д, е

6 а, б, в, д, з

7 1-В, 2-А, 3- Г, 4 - Б

8 - в

9 а в е ж и

10 -В

11- а, е

12- в, д, ж, и

13. Бланширование

14 а, в, д

15 б, д, в,а,г

**Контрольная работа**

**по разделу «Технология ведения дома». 8 класс**

  (тестовое задание)

**Пояснительная записка.**

Тест разработан в соответствии с образовательным стандартом основного общего образования по технологии.

**Цель:** выявить уровень технологической подготовки обучающихся по образовательной программе 8 класса.

**Система оценивания работы по теме «*Технология ведения дома*» 8 класс.**

Тест включает 12 заданий по разделу **«*Технология ведения дома*»** и относится к первой группе сложности (необходимо из предложенных вариантов ответов выбрать один или несколько верных ответов).

Время, отводимое на проведение тестовой работы 25мин.

Перед началом работы необходимо обратить внимание учащихся на следующее:

- как поставлен вопрос;

- правильных ответов может быть один или несколько;

- буквы, обозначающие правильные ответы, нужно обводить кружком;

- ответ на задание под номером 7 записывается в буквенно –цифровом выражении;

- ответ на задание под номером 11 записывается в цифровом выражении;

- задание засчитывается в том случае, если ответ полностью верный  (например, если правильных ответов - 3, а обведены лишь 2 из них, то ответ не засчитывается - 0 баллов).

- каждое правильно выполненное задание под номерами 1, 2, 4, 5, 8,10 оценивается 1 баллом; под номерами 3, 6, 7, 9, 11, 12 оценивается в 2 балла.

- возможное максимальное количество баллов за тест – 18 баллов.

**Правильные ответы даны в тесте жирным шрифтом**. 

16-18 баллов - оценка «5».

13-15 баллов - оценка «4».

10-12 баллов - оценка «3».

9 и менее баллов - оценка «2».

**Тестовое задание по теме «Технология ведения дома.**

**1.Функции семьи:**

**а) репродуктивная** **б ) коммуникативная** в) обучающая **г) стабилизирующая.**

**2.В косметический ремонт входит:**   
**а) оклеивание потолка обоями**  **б) выравнивание полов**   
в) замена окон **г) замена розеток**  **д) укладка линолеума**.

**3**.Э**кономическая функция семьи – это:**

**а) ведение домашнего хозяйства** б) организация обучения детей

**в) финансовая деятельность г) участие членов семьи в общественном производстве.**

**4. Потребности бывают:**

а) рациональные **б) рациональные – ложные** в) ложные **г) материальные – духовные**.

**5. Бюджет семьи состоит из:**

а) расходов б) доходов в) непредвиденных нужд **г) доходов и расходов**.

**6. Иерархия человеческих потребностей по Маслоу состоит из:**

а) трех потребностей человека **б) пяти потребностей человека**

в) двух потребностей человека г) единственной потребности человека.

**7. Соотнеси формулу бюджета и форму бюджета соответствующую формуле:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Д больше Р = | А. сбалансированный бюджет |
| 2. Д меньше Р = | Б. избыточный бюджет |
| 3. Д = Р  **1 – Б 2 – В 3 - А** | В. дефицит бюджета |

**8. Бюджет семьи - это:**

а) деньги или материальные ценности, получаемые от предприятия, отдельного лица или какого-либо рода деятельности

б) журнал, где учтены все доходы семьи, имущества, ценности. долги и расходы на те или иные потребности

**в) структура всех доходов и расходов семьи за определенный промежуток времени**

г) умение правильно распределять доход семьи.

**9. Разница между суммой денег от продажи товаров и услуг и затратами на их производство называется:**

а) потребности семьи б) предпринимательство **в) прибыль** г) расход.

**10. Существует шесть основных функций семьи, выбери ту, которая отвечает за общение между членами семьи:**

а) репродуктивная б) воспитывающая **в) коммуникативная**

г) экономическая д) регулирующая е) экономическая.

**11. Выполните  расчет оплаты электроэнергии за прошедший месяц**, если в прошлом месяце показатели счетчика – 3453квт , в текущем месяце - 3678квт, а тариф за 1квт составляет 1,87 руб.

(3678-3453)х1,87=**420, 75 руб.**

12. **Штрихкод** **предназначен для:**

а) кодирования предприятия **б) идентификации товара в) контроля качества товара**.

**Итоговый тест за курс 8 класса**

**Вариант1**

**1 уровень**

|  |
| --- |
|  |
| 1. 1.Основную часть используемой людьми электрической энергии создают:   а) атомные электростанции;  б) ветровые электростанции;  в) гидроэлектростанции;  г) тепловые электростанции;  д) солнечные электростанции;  е) приливные электростанции.     1. 2.Трансформаторы позволяют:   а) преобразовать переменный ток в постоянный;  б) преобразовать постоянный ток в переменный;  в) преобразовать переменный ток одного напряжения определенной частоты  в переменный ток другого напряжения и той же частоты;  г) преобразовать частоту колебаний тока на входе трансформатора.   1. 3.Коллекторные двигатели используются:   а) в электроприводе станков;  б) в стартерах автомобилей;  в) в холодильниках;  г) в устройствах электрического транспорта.   1. 4.Для преобразования переменного тока в постоянный используются:   а) двигатели;  б) генераторы;  в) выпрямители;  г) нагревательные приборы;  д) осветительные приборы.   1. 5.Область применения асинхронных двигателей:   а) электропривод;  б) электротяга;  в) для целей освещения;  г) для целей обогрева;  д) в качестве трансформаторов.   1. 6.Устройства управления и защиты в электрических цепях:   а) выключатели, предохранители;  б) магнитные пускатели;  в) трансформаторы;  г) выпрямители;  д) осветительные приборы.   1. 7.Измеряет силу тока:   а) вольтметр;  б) ваттметр;  в) счетчик электрической энергии;  г) амперметр.   1. 8.Основные потребители электрической энергии:   а) осветительные приборы;  б) нагревательные приборы;  в) электродвигатели;  г) генераторы;  д) трансформаторы;   1. 9.Счетчик электрической энергии изме­ряет:   а) силу тока;  б) напряжение сети;  в) мощность потребляемой электроэнергии;  г) расход энергии за определенное время;  10.Выберите из нижеперечисленных устройств те, в которых используется  электромагнитное действие электрического тока:  а) реле;  б) батарея;  в) трансформатор;  г) телефон;  д) настольная лампа;  **2 уровень**  1.В рамках предмета «Технология» изучаются: ⁪а. технологии производства автомобилей   б.технологии создания медицинских инструментов ⁪в. технологии создания самолетов и космических аппаратов ⁪ г.технологии преобразования материалов, энергии, информации 2.Функции семьи  А)репродуктивная регулятивная коммуникативная рекреативная  Б)регулятивная коммуникативная  В)коммуникативная регулятивная  Г)рекреативная регулятивная  3.Предпринемательский бизнес-это  А)деятельность по создания товаров и услуг, их реализации и получению прибыли  Б) деятельность по продаже товаров и услуг, их реализации и получению прибыли  В)деятельность с ценными бумагами  Г) другой вид деятельности  4.Потребность-это  А) разумность  Б)иметь самое необходимое  В) необходимость  Г)желание иметь что либо  5.Бюджет семьи состоит из:  А)расходов  Б)доходов  В)непредвиденных нужд  Г) доходов и расходов  6.Иерархия человеческих потребностей по Маслоу состоит из:  А)трех потребностей человека  Б)пяти потребностей человека  В)двух потребностей человека  Г)единственной потребности человека  7.Соотнеси формулу бюджета и форму бюджета, соответствующую формуле:   |  |  | | --- | --- | | 1. Д больше Р = | А. сбалансированный | | 2. Д меньше Р = | Б. избыточный бюджет | | 3. Д = Р | В. дефицит бюджета |   8.Разница между суммой денег от продажи товаров и услуг и затратами на  их производство называется...  А) потребности семьи  Б) предпринимательство  В) прибыль  Г) расход  9.Предмет «Технология» изучает: А) технологии производства пиломатериалов; Б) технологии создания станков и инструментов; В) технологии преобразования материалов, энергии, информации  Г)технологию производства  10.Домашняя экономика - наука о повседневной экономической жизни семьи, это умение: А) разобраться со своими потребностями;  Б) разумно организовать семейный труд; В) рассчитывать расход денег и времени;  В) организовать индивидуальное предприятие.  **3 уровень**  1.Составить бюджет школьника на неделю.  2.Описать маркетинговую систему предприятия по производству.    **Вариант2 1 уровень** 1.Потребности бывают  А)рациональные  Б) рациональные ложные  В)ложные  Г)материальные духовные    2. Из пяти понятий выбери три, которые наиболее тесно связаны с понятием "бизнес"...  А) собственность  Б) цивилизация  В) предприниматель  Г) прибыль  Д) уклад семьи  3.Существует шесть основных функций семьи, выбери ту, которая отвечает за  общение между членами семьи...  А) репродуктивная  Б) рекреативная  В) коммуникативная  Г) экономическая  Д) регулятивная  Е) социальная  4. Что такое "потребность", выбери верное определение...  А) наука о повседневной экономической жизни семьи  Б) инициативная деятельность по созданию, ведению и развитию предприятия  В) осознанное желание иметь что-то  5.Распредели по уровню возрастания от низшего к высшему потребности в пирамиде А.Маслоу.  А)социальные потребности (в любви, дружбе, общении)  Б) физиологические потребности (еда, питье, жилье)  В)потребность в самореализации (достижение лучших результатов)  Г)потребность в безопасности  Д)потребность в уважении  **6.** Электрическая энергия передается по линиям электропередачи с помощью  высокого напряжения, потому что:  а) проще строить высокие линии электропередачи;  б) высокое напряжение более безопасно;  в) меньше потери в проводах при передаче энергии;  г) высокое напряжение удобно использовать.  **7.** Диоды используются в электротехнике:  а) в нагревательных приборах;  б) в осветительных приборах;  в) в выпрямителях;  г) в электродвигателях;  д) в трансформаторах.  **8.** Технические устройства, в которых используется электромагнитное действие электрического тока:  а) электрические двигатели и генераторы;  б) осветительные приборы;  в) нагревательные приборы;  г) линии электропередачи;  д) предохранители.  **9.** Тепловое действие электрического тока используется в:  а) электроутюгах;  б) выпрямителях;  в) лампах накаливания;  г) асинхронных двигателях;  д) двигателях постоянного тока.  **10.** Наиболее широко используется подключение электрических элементов (потребителей) к сети:  а) параллельное;  б) последовательное;  в) смешанное;  г) неравномерное;  **2 уровень**  **1.** Области применения коллекторных двигателей:  а) электротранспорт, швейные машины и другие устройства,  где требуется изменение скорости вращения ротора в широких пределах;  б) электропривод;  в) осветительные приборы;  г) нагревательные приборы;  д) выпрямители;  **2.** Измеряет напряжение:  а) амперметр;  б) ваттметр;  в) вольтметр;  г) счетчик электрической энергии.  **3.** Сила тока измеряется:  а) в вольтах;  б) в ваттах;  в) в киловаттах;  г) в амперах.  **4.** Трансформатор служит для:  а) трансформации тока при постоянстве напряжения;  б) преобразования напряжения одной величины в напряжение другой величины;  в) преобразования электрической энергии в другие виды энергии.  **15.** Электрическая энергия измеряется:  а) в ваттах;  б) в амперах;  в) в вольтах;  г) в киловатт – часах.  16. Из каких источников могут складываться ресурсы?  А) коммерческая деятельность; Б) работа по найму;  В) оказание услуг;  Г) составление семейных законов.  17. Структура всех доходов и расходов за определенный период , это: А) сюжет; Б) зарплата; В) бюджет; Г) экономика.  18. Духовные потребности это:  А) культура Б) одежда; В) искусство; Г) общение.  19. Свойства товаров   |  |  | | --- | --- | | 1.Практичность | А) Способность создавать чувство комфорта в доме | | 2.Модность | Б) Надежность в пользовании, полезность | | 3.Удобство , комфорт | В) Соответствие моде | | 4.Красота | Г) Соответствие свойств вещи эстетическим вкусам |   20. Виды расходов:   |  |  | | --- | --- | | 1.Постоянные расходы | А) которые невозможно учесть | | 2.Переменные расходы | Б) расходы не меняющиеся в течении года | | 3.Непредвиденные расходы  **3 уровень**  1.Нарисовать принципиальную схему электрического фонарика  2.Составить бюджет семьи  **Ключ к тесту** | В) включают в себя периодические и единовременные |   1 вариант   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 1920 | 20 | | **А** | **+** |  |  |  | **+** | **+** |  | **+** |  | **+** |  | **+** |  |  |  |  | **3** |  |  |  | | **Б** |  |  | **+** |  |  | **+** |  | **+** |  |  |  |  | **+** |  | **+** | **+** | **1** |  |  |  | | **В** |  | **+** |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  | **2** | **+** | **+** | **+** | | **Г** | **+** |  | **+** |  |  |  | **+** |  | **+** | **+** | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  | | **Д** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   2 вариант   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 1920 | 20 | | **А** |  | **+** |  |  | **5** |  |  | **+** | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  | **1** |  |  | **3** | **3** | | **Б** | **+** |  |  |  | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  | **2** |  |  | **1** | **1** | | **В** |  | **+** | **+** | **+** | **4** | **+** | **+** |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  | **3** | **+** | **+** | **2** | **2** | | **Г** | **+** | **+** |  |  | **3** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  | **+** |  |  |  | **4** |  | | **Д** |  |  |  |  | **2** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |

**Приложения**

Приложение №1

**Требования к написанию проектной работы.**

Проектная деятельность – это способы решения проблем. Проектный метод обучения предполагает, что проектирование выполняется не под опекой преподавателя, а вместе с ним, строится не на педагогическом диктате, а на педагогике сотрудничества. Проектирование предполагает также изучение не только технологий, но и, собственно, деятельности людей в производственной и непроизводственной сферах хозяйства.

Проектирование как метод познания должно оказывать обучащимся практическую помощь в осознании роли знаний в жизни и в обучении, когда они перестают быть целью, а становятся средством в подлинном образовании, помогая овладевать культурой мышления. Оно направлено также на психофизическое, нравственное и интеллектуальное развитие школьников, активизацию их задатков и способностей, сущностных сил и призвания, включение в успешную трудовую деятельность и систему общечеловеческих ценностей, формирование и удовлетворение их деятельностных и познавательных запросов и потребностей, создание условий для самоопределения, творческого самовыражения и непрерывного образования. Выполняя проекты, учащиеся на собственном опыте должны составить представление о жизненном цикле изделий – от зарождения замысла до материальной реализации и использовании на практике. При этом важной стороной проектирования является оптимизация предметного мира, соотнесение затрат и достигаемых результатов.

Примерная последовательность проектной деятельности

* 1. Выявление проблемы (выбор темы проекта), определение цели проектной деятельности.
  2. Определение путей решения проблемы, изучение требований, условий, необходимых для решения проблемы.
  3. Сбор информации, изучение социальной литературы (в том числе в сети Интернет), опрос взрослых, друзей.
  4. Выработка идей, вариантов выполнения проекта.
  5. Выбор оптимальной идеи, ее развитие. Из трех – четырех вариантов выбирают лучший и менее дорогой. Для этого подсчитывают примерную себестоимость каждого из вариантов проекта, определяют требования к будущему изделию, наиболее важные для вас.
  6. Планирование проектной деятельности (изготовление изделия, проведение праздника и др.). На этом этапе определяют сроки, последовательность и график проектной деятельности.
  7. Выполнение проекта (изготовление изделия, организация и проведение праздника): подбор материалов, оборудования для изготовления изделия, организация рабочего места. Определение последовательности выполнения (технологических) операций, подбор или разработка необходимой технической документации, контроль каждого этапа технологического процесса.
  8. Анализ результатов проектной деятельности, контроль и испытание изделия, сопоставление результатов, анализ успехов и допущенных ошибок, предложения по изменению технологического процесса в случае повторного изготовления изделия, подсчет материальных затрат и сравнение их с проектируемыми расходами.
  9. Оформление проекта в виде пояснительной записки. Формирование цели проекта, идеи его выполнения, расчет себестоимости, оформление технологической документации.