

Рабочая программа по технологии 5-9 класс ЗПР

Содержание рабочей программы

1. Пояснительная записка.....	3
2. Цели курса.....	6
3. Требования к уровню подготовки учащихся.....	7
4. Тематический план.....	11
5. Содержание курса.....	19
6. Учебно-методический комплекс.....	36
7. Национальные, региональные, этнокультурные особенности.....	39
8. Характеристика КИМ.....	47
9. Календарно-тематическое планирование.....	51
10. Приложение.....	73

Пояснительная записка к рабочей программе по технологии 5 - 9 классы

Рабочая программа, согласно Федеральному закону № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» - это нормативный документ, обязательный для выполнения в полном объеме, предназначенный для реализации требований федерального компонента государственного стандарта общего образования и уровня подготовки обучающихся по конкретному предмету учебного плана образовательного учреждения. Рабочая программа определяет ценности и цели, содержание образования учебного предмета.

Рабочая программа основного общего образования по технологии составлена согласно Приказа Министерства образования и науки РФ от 05.03. 2004 г. № 1089 на основе примерной программы по учебным предметам федерального базисного учебного плана, утверждена приказом Министерства образования РФ от 07.07.2005 г. № 03-126.

Рабочая программа основного общего образования по технологии полностью соответствует Федеральному компоненту государственного стандарта образования.

В 5-9 классах на изучение технологии отводится 2 часа в неделю. Поскольку в сельской школе при наличии пришкольного участка, с учётом сезонности работ в сельском хозяйстве, создали комбинированную программу, включающую разделы по обслуживающему труду и раздел по растениеводству. На раздел «Растениеводство» отведены следующие часы: в 5-7 классах по 16 часов (осенний и весенний период по 8 часов в 1 и 4 четверть), в 8 классах по 8 часов (осенний и весенний период по 4 часа в 1 и 4 четверть). В связи с перераспределением времени между указанными разделами в программе уменьшился объём часов по разделу «Кулинария»: в 7 классах на 6 часов, в 8 классах на 4 часа. Сокращены часы в 9 классах по разделу «Черчение и графика» с 34 на 12 часов, эти часы поставлены в раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» и для выполнения проектных работ, так как школа имеет хорошее материальное оснащение.

Программа предусматривает обучение учащихся с ЗПР. Программа направлена на всестороннее развитие детей, максимальное использование всех сохранных анализаторов, их стимуляцию и развитие. В этом контексте реализуется идея индивидуализации обучения, учет индивидуально-типологических особенностей и обеспечение своевременной коррекции деятельности каждого учащегося. Усвоение программного материала по технологии вызывает затруднения у обучающихся специальных коррекционных классов в связи с их особенностями: быстрая утомляемость, недостаточность абстрактного мышления, недоразвитие пространственных представлений, слабые учебные навыки.

Для повышения образовательного уровня и формирования определенных умений по практическому использованию полученных знаний программой предусматривается выполнение лабораторных, практических работ. Часть лабораторных и практических работ проводятся как обучающие, т.е. направлены на формирование первоначальных умений и не требующие оценивания. Особое внимание необходимо обратить на изменение направленности практических и лабораторных работ, носящих исследовательский и практико-ориентированный характер, поэтому их целесообразно проводить при изучении нового материала, организуя исследовательскую (а не репродуктивную) деятельность учащихся.

Для текущего тематического контроля и оценки знаний, умений и навыков учащихся предусмотрены уроки – контрольные работы. Перед контрольной работой запланировано проведение урока обобщающего повторения по теме. Курс завершают уроки обобщения и систематизации знаний и итоговая контрольная работа.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды, что предполагает использование следующей программы: Технология: программы начального и основного общего образования / (М.В.Хохлова, П.С. Самородский, Н.В.Синица и др.). - М.: Вентана-Граф, 2011. Программа реализована в линиях учебников по технологии, подготовленных авторским коллективом под руководством профессора В.Д.Симоненко и изданных Издательским центром «Вентана-Граф».

При планировании учебно-методической работы, разработке рабочей программы и составлении календарно-тематических планов по технологии учитывалось следующее нормативно-правовое и инструктивно-методическое обеспечение:

Нормативные документы

Федеральный уровень

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм., внесенными Федеральными законами от 04.06.2014 г. № 145-ФЗ. от 06.04.2015 г. № 68-ФЗ).
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 г. № 253 «Об утверждении Федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 08.06.2015 г. № 576, от 28.12.2015 г. № 1529, от 26.01.2016 г. № 38, от 29.12.2016г., №1677) // <http://www.consultant.ru/>; <http://www.garant.ru/>
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 г. N 1015 (ред. от 28.05.2014 г.) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 01.10.2013 г. № 30067)».
4. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 г. № 189 (ред. от 25.12.2013 г.) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (Зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011 г. № 19993), (в ред. Изменений №1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.06.2011 № 85. Изменений № 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.12.2013 г. № 72, Изменений № 3, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 24.11.2015 г. № 81)
5. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2015 г. № 3828)
6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.06.2016г. № 699 «Об утверждении перечня организаций, осуществляющих выпуск учебных пособий, которые допускаются к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 04.07.2016г. № 42729) // <http://www.consultant.ru/>; <http://www.garant.ru/>
7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.12.2013 г. №

1394 (ред. От 03.12.2015 г.) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам основного общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 03.02.2014 г. № 31206)

Региональный уровень

1. Закон Челябинской области от 29.08.2013 № 515-30 (ред. от 28.08.2014) «Об образовании в Челябинской области (подписан Губернатором Челябинской области 30.08.2013 г.) / Постановление Законодательного Собрания Челябинской области от 29.08.2013 г. № 1543.

2. Приказ Министерства образования науки Челябинской области от 31.12.2014 г. № 01/3810 «Об утверждении Концепции развития естественно-математического и технологического образования в Челябинской области «ТЕМП»

3. Об утверждении Концепции региональной системы оценки качества образования Челябинской области / Приказ Министерства образования и науки Челябинской области от 28.03.2013 г. № 03/961.

4. Об утверждении Концепции развития естественно-математического и технологического образования в Челябинской области «ТЕМП» / Приказ Министерства образования и науки Челябинской области от 31.12.2014 г. № 01/3810.

5. Приказ Министерства образования и науки Челябинской области от 30.05.2014 г. № 01/1839 «О внесении изменений в областной базисный учебный план для общеобразовательных организаций Челябинской области, реализующих программы основного общего и среднего общего образования».

Методические рекомендации

1. Письмо Министерства образования и науки Челябинской области от 20.06.2016г. №03/5409 «о направлении методических рекомендаций по вопросам организации текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся»//<http://ipk74.ru/>

2. Письмо Министерства образования и науки Челябинской области от 28.03.2016 г. № 03-02/2468 «О внесении изменений в основные образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования общеобразовательных организаций Челябинской области»

3. Письмо Министерства образования и науки Челябинской области от 02 марта 2015 г. № 03-02/1464 «О внесении изменений в основные образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования общеобразовательных организаций Челябинской области».

4. Методические рекомендации по учету национальных, региональных и этнокультурных особенностей при разработке общеобразовательными учреждениями основных образовательных программ начального, основного, среднего общего образования / В.Н. Кеспилов, М.И. Солодкова, Е.А. Тюрина, Д.Ф. Ильясов, Ю.Ю. Баранова, В.М. Кузнецов, Н.Е. Скрипова, А.В. Кисляков, Т.В. Соловьева, Ф. А. Зуева, Л. Н. Чипышева, Е. А. Солодкова, И. В. Латыпова, Т. П. Зуева ; Мин-во образования и науки Челяб. обл. ; Челяб. ин-т переподгот. и повышения квалификации работников образования. – Челябинск : ЧИППКРО, 2013. – 164 с.

5. Методические рекомендации для педагогических работников образовательных организаций по реализации Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» / <http://ipk74.ru/news>.

7. Информационно-методические материалы о Федеральном законе от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» для учащихся 8-11 классов / <http://ipk74.ru/news>.

8. Методическое письмо «Об особенностях преподавания учебного предмета «Технология» в общеобразовательных учреждениях Челябинской области в 2017-2018 учебном году».

**Нормативные документы, обеспечивающие реализацию
Федерального компонента государственного образовательного стандарта**

Федеральный уровень

1. Приказ министерства образования и науки Российской Федерации от 05.03. 2004г. №1089 «Об утверждении Федерального компонента государственного образовательного стандарта начального, общего и среднего (полного) общего образования» (в ред.Приказов Минобрнауки России от 03.06.2008 г. №164, от 31.08.2009г. №320, от 19.10.2009г. №427, от 10.11.2011г. №2643, от24.01.2012г. №39, от.31.01.2012 г.№69, от 23.06.2015г. № 609).// <http://www.consulant.ru/>
2. Приказ министерства образования и науки Российской Федерации от 07.07. 2005г. №03-126 «О примерных программах по учебным предметам федерального базисного учебного плана» // <http://www.consulant.ru/>
3. Приказ Министерства образования и науки Челябинской области от 30.05.2014 г. № 01/1839 «О внесении изменений в областной базисный учебный план для общеобразовательных организаций Челябинской области, реализующих программы основного общего и среднего общего образования».

Региональный уровень

1. Приказ Министерства образования и науки Челябинской области от 30.05.2014 № 01/1839 «О внесении изменений в областной базисный учебный план для общеобразовательных организаций Челябинской области, реализующих программы основного общего и среднего общего образования».
2. Приказ Министерства образования и науки Челябинской области от 25.08.2014 г. № 01/2540 «Об утверждении модельных областных базисных учебных планов для специальных (коррекционных) образовательных учреждений (классов), для обучающихся с ОВЗ общеобразовательных организаций Челябинской области на 2014-2015 учебный год».
3. Письмо Министерства образования и науки Челябинской области от 31.07.2009 г. №103/3404 «О разработке рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) в общеобразовательных учреждениях Челябинской области».

Школьный уровень

1. Положение о рабочей программе МОУ Полетаевской СОШ (приказ № 125 от 26.11.2011).
2. Школьный учебный план на 2018 -2019 учебный год.

Цели курса

Изучение технологии в школе направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- **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, технического мышления, 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 политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Требования к уровню подготовки учащихся

Общетехнологические и трудовые умения и способы деятельности *В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:*

Знать/ понимать

основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; 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, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; 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 работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Требования по разделам технологической подготовки

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Знать/понимать

- ☐ назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

Уметь

- ☐ выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- ☐ изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Кулинария

Знать/понимать

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

Уметь

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов,

полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценивания возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определение нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

Технологии ведения дома

Знать/понимать

характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации.

Уметь

планировать ремонтно - отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Черчение и графика

Знать/понимать

технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация.

Уметь

выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий;

Современное производство и профессиональное образование

Знать/понимать сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии.

Уметь находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

Растениеводство

Знать:

- основные задачи сельскохозяйственного производства;
- агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своей местности;
- понятия «сорт», «селекция, полевой опыт, основные требования к качеству сортов, виды полевых опытов;
- правила безопасной работы с удобрениями, при опрыскивании растений;
- агротехнические, химические и биологические меры защиты сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней;
- влияние экологической обстановки, климатических условий, вредителей и болезней на состояние растений.

Уметь:

- разрабатывать и представлять в виде рисунка план размещения культур на пришкольном участке;
- проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ
- выбирать покровные материалы для сооружений защищённого грунта.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- для обработки почвы и ухода за растениями;

- расчёта необходимого количества семян и доз удобрений при помощи справочной литературы;
- выращивания растений рассадным способом;
- выбора малотоксичных средств защиты растений от вредителей и болезней.

Электротехнические работы

Знать

- назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки;
- правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту.

Уметь

- объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам;
- рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов;
- оценки возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании.

Тематический план 5 класс

Разделы и темы	Количество часов
----------------	------------------

1.Растениеводство	16
1. Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (осенние работы)	8
2. Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (весенние работы)	8
2.Кулинария	10
1. Санитария и гигиена. Физиология питания	2
2. Бутерброды, горячие напитки	2
3. Блюда из яиц	2
4. Блюда из овощей	2
5. Сервировка стола. Заготовка продуктов	2
3.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	40
1. Рукоделие. Художественные ремёсла. Творческие, проектные работы	8
2. Элементы материаловедения	4
3. Элементы машиноведения	6
4. Ручные работы	2
5. Конструирование и моделирование швейных изделий	6
6. Технология изготовления швейных изделий	14
4.Технология ведения дома	4
1. Эстетика и экология жилища	4
Итого:	70 часов

Тематическое планирование 6 класс

Разделы и темы	Количество часов
1.Растениеводство	16
3. Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (осенние работы)	8
4. Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (весенние работы)	8
2.Кулинария	12
6. Физиология питания.	2
7. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2
8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2
9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2
10. Приготовление обеда в походных условиях	2
11. Заготовка продуктов	2
3.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38
7. Рукоделие. Художественные ремёсла. Творческие, проектные работы	10
8. Элементы материаловедения	2
9. Элементы машиноведения	2
10. Конструирование и моделирование швейных изделий	8
11. Технология изготовления швейных изделий	14
4.Технология ведения дома	4
2. Уход за одеждой и обувью	4
5.Электротехнические работы	2
1. Электромонтажные работы	2
Итого:	70 часов

Тематическое планирование 7 класс

Разделы и темы	Количество часов
1.Растениеводство	16

5. Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (осенние работы)	8
6. Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (весенние работы)	8
2.Кулинария	10
12. Физиология питания.	2
13. Изделия из теста	4
14. Сладкие блюда и десерт	2
15. Заготовка продуктов	2
3.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38
12. Рукоделие. Художественные ремёсла. Творческие, проектные работы	12
13. Элементы материаловедения	2
14. Элементы машиноведения	4
15. Конструирование и моделирование швейных изделий	6
16. Технология изготовления швейных изделий	14
4.Технология ведения дома	4
3. Эстетика и экология жилища	4
5.Электротехнические работы	2
2. Электроосветительные приборы. Электроприводы	2
Итого:	70 часов

Тематическое планирование 8 класс

Разделы и темы	Количество часов
1.Растениеводство	8
7. Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (осенние работы)	4
8. Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (весенние работы)	4
2.Кулинария	12
16. Физиология питания.	2
17. Блюда из птицы	4
18. Блюда национальной кухни	2
19. Сервировка стола	2
20. Заготовка продуктов	2
3.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	36
17. Рукоделие. Художественные ремёсла. Творческие, проектные работы	14
18. Элементы материаловедения	2
19. Конструирование и моделирование швейных изделий	6
20. Технология изготовления швейных изделий	14
4.Технология ведения дома	8
4. Ремонт помещений. Санитарно-технические работы	4
5. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	4
5.Электротехнические работы	2
3. Электротехнические устройства	2
6.Современное производство и профессиональное образование	4
1. Сферы производства и разделение труда	2
2. Пути получения профессионального образования	2
Итого:	70 часов

Тематическое планирование 9 класс

Разделы и темы	Количество часов
1.Кулинария	8
1. Физиология питания.	2
2. Блюда из мяса и субпродуктов	2
3. Блюда национальной кухни	2
4. Заготовка продуктов	2
3.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	40
1. Конструирование и моделирование швейных изделий по журналу мод	6
2. Технология изготовления швейных изделий	10
3. Рукоделие. Художественные ремёсла. Творческие, проектные работы	14
4. Традиционная крестьянская кукла	10
4.Технология ведения дома	4
1. Введение в предпринимательскую деятельность	4
5.Электротехнические работы	2
1. Простые электронные устройства	2
6.Черчение и графика	10
1. Техника выполнения чертежей и правила их оформления	1
2. Геометрические построения	1
3. Чтение и выполнение чертежей, эскизов и схем	2
4. Сечения и разрезы	2
5. Сборочные чертежи	2
6. Прикладная графика	2
7.Современное производство и профессиональное образование	6
1. Пути получения профессионального образования	4
2. Повторение	2
Итого:	70 часов

Содержание курса

5 класс

Растениеводство (16 час)

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (осенние работы) (8 часов)

Основные теоретические сведения. Основные задачи сельскохозяйственного производства. Отрасли сельского хозяйства. Понятие «аграрные технологии», «сельскохозяйственные культуры». Многообразие сельскохозяйственных растений и продолжительность их жизни. Овощные культуры: сорта семена, способ посадки уборка и учёт урожая. Понятие «система обработки почвы». Обработка почвы под овощные растения: основная, предпосевная и послепосевная.

Экскурсия «Устройство пришкольного участка»

Практические работы. Способы и приёмы применения орудий сельскохозяйственного производства. Уборка урожая репчатого лука. Учёт урожая репчатого лука. Разнообразие плодов и семян овощных и декоративных культур пришкольного участка. Разнообразие сорных растений пришкольного участка. Основная обработка почвы под овощные растения. Работа с комнатными растениями.

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (весенние работы) (8 часов)

Основные теоретические сведения. Способы выращивания овощных культур. Виды удобрений, их применение, правила безопасной работы. Сроки и способы посева семян зелёных культур. Агротехнические, химические и биологические меры защиты растений от вредителей и болезней. Правила безопасной работы при опрыскивании растений.

Практические работы.

Посев семян белокочанной капусты на рассаду. Основная весенняя обработка почвы под овощные растения. Весенняя предпосевная обработка почвы под овощные растения. Внесение удобрений.

Посев семян зелёных культур. Посадка рассады белокочанной капусты. Опрыскивание рассады белокочанной капусты.

Кулинария (10час)

Санитария и гигиена (1 час)

Основные теоретические сведения. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Практические работы. Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Варианты объектов труда. Рабочее место бригады на кухне.

Физиология питания (1 час)

Основные теоретические сведения. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Практические работы. Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Варианты объектов труда. Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (6 час)

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Варианты объектов труда. Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Практические работы. Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

Варианты объектов труда. Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Практические работы. Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Варианты объектов труда. Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

Сервировка стола (2 час)

Основные теоретические сведения. Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Варианты объектов труда. Эскизы художественного украшения стола к завтраку.

Салфетки. Заготовка продуктов (2 час)

Основные теоретические сведения. Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Практические работы. Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, корней, зелени, лекарственных трав. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Варианты объектов труда. Фрукты, ягоды, грибы, корни, зелень, лекарственные травы.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38час)

Рукоделие. Художественные ремесла (8 час)

Вышивка. Узелковый батик

Основные теоретические сведения. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Узелковый батик. Виды.

Практические работы. Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии. Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы без узлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка. Выполнение узелкового батика.

Варианты объектов труда. Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

Элементы материаловедения (2 час)

Основные теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы. Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

Варианты объектов труда. Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Элементы машиноведения (6 час)

Основные теоретические сведения. Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы. Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Варианты объекта. Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 час)

Основные теоретические сведения. Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в

системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда. Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Технология изготовления рабочей одежды (12 час)

Основные теоретические сведения Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы. Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда. Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

Технологии ведения дома (4 часа)

Эстетика и экология жилища

Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы. Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Варианты объектов труда. Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

Творческие, проектные работы (входит в раздел) Примерные темы. Блюда национальной кухни для традиционных праздников. Отделка швейного изделия вышивкой.

6 класс

Растениеводство (16 час)

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (осенние работы) (8 часов)

Основные теоретические сведения. Понятия «сорт», «селекция», «полевой опыт». Требования к качеству сортов. Влияние экологической обстановки, климатических условий, вредителей и болезней на состояние растений. Виды овощей семейств тыквенные, паслёновые, капустные. Определение средней массы выращенных овощей.

Экскурсия

Практические работы. Уборка урожая картофеля. Сбор семян овощных культур. Учёт урожая репчатого лука. Уборка урожая капусты. Основная обработка почвы под овощные растения. Предпосевная обработка почвы под овощные растения. Работа с комнатными растениями.

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (весенние работы) (8 часов)

Основные теоретические сведения. Устройство «русского парника», понятия «почвосмесь», «рамооборот», «пикировка». Особенности выращивания рассады овощных культур. Особенности выращивания рассады овощных культур. Особенности выращивания рассады овощных культур.

Экскурсия на сельскохозяйственное предприятие «Выращивание рассады овощных культур в защищённом грунте»

Практические работы. Подготовка почвосмеси для парника. Пикировка сеянцев томата. Пикировка сеянцев капусты. Основная весенняя обработка почвы под овощные растения. Весенняя предпосевная обработка почвы под овощные растения. Посев свеклы.

Кулинария (12час)

Физиология питания (2час)

Основные теоретические сведения. Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Практические работы. Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

Варианты объектов труда. Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (8час)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Практические работы. Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Варианты объектов труда. Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Основные теоретические сведения. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Практические работы. Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Варианты объектов труда. Блюда из вареной и жареной рыбы.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

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

Практические работы. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

Варианты объектов труда. Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Приготовление обеда в походных условиях (2 час)

Основные теоретические сведения. Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа: Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Заготовка продуктов (2 час)

Основные теоретические сведения. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах. Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

Практические работы. Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Варианты объектов труда. Соленый огурец, квашеная капуста.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 час)

Рукоделие. Художественные ремесла (10 час)

Лоскутное шитье

Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

Практические работы. Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Варианты объектов труда. Прихватка, салфетка, диванная подушка.

Свободная роспись по ткани

Основные теоретические сведения. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи.

Практические работы. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани.

Варианты объектов труда. Декоративное панно, платок, скатерть.

Элементы материаловедения (2 час)

Основные теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

Варианты объектов труда. Образцы хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Элементы машиноведения (4 час)

Основные теоретические сведения. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

Практические работы. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Варианты объектов труда. Швейная машина.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8 час)

Основные теоретические сведения. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клинковой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клинковых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

Практические работы. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

Варианты объектов труда. Чертеж и выкройка юбки.

Технология изготовления поясных швейных изделий (14 час)

Основные теоретические сведения. Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полосу. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

Практические работы. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда. Юбка коническая, клиньевая или прямая.

Технологии ведения дома (4 часа)

Уход за одеждой и обувью (4 часа)

Основные теоретические сведения. Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

Практические работы: Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на летнее хранение зимней обуви. Влажная уборка дома.

Варианты объектов труда. Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

Электротехнические работы (2 час)

Электромонтажные работы

Основные теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Творческие, проектные работы (входит в раздел).

Примерные темы. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление сувенира. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

7 класс

Растениеводство (16 час)

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (осенние работы) (8 часов)

Основные теоретические сведения. Классификация и характеристика плодовых растений. Основные плодовые культуры России. Хранение плодов и овощей. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников. Хранение плодов и овощей.

Практические работы.

Уборка урожая яблок. Уборка урожая моркови. Учёт урожая и закладка моркови на хранение.

Уборка урожая свеклы. Учёт урожая и закладка свеклы на хранение. Основная обработка почвы под овощные растения. Работа с комнатными растениями.

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (весенние работы) (8 часов)

Основные теоретические сведения. Уход за садом. Способы размножения плодовых и ягодных растений. Способы прививки плодовых культур. Структура и назначение плодового питомника. Профессии, связанные с технологиями выращивания плодовых и ягодных растений.

Экскурсия «Структура и назначение плодового питомника»

Практические работы. Уход за плодовыми деревьями. Выполнение прививок плодовых культур.

Уход за ягодными кустарниками. Размножение ягодных кустарников черенками. Уход за посадками земляники. Посев моркови. Посадка картофеля.

Кулинария (10 час)

Физиология питания (2 час)

Основные теоретические сведения. Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы. Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Варианты объектов труда. Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

Технология приготовления пищи (6 час)

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

Основные теоретические сведения. Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Варианты объектов труда. Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Пельмени и вареники

Основные теоретические сведения. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

Практическая работа: Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Варианты объектов труда. Пельмени, вареники.

Сладкие блюда и десерт

Основные теоретические сведения. Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Практические работы. Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовление мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Варианты объектов труда. Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

Заготовка продуктов (2 час)

Основные теоретические сведения. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы. Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда. Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 час)

Рукоделие. Художественные ремесла (10час)

Вязание крючком

Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

Практические работы. Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

Варианты объектов труда. Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков

Основные теоретические сведения. Промыслы, распространенные в регионе проживания. Макраме. Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т.п.

Практические работы. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения. Изготовление пояса методом ткачества на дощечках или бердышке.

Варианты объектов труда. Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс, тесьма, галстук.

Элементы материаловедения (2 час)

Основные теоретические сведения. Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в

тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы: Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Варианты объектов труда. Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

Элементы машиноведения (2 час)

Основные теоретические сведения. Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Настройка швейной машины.

Практические работы. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Варианты объектов труда. Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 час)

Основные теоретические сведения. Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Варианты объектов труда. Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

Технология изготовления плечевого изделия (14 час)

Основные теоретические сведения. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

Практические работы. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда. Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

Технологии ведения дома (4 часа)

Эстетика и экология жилища (4 часа)

Основные теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере

декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практические работы. Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Варианты объектов труда. Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

Электротехнические работы (2 часа). Электроприводы (2 часа)

Основные теоретические сведения. Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Творческие, проектные работы (в разделе)

Примерные темы. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформление интерьера декоративными растениями. Изготовление ажурного воротника. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.)

8 класс

Растениеводство (8 час)

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (осенние и весенние работы)(8 часов)

Основные теоретические сведения. Классификация и характеристика плодовых растений. Основные плодовые культуры России. Хранение плодов и овощей. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников.

Практические работы. Уборка урожая яблок. Уборка урожая моркови. Учёт урожая и закладка моркови на хранение. Уборка урожая свеклы. Учёт урожая и закладка свеклы на хранение. Основная обработка почвы под овощные растения. Работа с комнатными растениями. Уход за садом. Способы размножения плодовых и ягодных растений. Способы прививки плодовых культур. Структура и назначение плодового питомника. Профессии, связанные с технологиями выращивания плодовых и ягодных растений.

Экскурсия «Структура и назначение плодового питомника»

Кулинария (12 часов)

Физиология питания (2 час)

Технология приготовления пищи (4 час). Блюда из птицы

Основные теоретические сведения. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время

приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы. Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

Варианты объектов труда. Блюдо из птицы.

Сервировка стола (2 час)

Основные теоретические сведения. Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

Варианты объектов труда. Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

Заготовка продуктов (4 час)

Основные теоретические сведения. Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Практические работы. Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Варианты объектов труда. Компот из яблок и груш.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 час)

Рукоделие. Художественные ремесла (10час). Вязание на спицах

Основные теоретические сведения. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Практические работы. Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

Варианты объектов труда. Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

Художественная роспись ткани

Основные теоретические сведения. Техника росписи ткани «холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика». Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски.

Практические работы. Выполнение эскиза росписи. Подбор резерва, красителей, инструментов. Подготовка ткани и перевод рисунка на ткань. Изготовление сувенира в технике «холодный батик». Закрепление рисунка.

Варианты объектов труда. Салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

Элементы материаловедения (2час)

Основные теоретические сведения Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Материалы для соединения деталей в швейных изделиях. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия.

Практические работы. Определение синтетических и искусственных нитей в тканях. Исследование сравнительной прочности ниток из различных волокон.

Варианты объектов труда. Коллекция тканей и ниток из синтетических и искусственных волокон.

Конструирование и моделирование поясного изделия (6час)

Основные теоретические сведения. Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Мерки, необходимые для построения чертежа брюк. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Зрительные иллюзии в одежде. Способы моделирования брюк. Виды художественного оформления изделия.

Практические работы. Чтение чертежа брюк. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа брюк в масштабе 1:4 по своим меркам. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам. Моделирование брюк выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда. Чертеж юбки или брюк. Выкройка. Эскиз художественного оформления модели поясного изделия.

Технология изготовления поясного изделия (14час)

Основные теоретические сведения. Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой "молния", разреза (шлицы).

Практические работы. Изготовление образцов пооперационной обработки поясных швейных изделий. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Обработка низа потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда. Брюки, юбка-брюки, шорты.

Технологии ведения дома (8 часов)

Ремонт помещений (2 часа)

Основные теоретические сведения. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений. Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практические работы. Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия

вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Варианты объектов труда. Учебные стенды, каталоги строительного-отделочных материалов, Интернет.

Санитарно-технические работы (2 часа)

Основные теоретические сведения. Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилей, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентильях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

Практические работы. Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.

Варианты объектов труда. Каталоги санитарно-технического оборудования, справочники, рекламная информация, Интернет.

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (4 часа)

Основные теоретические сведения. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.

Варианты объектов труда. Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

Электротехнические работы (2 час)

Электротехнические устройства (2 час)

Основные теоретические сведения. Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Простейшие схемы устройств автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Современное производство и профессиональное образование (2 час)

Сферы производства и разделение труда (2час)

Основные теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой

промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы. Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

Варианты объектов труда. Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

Творческие, проектные работы (в разделе).

Примерные темы. Сервировка праздничного стола. Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани. Проектирование электропроводки в интерьере

9 класс

Кулинария (8 час)

Физиология питания (2 час)

Технология приготовления пищи (6 час)

Блюда из мяса, субпродуктов (2 час)

Основные теоретические сведения. Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании. Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов. Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.

Практические работы. Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов. Определение времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из мяса, рубленой массы и субпродуктов.

Варианты объектов труда. Блюда из мяса и субпродуктов.

Блюда национальной кухни (2 час)

Заготовка продуктов (2 час)

Основные теоретические сведения. Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Состав маринадной заливки. Правила безопасной работы с уксусной эссенцией. Время стерилизации (или пастеризации). Условия и сроки хранения консервированных овощей.

Практические работы. Первичная обработка овощей и пряностей для консервирования. Приготовление маринада для заливки овощей. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Консервирование в маринаде огурцов, помидоров и др. Консервирование салата из овощей.

Варианты объектов труда. Маринованные помидоры, перец, морковь.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (40 час)

Конструирование и моделирование поясного изделия (6 час)

Работа с журналами мод. Перевод выкроек с журналов мод.

Технология изготовления поясного изделия (10 час)

Изготовление изделия из журналов мод.

Варианты объектов труда. Блузка. Костюм. Платье.

Рукоделие. Художественные ремесла. Творческие, проектные работы (14 час)

Аппликация

Основные теоретические сведения. Значение аппликации в старинной народной вышивке. Художественное оформление изделия различными материалами: бисером и блестками, кожей, мехом, пухом, шерстью, вышивкой гладью, крестом и др. Съемная аппликация.

Практические работы. Выполнение аппликаций из различных материалов. Зарисовка аппликаций из журналов мод. Выполнение аппликаций на тонких тканях, на трикотаже, на сетке, на канве. Особенности обработки края рисунка у осыпающихся и не осыпающихся тканей. Художественное оформление швейного изделия.

Варианты объектов труда. Эскиз художественного оформления швейного изделия. Диванная подушка. Художественная заплата.

Традиционная крестьянская кукла (10 час)

Основные теоретические сведения. Традиционная крестьянская кукла. Виды кукол по губерниям. Назначение куклы.

Практическая работа: Организация рабочего места для изготовления крестьянской куклы. Изготовление традиционной крестьянской куклы.

Варианты объектов труда. Тряпичные куклы.

Технологии ведения дома (4час)

Введение в предпринимательскую деятельность

Основные теоретические сведения. Культура экономических отношений в процессе производства и потребления. Производительность и оплата труда. Себестоимость товаров и услуг, ценообразование. Виды налогов. Маркетинг и менеджмент в деятельности предпринимателя.

Практические работы. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения в потребительских товарах и конъюнктуры рынка. Составление бизнес-плана.

Варианты объектов труда. Каталоги товаров и услуг, справочники по налогообложению, трудовому и хозяйственному законодательству.

Электротехнические работы (2 час)

Простые электронные устройства

Основные теоретические сведения. Качественная характеристика полупроводниковых приборов, их виды, область применения, условные обозначения на схемах. Элементы электронных схем, их назначение и условные обозначения. Простые электронные устройства с использованием электронных компонентов (выпрямитель, стабилизатор напряжения, мультивибратор, однокаскадный усилитель). Перспективные направления развития электротехники и электроники. Влияние электромагнитного излучения на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Черчение и графика (10 час)

Техника выполнения чертежей и правила их оформления (1 час)

Основные теоретические сведения. Краткая история графического общения человека. Значение графической подготовки в современной жизни и профессиональной деятельности человека. Области применения графики и ее виды. Основные виды графических изображений: эскиз, чертеж, технический рисунок, техническая иллюстрация, схема, диаграмма, график. Виды чертежных инструментов, материалов и принадлежностей. Понятие о стандартах. Правила оформления чертежей. Форматы, масштабы, шрифты, виды линий.

Практические работы: Знакомство с единой системой конструкторской документации (ЕСКД ГОСТ). Знакомство с видами графической документации. Организация рабочего места чертежника. Подготовка чертежных инструментов. Оформление формата А4 и основной надписи. Выполнение основных линии чертежа.

Варианты объектов труда. Образцы графической документации. ЕСКД. Формат А4 для чертежа.

Геометрические построения (1 час)

Основные теоретические сведения Графические способы решения геометрических задач на плоскости.

Практические работы: Построение параллельных и перпендикулярных прямых. Деление отрезка и окружности на равные части. Построение и деление углов. Построение овала. Сопряжения.

Варианты объектов труда. Изображения различных вариантов геометрических построений.

Чтение и выполнение чертежей, эскизов и схем (2 час)

Основные теоретические сведения Образование поверхностей простых геометрических тел. Чертежи геометрических тел. Развертки поверхностей предметов. Формообразование. Метод проецирования. Центральное прямоугольное проецирование. Расположение видов на чертеже. Дополнительные виды. Параллельное проецирование и аксонометрические проекции. Аксонометрические проекции плоских и объемных фигур. Прямоугольная изометрическая проекция. Особенности технического рисунка. Эскизы, их назначение и правила выполнения.

Практические работы: Анализ геометрической формы предмета. Чтение чертежа (эскиза) детали и ее описание. Определение необходимого и достаточного количества видов на чертеже. Выбор главного вида и масштаба изображения.

Варианты объектов труда. Чертежи и эскизы плоских и объемных фигур, модели и образцы деталей, электрические и кинематические схемы.

Сечения и разрезы (2час)

Основные теоретические сведения. Наложённые и вынесенные сечения. Обозначение материалов в сечениях. Простые разрезы, их обозначения. Местные разрезы. Соединение вида и разреза. Разрезы в аксонометрических проекциях.

Практические работы: Вычерчивание чертежа детали с необходимыми сечениями и разрезами. Выполнение чертежа детали с разрезом в аксонометрической проекции.

Варианты объектов труда. Модели и образцы деталей, чертежи деталей с сечениями и разрезами.

Сборочные чертежи (2 час)

Основные теоретические сведения. Основные сведения о сборочных чертежах изделий. Понятие об унификации и типовых деталях. Способы представления на чертежах различных видов соединений деталей. Условные обозначения резьбового соединения. Штриховка сечений смежных деталей. Спецификация деталей сборочного чертежа. Размеры, наносимые на сборочном чертеже. Деталировка сборочных чертежей.

Практические работы: Чтение сборочного чертежа. Выполнение несложного сборочного чертежа (эскиза) типового соединения из нескольких деталей. Выполнение деталировки сборочного чертежа изделия.

Варианты объектов труда. Сборочные чертежи (эскизы) несложных изделий из 4-5 деталей. Чертежи деталей сборочных единиц. Модели соединений деталей. Изделия из 5-6 деталей.

Практические работы: Чтение информации, представленной графическими средствами. Построение графиков, диаграмм по предложенным данным. Разработка эскиза логотипа или товарного знака. Использование прикладных пакетов программ для графических работ.*

Варианты объектов труда. Образцы графической информации. Графики, диаграммы, гистограммы, пиктограммы, условные знаки.

Прикладная графика (2 ч)

Основные теоретические сведения. Графическое представление информации: графики, диаграммы, гистограммы, пиктограммы, условные знаки. Товарный знак, логотип. Виды композиционного и цветового решения. Использование ПЭВМ для выполнения графических работ.

Практические работы: Чтение информации, представленной графическими средствами. Построение графиков, диаграмм по предложенным данным. Разработка эскиза логотипа или товарного знака. Использование прикладных пакетов программ для графических работ.*

Варианты объектов труда. Образцы графической информации. Графики, диаграммы, гистограммы, пиктограммы, условные знаки.

Современное производство и профессиональное образование (6 часов)

Пути получения профессионального образования (4 часа)

Основные теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. 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. Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. 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, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет.

Творческие, проектные работы (в разделе). Темы. Изготовление изделия.

Повторение (2 часа)

Учебно-методическое обеспечение по технологии 5-9 класс
(ФКГОС, девочки)

Программа	Для учителя:	Для обучающихся:
5 класс		
1. Днепров, Э.Д. Сборник нормативных документов. Технология. Федеральный компонент государственного стандарта. Федеральный базисный учебный план. - М.: Дрофа, 2006. 2. Хохлова, М.В. Технология: программы начального и основного общего образования / М.В. Хохлова, П.С. Самородский, Н.В. Сеница и др. - М.: Вентана-Граф, 2011. - 192 с.	1. Сборник нормативно-методических материалов по технологии. / Авт.-сост.: Марченко А.В., Сасова И.А. Гуревич М.И. - М.: Вентана-Граф, 2007. - 224 с. 2. Технология. Метод проектов в технологическом образовании школьников: пособие для учителя / под ред. И.А.Сасовой. -М.: Вентана-граф, 2008. - 296 с.:ил. 3. Крупская, Ю.В. Технология. Обслуживающий труд: 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. - 4-е изд., перераб. / под ред. В.Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2008. - 192 с.	1. Крупская, Ю.В. Технология. Обслуживающий труд : 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. - 4-е изд., перераб. / под ред. В.Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2008. - 192 с.
6 класс		
1. Днепров, Э.Д. Сборник нормативных документов. Технология. Федеральный компонент государственного стандарта. Федеральный базисный учебный план. - М.: Дрофа, 2006. 2. Хохлова, М.В. Технология: программы начального и основного общего образования / М.В. Хохлова, П.С. Самородский, Н.В. Сеница и др. - М.: Вентана-Граф, 2011. - 192 с.	1. Сборник нормативно-методических материалов по технологии. / Авт.-сост.: Марченко А.В., Сасова И.А. Гуревич М.И. - М.: Вентана-Граф, 2007. - 224 с. 2. Технология. Метод проектов в технологическом образовании школьников: пособие для учителя / под ред. И.А.Сасовой. -М.: Вентана-граф, 2008. - 296 с.:ил. 2. Крупская, Ю.В. Технология. Обслуживающий труд: 6 класс - учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / (Ю.В. Крупская, О.А. Кожина, Н.В. Сеница и др.); под ред. В.Д. Симоненко. - 3-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2012. - 208 с. ил.	1. Крупская, Ю.В. Технология. Обслуживающий труд: 6 класс - учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / (Ю.В. Крупская, О.А. Кожина, Н.В. Сеница и др.); под ред. В.Д. Симоненко. - 3-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2012. - 208 с.
7 класс		

1.Днепров, Э.Д. Сборник нормативных документов. Технология. Федеральный компонент государственного стандарта. Федеральный базисный учебный план. - М.: Дрофа, 2006. 2.Хохлова, М.В. Технология: программы начального и основного общего образования / М.В. Хохлова, П.С. Самородский, Н.В. Сеница и др.- М.: Вентана-Граф, 2011. – 192 с.	1.Сборник нормативно-методических материалов по технологии. / Авт.-сост.: Марченко А.В., Сасова И.А. Гуревич М.И. – М.: Вентана-Граф, 2007. – 224 с. 2.Технология. Метод проектов в технологическом образовании школьников: пособие для учителя / под ред. И.А.Сасовой.- М.: Вентана-граф, 2008. – 296 с. 3. Сеница, Н.В. Технология. Обслуживающий труд : 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / (Н.В. Сеница, О.В. Табарчук, О.А. Кожина и др) ; под ред. В.Д. Симоненко. – 3-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2012. – 176 с.	1.Сеница, Н.В. Технология. Обслуживающий труд : 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / (Н.В. Сеница, О.В. Табарчук, О.А. Кожина и др) ; под ред. В.Д. Симоненко. – 3-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2012. – 176 с.
8 класс		
1.Днепров, Э.Д. Сборник нормативных документов. Технология. Федеральный компонент государственного стандарта. Федеральный базисный учебный план. - М.: Дрофа, 2006. 2. Хохлова, М.В. Технология: программы начального и основного общего образования / М.В. Хохлова, П.С. Самородский, Н.В. Сеница и др.- М.: Вентана-Граф, 2011. – 192 с.	1.Сборник нормативно-методических материалов по технологии. / Авт.-сост.: Марченко А.В., Сасова И.А. Гуревич М.И. – М.: Вентана-Граф, 2007. – 224 с. 2.Технология. Метод проектов в технологическом образовании школьников: пособие для учителя / под ред. И.А.Сасовой.-М.: Вентана-граф, 2008. – 296 с. 3. Сеница, Н.В. Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб. / (Б.А. Гончаров, Е.В. Елисеева, А.А. Электон и др.); под ред. В.Д. Симоненко.– М.: Вентана-Граф, 2012. – 208 с.	1.Сеница, Н.В. Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб. / (Б.А. Гончаров, Е.В. Елисеева, А.А. Электон и др.); под ред. В.Д. Симоненко.– М.: Вентана-Граф, 2012. – 208 с.
9 класс		
1.Днепров, Э.Д. Сборник нормативных документов. Технология. Федеральный компонент государственного стандарта. Федеральный базисный учебный план. - М.: Дрофа, 2006.	1.Сборник нормативно-методических материалов по технологии. / Авт.-сост.: Марченко А.В., Сасова И.А. Гуревич М.И. – М.: Вентана-Граф, 2007. – 224 с. 2.Технология. Метод проектов в технологическом образовании школьников: пособие для учителя / Под ред. И.А.Сасовой.	1.Богатырёв, А.Н. Технология - 9 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / (А.Н. Богатырёв, О.П. Очинин, П.С. Самородский и др.); под ред. В.Д. Симоненко. – 2-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2011. – 272 с.

2. Хохлова, М.В. Технология: программы начального и основного общего образования / М.В. Хохлова, П.С. Самородский, Н.В. Синица и др.- М.: Вентана-Граф, 2011. – 192 с.	-М.: Вентана-граф, 2008. – 296 с.:	
---	---	--

Содержание национальных, региональных и этнокультурных особенностей

5 класс

№ урока	№ НРЭО	Тема урока	Содержание НРЭО	Источники
3	1	Многообразие сельскохозяйственных растений	Сохранение и развитие пришкольного участка	Андреева М.А., Маркова А.С. География Челябинской области: Учеб. пособие для учащихся 7-9 классов основной школы.- Челябинск:Юж.-Урал.кн.изд-во,2002
5	2	Способы и приёмы применения орудий сельскохозяйственного производства	Орудия труда, применяемые на пришкольном участке	Андреева М.А., Маркова А.С. География Челябинской области: Учеб. пособие для учащихся 7-9 классов основной школы.- Челябинск:Юж.-Урал.кн.изд-во,2002
5	3	Технология уборки урожая репчатого лука	Районированные сорта, выращиваемые на пришкольном участке	Манторова.Г. Ф. Вражнов А. В. Ресурсы земледелия Челябинской области: - Челябинск: Издательство ЧГПУ, 2004
7	4	Разнообразие плодов и семян овощных и декоративных культур пришкольного участка	Районированные сорта, выращиваемые на пришкольном участке	Манторова.Г. Ф. Вражнов А. В. Ресурсы земледелия Челябинской области: - Челябинск: Издательство ЧГПУ, 2004
11	5	Бутерброды. Горячие напитки	Горячие напитки и фруктовые блюда (старинные уральские рецепты). Чай из трав Южного Урала	Зуева Ф.А. «Содержание национально-регионального компонента в преподавании предметов технологического цикла», Челябинск: ЗАО «Цицero», 2012.
31	6	Виды рабочей одежды.	Фартук в русском	1.Первушинских Э.В.

		Фартуки в национальном костюме	костюме на Южном Урале	Изучение русского народного костюма. Челябинск, 1997 г. 2. Черкасова Е.Г. Традиционный костюм Южного Урала. Челябинск: ГУК «ОЦНТ», 2006 г. 3. Авторские презентации
51	7	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.	Вышивка в национальном костюме Южного Урала	1. Первушинских Э.В. Изучение русского народного костюма. Челябинск, 1997 г. 2. Черкасова Е.Г. Традиционный костюм Южного Урала. Челябинск: ГУК «ОЦНТ», 2006 г. 3. Авторские презентации
53	7	Применение вышивки в народном и современном костюме		
63	8	Разнообразие сорных растений	Ядовитые и лекарственные растения Челябинской области. Способы распространения плодов и семян у различных растений пришкольного участка	Манторова. Г. Ф. Вражнов А. В. Ресурсы земледелия Челябинской области: - Челябинск: Издательство ЧГПУ, 2004
65	9	Технология основной обработки почвы под овощные растения	Региональные особенности	Манторова. Г. Ф. Вражнов А. В. Ресурсы земледелия Челябинской области: - Челябинск: Издательство ЧГПУ, 2004

6 класс

№ уро ка	№ НРЭО	Тема урока	Содержание НРЭО	Источники
2	1	Понятия «сорт», «селекция», основные требования к качеству сортов	Районированные сорта, выращиваемые на пришкольном участке	Андреева М.А., Маркова А.С. География Челябинской области: Учеб. пособие для учащихся 7-9 классов основной школы. - Челябинск: Юж.-Урал. кн. изд-во, 2002
3	2	Технология уборки урожая картофеля	Районированные сорта, выращиваемые на пришкольном участке	Манторова.Г. Ф. Вражнов А. В. Ресурсы земледелия Челябинской области: - Челябинск: Издательство ЧГПУ, 2004
5	3	Технология подготовки хранилищ к закладке урожая	Тепличные хозяйства Сосновского района	Манторова.Г. Ф. Вражнов А. В. Ресурсы земледелия Челябинской области: - Челябинск: Издательство ЧГПУ, 2004
7	4	Способы повышения почвенного плодородия	Региональные особенности	Манторова.Г. Ф. Вражнов А. В. Ресурсы земледелия Челябинской области: - Челябинск: Издательство ЧГПУ, 2004
11	5	Молоко и молочные продукты. Виды круп	Блюда из молока и кисломолочных продуктов Блюда народов уральского региона. Приготовление курта и катык по-татарски	Зуева Ф.А. «Содержание национально-регионального компонента в преподавании предметов технологического цикла», Челябинск: ЗАО «Цицеро», 2012.
13	6	Ценность рыбы и других продуктов моря	Приготовление блюд из рыбы (старинные рецепты уральских казаков)	Зуева Ф.А. «Содержание национально-регионального компонента в преподавании предметов технологического цикла», Челябинск: ЗАО «Цицеро», 2012.
25	7	Требования к женскому лёгкому платью	Костюм на Южном Урале	1.Первушинских Э.В. Изучение русского народного костюма.

				Челябинск, 1997 г. 2. Черкасова Е.Г. Традиционный костюм Южного Урала. Челябинск: ГУК «ОЦНТ», 2006 г. 3. Авторские презентации
41	8	Обработка верхнего среза юбки	Плетение поясов из бересты на Урале	1. Черкасова Е.Г. Традиционный костюм Южного Урала. Челябинск: ГУК «ОЦНТ», 2006 г. 2. Авторские презентации
47	9	Геометрический орнамент и композиция	Техника «йо-йо»	Авторские презентации
49	10	Изделие в лоскутной технике	Изысканный лоскут	posezonam.ru/izdelija-v-loskutnoj-t...
69	11	Технология пикировки сеянцев капусты	Способы и приёмы пикировки сеянцев капусты	Андреева М.А., Маркова А.С. География Челябинской области: Учеб. пособие для учащихся 7-9 классов основной школы. - Челябинск: Юж.-Урал. кн. изд-во, 2002

7 класс

№ урока	№ НРЭО	Тема урока	Содержание НРЭО	Источники
3	1	Классификация и характеристика плодовых растений	Плодовые и ягодные питомники Сосновского района	Андреева М.А., Маркова А.С. География Челябинской области: Учеб. пособие для учащихся 7-9 классов основной школы. - Челябинск: Юж.-Урал. кн. изд-во, 2002
5	2	Технология учёта урожая и хранения овощей	Районированные сорта, выращиваемые на пришкольном участке	Андреева М.А., Маркова А.С. География Челябинской области: Учеб. пособие для учащихся 7-9 классов основной школы. -

				Челябинск:Юж.-Урал.кн.изд-во,2002
7	3	Технология основной обработки почвы под овощные растения	Региональные особенности	Манторова.Г. Ф. Вражнов А. В. Ресурсы земледелия Челябинской области: - Челябинск: Издательство ЧГПУ, 2004
11	4	Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста	Масленица на Урале	1. Зуева Ф.А. «Содержание национально-регионального компонента в преподавании предметов технологического цикла», Челябинск: ЗАО «Цицеро», 2012.
31	5	Моделирование и конструирование плечевого изделия ТБ ПР Подготовка выкройки к раскрою	Покрой рубахи на Южном Урале	1.Первушинских Э.В. Изучение русского народного костюма. Челябинск, 1997 г. 2. Черкасова Е.Г. Традиционный костюм Южного Урала. Челябинск: ГУК «ОЦНТ», 2006 г. 3. Авторские презентации
47	6	Вязание крючком: традиции и современность	Вязание крючком	Журналы мод интернет zhenzhurnaly.com/page/zhurnal-mod-5... knitting-world.ru/mim-viaz-kruch/20...
53	7	Технология ткачества поясов на дощечках	Технология ткачества поясов на дощечках и бёрдышках.	2. Черкасова Е.Г. Традиционный костюм Южного Урала. Челябинск: ГУК «ОЦНТ», 2006 г.

65	8	Структура и назначение плодового питомника	Плодовые и ягодные питомники Сосновского района	Андреева М.А., Маркова А.С. География Челябинской области: Учеб. пособие для учащихся 7-9 классов основной школы.- Челябинск:Юж.-Урал.кн.изд-во,2002
67	9	Технология размножения ягодных кустарников черенками	Районированные сорта, выращиваемые на пришкольном участке	Андреева М.А., Маркова А.С. География Челябинской области: Учеб. пособие для учащихся 7-9 классов основной школы.- Челябинск:Юж.-Урал.кн.изд-во,2002
70	10	Технология ухода за посадками земляники	Сорта земляники. Способы и приёмы ухода за посадками	Андреева М.А., Маркова А.С. География Челябинской области: Учеб. пособие для учащихся 7-9 классов основной школы.- Челябинск:Юж.-Урал.кн.изд-во,2002

8 класс

№ урока	№ НРЭО	Тема урока	Содержание НРЭО	Источники
1	1	Классификация плодовых растений. Основные плодовые культуры России	Плодовые и ягодные питомники Сосновского района	Андреева М.А., Маркова А.С. География Челябинской области: Учеб. пособие для учащихся 7-9 классов основной школы.- Челябинск:Юж.-Урал.кн.изд-во,2002
3	2	Хранение плодов и овощей	Районированные сорта, выращиваемые на пришкольном участке	Андреева М.А., Маркова А.С. География Челябинской области: Учеб. пособие для учащихся 7-9 классов основной школы.- Челябинск:Юж.-Урал.кн.изд-

				во, 2002
15	3	Блюда национальной кухни	Курник	zoomby.ru/кулинария
19	4	Брюки. История и мода	Одежда на Южном Урале	1. Черкасова Е.Г. Традиционный костюм Южного Урала. Челябинск: ГУК «ОЦНТ», 2006 г. 2. Авторские презентации
27	5	Виды кокеток и способы их обработки	Одежда на Южном Урале	Первушинских Э.В. Изучение русского народного костюма. Челябинск, 1997 г.
35	6	Технология обработки пояса	Пояса из бересты на Южном Урале	Черкасова Е.Г. Традиционный костюм Южного Урала. Челябинск: ГУК «ОЦНТ», 2006 г.
39	6	Вязание на спицах и мода.	Вязание на спицах	shemyvyazaniya.com/vyazanie-spicami... korzinochka.3dn.ru
41	6	Лицевые и изнаночные петли		

9 класс

№ уро ка	№ НРЭ О	Тема урока	Содержание НРЭО	Источники
5	1	Блюда национальной кухни	Драники - в Белоруссии, а в России на Урале - теруны	http://ru.wikipedia.org/wiki/
9	2	Платья. История и мода	Одежда на Южном Урале	1. Первушинских Э.В. Изучение русского народного костюма. Челябинск, 1997 г. 2. Черкасова Е.Г. Традиционный костюм Южного Урала. Челябинск:

				ГУК «ОЦНТ», 2006 г.
17	2	Виды кокеток и способы их обработки	Одежда на Южном Урале	Черкасова Е.Г. Традиционный костюм Южного Урала. Челябинск: ГУК «ОЦНТ», 2006 г.
27	3	Аппликация	Аппликации коллектива «Светёлка»	Презентации (авторские)
39	4	Традиционная крестьянская кукла	Традиционная крестьянская кукла	Куклы в народных костюмах ООО «Де Агостини» Россия. 2012 г.
65	5	Роль профессии в жизни человека	Профессии и учебные заведения области	Справочная литература

Характеристика контрольно-измерительных материалов

5-9 класс

№ п/п	№ урока	Содержание
5 класс		
1	2	Экскурсия «Устройство пришкольного участка»
2	6	ПР Технология уборки урожая репчатого лука
3	8	ПР Распознавание плодов и семян овощных и декоративных культур пришкольного участка
4	12	ПР Приготовление бутербродов и горячих напитков
5	14	ПР Приготовление яичницы и омлета
6	16	ПР Приготовление винегрета
7	18	ПР Составление меню к завтраку. Заготовка продуктов
8	20	ПР Образец полотняного переплетения
9	22	ЛР Свойства тканей из растительных волокон
10	24	ПР Заправка швейной машины. Контрольная работа
11	26	ПР Выполнение машинных строчек
12	28	ПР Выполнение машинных строчек
13	30	ПР Правила снятия мерок
14	32	ПР Построение чертежа фартука в масштабе 1:4.
15	34	ПР Построение чертежа фартука в натуральную величину
16	36	ПР Выполнение ручных стежков
17	38	ПР Раскладка выкройки на ткани
18	40	ПР Обработка боковых и нижних срезов фартука
19	42	ПР Обработка нагрудника на фартуке
20	44-46	ПР Обработка накладных карманов, бретелей и пояса
21	48	ПР Сборка деталей. Влажно – тепловая обработка изделия
22	50	ПР Окончательная обработка фартука
23	52	ПР Выполнение простейших вышивальных швов
24	54	ПР Выполнение вышивки на салфетке
25	56	ПР Выполнение росписи на салфетке
26	58	ПР Выполнение росписи на салфетке (продолжение)
27	62	ПР Выполнение эскиза интерьера на кухне. Контрольная работа за
28	64	ПР Разнообразие сорных растений пришкольного участка
29	66	ПР Обработка почвы под овощные растения
30	68	ПР Размножение многолетних цветов
31	70	ПР Посадка овощей
6 класс		
1	4	ПР Уборка картофеля. Вводная контрольная работа
2	6	ПР Сбор урожая тыквы, патиссонов и кабачков
3	8	ПР Осенняя обработка почвы
4	12	П/Р: «Приготовление молочной каши»
5	14	П/Р: «Приготовление жареной рыбы в кляре»
6	16	ПР Приготовление лапшевника
7	18	ПР Приготовление тушёного картофеля с консервированным мясом
8	20	ПР Квашение капусты
9	24	П/Р: «Неполадки в работе швейной машины. Установка иглы»
10	26	П/Р: «Снятие мерок». Контрольная работа

11	28	П/Р: « Построение чертежа конических юбок в масштабе 1:4»
12	30	П/Р: « Построение чертежа прямой юбки»
13	32	П/Р: «Моделирование юбки выбранного фасона»
14	34	П/Р: « Обмеловка и раскрой юбки на ткани»
15	36	П/Р: « Подготовка изделия к первой примерке»
16	38	П/Р: « Обработка вытачек и боковых срезов»
17	40	П/Р: « Обработка застёжки на юбке»
18	42	П/Р: « Обработка верхнего среза юбки»
19	44	П/Р: « Обработка нижнего среза юбки. Окончательная обработка юбки»
20	48	П/Р: « Выполнение эскиза в лоскутной технике»
21	50	П/Р: « Выполнение изделия в лоскутной технике»
22	52	П/Р: « Выполнение изделия в лоскутной технике». Контрольная работа
23	54	ПР Приемы выполнения свободной росписи
24	56	ПР Выполнение пейзажа в технике свободная роспись
25	60	ПР Выполнение заплатки клеевым способом
26	64	ПР Выращивание рассады овощных культур
27	66	ПР Подготовка почвосмеси для парника
28	68	ПР Технология посева свеклы
29	70	ПР Пикировка сеянцев капусты
7 класс		
1	4	ПР Технология уборки урожая яблок. Вводная контрольная работа
2	6	ПР Учёт урожая и закладка свеклы на хранение
3	8	ПР Основная обработка почвы. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников.
4	12	ПР Приготовление печенья
5	14	ПР Приготовление вареников
6	16	ПР Приготовление фруктового желе
7	18	ПР Приготовление варенья из яблок
8	20	ЛР Определение волокна органолептическим методом
9	24	ПР Устранение неполадки в работе швейной машины
10	26	ПР Снятие мерок
12	28	ПР Построение сетки чертежа. Контрольная работа
13	30	ПР Построение чертежа плечевого изделия.
14	32	ПР Подготовка выкройки к раскрою
15	34	ПР Раскрой изделия
16	36	ПР Обработка горловины подкройной обтачкой
17	38	ПР Обработка низа у рукавов
18	40	ПР Обработка боковых срезов (1 сторона)
19	42	ПР Обработка боковых срезов (2 сторона)
20	44	ПР Обработка нижнего среза изделия
21	46	ПР Окончательная обработка изделия
22	48	ПР Начальный ряд. Набор петель крючком.
23	50	ПР Вязание образцов. Петля с накидом
24	52	ПР Виды узлов макраме. Способы плетения.
25	54	ПР Отделка пояса кистями
26	56	ПР Отделка пояса бисером, стеклярусом
27	58	Контрольная работа. ПР Выполнение эскиза детской комнаты
28	60	ПР Выполнение эскиза детской комнаты (продолжение)
28	66	ПР Способы размножения плодовых и ягодных растений

29	68	ПР Размножение ягодных кустарников черенками
30	70	ПР Уход за посадками земляники
8 класс		
1	4	ПР Уборка урожая моркови, свёклы. Вводная контрольная работа
2	10	П/Р: «Приготовление «Ассорти»
3	14	П/Р: «Приготовление курицы жаренной»
4	16	ПР Приготовление курника
5	18	Л/Р: «Определение синтетических и искусственных волокон в тканях»
6	20	П/Р: « Снятие мерок»
7	22	П/Р: « Построение чертежа брюк половинки»
8	24	П/Р: «Моделирование брюк выбранного фасона»
9	26	П/Р: « Обмеловка и раскрой брюк на ткани»
10	28	П/Р: « Обработка вытачек на брюках. Обработка кокеток».
11	29-30	Контрольная работа. П/Р: « Обработка карманов на брюках»
12	32	П/Р: «Подготовка и проведение примерки и уточнение после неё »
13	34	П/Р: «Обработка шлёвок и пояса», «Обработка застёжки»
14	36	ПР Обработка пояса
15	38	П/Р Обработка нижнего среза брюк. Окончательная обработка брюк
16	40	П/Р: «Набор петель для вязания спицами»
17	42	П/Р: « Вязание на спицах»
18	44	П/Р: « Вязание на 5 спицах»
19	46	П/Р: « Вязание на спицах носок»
20	48	П/Р: « Вязание на спицах варежек»
21	50	ПР Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта
22	52	ПР Выполнение проекта
23	60	ПР Выполнение эскиза жилой комнаты
24	62	Контрольная работа
25	68	Экскурсия в плодовой питомник
26	70	ПР Выполнение прививок плодовых культур
9 класс		
	3	Вводная контрольная работа
1-2	4, 6	П/Р: Приготовление котлет домашних. Приготовление драников
3	8	ПР Маринованные помидоры, огурцы
4	10	П/Р: « Снятие мерок»
5-6	12;14	ПР Снятие выкройки из журнала мод
7	16	П/Р: « Обмеловка и раскрой платья на ткани»
8	18	П/Р: « Обработка вытачек. Обработка кокеток».
9	20	ПР Обработка плечевых и боковых срезов
10	22	ПР Проведение примерки и уточнение после неё. Обработка горловины
11	24	ПР Обработка рукавов, низа изделия
12	26	Контрольная работа
13	28	Посещение выставки в ДК
14	30	ПР Выполнение аппликации
15	32	ПР Оформление работы
16	34	ПР Организационно-подготовительный этап выполнения

		творческого проекта
17	36	ПР Выполнение проекта
18	38	ПР Выполнение проекта. Защита
19	42	ПР Выполнение куклы
20-22	44-48	ПР Выполнение кукол
21	54	Контрольная работа
26	56	ПР Правила оформления чертежей
27	60-64	ПР Выполнение чертежей
28	64	ПР Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности
29	70	ПР Составление плана обработки изделия

Характеристика контрольно-измерительных материалов 5-9 классов составлена на основе учебников и интернет-сайтов.

1. Крупская, Ю.В. Технология. Обслуживающий труд : 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений под ред. В.Д. Симоненко. – 3-е изд., перераб. – М. : Вентана-Граф, 2012. – 208 с. ил.
2. Крупская, Ю.В. Технология. Обслуживающий труд : 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений под ред. В.Д. Симоненко. – 3-е изд., перераб. – М. : Вентана-Граф, 2012. – 208 с. ил.
3. Синица, Н.В. Технология. Обслуживающий труд : 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных; под ред. В.Д. Симоненко. – 3-е изд., перераб. – М. : Вентана-Граф, 2010. – 176 с. ил.
4. Синица, Н.В. Технология : 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб. под ред. В.Д. Симоненко.– М. : Вентана-Граф, 2010. – 176 с. ил.
5. Богатырёв, А.Н. Технология. Технология ведения дома: 9 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / - М.: Вентана – Граф, 2012.

Календарно – тематическое планирование по технологии 5 класс

№	план	факт	Тема урока	Элементы содержания урока	Демонстрации	Практические и лабораторные работы	НРЭО	тип урока Д/З
Раздел №1.Растениеводство Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (осенние работы) 8 часов Знать: - основные задачи сельскохозяйственного производства; -агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своей местности; Уметь: -разрабатывать и представлять в виде рисунка план размещения культур на пришкольном участке; -проводить фенологические наблюдения;								
1-2			Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Содержание и задачи курса. Осенняя обработка почвы	Основные задачи сельскохозяйственного производства. Роль растениеводства в практической деятельности людей. Осенняя обработка почвы	Плакаты	Экскурсия «Устройство пришкольного участка»		беседа
3-4			НРЭО №1. Многообразие сельскохозяйственных растений. Многообразие орудий сельскохозяйственного	Размещение культур на пришкольном участке. Цели и способы применения орудий сельскохозяйственного	Виды и сорта растений пришкольного участка		НРЭО № 1	Отчёт об экскурсии

			производства. Вводная контрольная работа	производства.				
5-6			НРЭО №2 Способы и приёмы применения орудий сельскохозяйственного производства. НРЭО №3 ТБ ПР Технология уборки урожая репчатого лука	Способы и приёмы применения орудий сельскохозяйственного производства. Технология уборки урожая репчатого лука	Пришкольный участок	ПР Технология уборки урожая репчатого лука	НРЭО №2	Правила техники безопасности и
7-8			НРЭО №4 Разнообразие плодов и семян овощных и декоративных культур пришкольного участка. ТБ ПР Распознавание плодов и семян овощных и декоративных культур пришкольного участка	НРК №4 Разнообразие плодов и семян овощных и декоративных культур пришкольного участка. ТБ ПР Распознавание плодов и семян овощных и декоративных культур пришкольного участка		ПР Распознавание плодов и семян овощных и декоративных культур пришкольного участка	НРЭО №4	Правила техники безопасности и

Раздел №2 Кулинария (10 часов)

ЗНАТЬ:

- правила санитарии и гигиены;
- общие сведения о бутербродах, блюд из яиц, горячих напитках, о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки;

уметь: - работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; - определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку; - приготовить бутерброды, яйца, горячие напитки, салаты из овощей								
9-10			Санитария и гигиена. ТБ. Физиология питания	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.	Плакаты, посуда			усвоение новых знаний продукты
11-12			НРЭО №5. Бутерброды. Горячие напитки ТБ ПР Приготовление бутербродов и горячих напитков	Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.	Плакаты, посуда, столовые принадлежности.	ПР Приготовление бутербродов и горячих напитков	Горячие напитки уральского региона.	контроль качества продукты

13-14			Блюда из яиц. ТБ ПР Приготовление яичницы и омлета	Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.	Плакаты, посуда, столовые принадлежности	Приготовление яичницы и омлета		контроль качества продукты
15-16			Блюда из овощей. ТБ ПР Приготовление винегрета	Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.	Плакаты, посуда, столовые принадлежности	ПР Приготовление винегрета		контроль качества продукты
17-18			Сервировка стола. ПР Составление меню к	Составление меню на завтрак. Правила подачи	Плакаты, посуда, столовые	ПР Составление меню к завтраку		контроль качества

			завтраку. Заготовка продуктов	горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.	принадлежности			продукты
--	--	--	-------------------------------	--	----------------	--	--	----------

Раздел №3 Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 часов)

Элементы материаловедения (2часа).

знать:

- принцип изготовления пряжи, нитей и ткани, классификацию текстильных волокон, свойства нитей основы и утка;
- свойства тканей из натуральных и растительных волокон, ассортимент

уметь: -определять в ткани нити основы и утка; -определять лицевую и изнаночную стороны; -определять свойства тканей								
19-20			Натуральные растительные волокна. Общие понятия о процессах прядения нитей и ткачества. ТБ ЛР Образец полотняного переплетения	Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани	Плакаты, таблицы, образцы тканей, наглядные пособия	ЛР Образец полотняного переплетения		Проверка лабораторной работы Опрос Коллекция тканей
21-22			Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент ТБ ЛР Свойства тканей из растительных волокон	Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.	Плакаты, таблицы, образцы тканей, наглядные пособия	ЛР Свойства тканей из растительных волокон		Проверка лабораторной работы Тетрадь

Элементы машиноведения (6часов)

иметь представление:

-о технических характеристиках швейной машины и назначение основных узлов;

уметь:

-организовать рабочее место и знать правила ТБ;

- готовить швейную машину к работе;

-управлять швейной машиной, делать строчки по прямой кривой линиям;

- делать закрепки

23-24			Виды машин, применяемых в швейной промышленности. ТБ ПР Заправка швейной машины. Контрольный срез	Безопасные приёмы работ. Подготовка швейной машины к работе Заправка нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.	Таблицы, инструкционные карты. Швейная машинка	ПР Заправка швейной машины. Контрольный срез		Комбинированный. Контроль качества
25-26			Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. ТБ ПР Выполнение машинных строчек	Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. ТБ ПР Выполнение машинных строчек	Таблицы, инструкционные карты. Швейная машинка	ПР Выполнение машинных строчек		Комбинированный. Контроль качества
27-28			Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство,	Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство,	Таблицы, инструкционные карты. Швейная	ПР Выполнение машинных		Комбинированный. Контроль

			преимущества и недостатки. ТБ ПР Выполнение машинных строчек	преимущества и недостатки. ТБ ПР Выполнение машинных строчек	машинка	строчек		качества
Конструирование и моделирование рабочей одежды (фартук) (6 часов) Ручные работы (2 часа) знать: -правила снятия мерок; -ручные стежки уметь: -пользоваться снятыми мерками; -строить чертёж; - читать чертёж; - выполнять стежки								
29-30			Фигура человека и её измерения. ТБ ПР Правила снятия мерок	Особенности строения фигуры человека. Правила снятия мерок и их условные обозначения. Снятие мерок	Инструкционные карты	ПР Правила снятия мерок		контроль за действиями
31-32			НРЭО №6 Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. ТБ ПР Построение чертежа	Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Последовательность чертежа	Инструкционные карты	ПР Построение чертежа фартука в масштабе 1:4.	Фартук в русском костюме на Южном	Комбиниров анный. Контроль

			фартука в масштабе 1:4.	выкройки фартука 1:4 Понятия «чертёж», «масштаб»			Урале	качества
33-34			Чертеж фартука в натуральную величину ТБ ПР Построение чертежа фартука в натуральную величину	Построение чертежа фартука в натуральную величину	Инструкционные карты. Бумага для чертежа	ПР Построение чертежа фартука в натуральную величину		Комбиниров анный. Контроль чертежа
35-36			Ручные стежки. ТБ ПР Выполнение ручных стежков	Организация рабочего места для ручных стежков. Прямые стежки и строчки: смёточные, замёточные, намёточные, копировальные. Понятия: шов, строча, стежок, длина стежка Ручные стежки.	Инструкционные карты.	ПР Выполнение ручных стежков		Комбиниров анный. Контроль выполнения
Технология и изготовление швейных изделий (14часов) знать: -правила рациональной раскладки деталей на ткани; - правила ТБ; уметь: находить лицевую и изнаночную стороны на ткани								
37-38			Способы рациональной	Правила ТБ с тканями. Способы подготовки	Лекала, ткань, булавки, мел,	ПР Раскладка выкройки на		Комбинированн ый. Контроль

			раскладки. Раскрой фартука. ТБ ПР Раскладка выкройки на ткани.	выкройки и ткани к раскрою, рациональные раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и рисунка	ножницы	ткани.		выполнения
39-40			Боковые и нижние срезы фартука. ТБ ПР Обработка боковых и нижних срезов фартука.	Боковые и нижние срезы фартука. Смёточный стежок, шов в подгибку с закрытым срезом. Тб ПР Обработка боковых и нижних срезов фартука.	Ручные иглы, нитки, кусочки ткани, ножницы, образцы швов	ПР Обработка боковых и нижних срезов фартука		Контроль качества
41-42			Обработка нагрудника. ТБ ПР Обработка нагрудника на фартуке	Способы обработки нагрудника и нижней части фартука, их зависимость от ткани и фасона	Изделие, машинка, ножницы, образцы швов	ПР Обработка нагрудника на фартуке		Контроль качества
43-44			Накладные карманы. ТБ ПР Обработка накладных карманов.	Методы обработки карманов, бретелей и пояса. ТБ ПР Обработка накладных карманов	Изделие, машинка, ножницы, детали кроя (карман)	ПР Обработка накладных карманов		Контроль качества
45-46			Бретели и пояс. ТБ ПР Обработка бретелей и пояса	Методы обработки бретелей и пояса. ТБ ПР Обработка бретелей и пояса	Изделие, машинка, ножницы, детали кроя (бретели, пояс)	ПР Обработка накладных бретелей и пояса		Контроль качества
47-48			Сборка деталей.	Последовательность сборки изделия. Правила ТБ	Машинка, ножницы,	ПР Сборка деталей.		Контроль качества

			ТБ ПР Сборка деталей. Влажно – тепловая обработка изделия	утюжительных работ. Критерии оценки качества изделия.	изделие.	Влажно – тепловая обработка изделия		
49-50			Отделка изделия. ТБ ПР Окончательная обработка фартука	Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	Изделие, машинка, ножницы, образцы швов	ПР Окончательная обработка фартука		Контроль качества
Рукоделие. Художественные ремёсла (8 часов) знать: - виды декоративно – прикладного искусства; - материалы и инструменты для вышивания; - свойства цвета уметь: - закреплять нитки разными способами; - выполнять различные швы (вперёд иголку, назад иголку)								
51-52			НРЭО № 7 Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. ТБ ПР Выполнение	Виды декоративно–прикладного искусства. Материалы и инструменты, необходимые при работе. Элементы построения узора вышивки. Техника	Журналы, образцы, иглы, пяльцы, нитки мулине	ПР Выполнение простейших вышивальных швов	Вышивка в национальном костюме Южного Урала	комбинированный контроль за

			простейших вышивальных швов	выполнения швов. Выполнение простейших вышивальных швов (стебельчатый, тамбурный, шов «козлик», петельный).				работой
53-54			НРЭО №7 Применение вышивки в народном и современном костюме. ТБ ПР Выполнение вышивки на салфетке	Правила посадки и постановки рук во время вышивания. Правила ТБ. Способы закрепления рабочей нити. Техника выполнения швов. Выполнение простейших вышивальных швов (стебельчатый, тамбурный, шов «козлик», петельный). Способы без узелкового закрепления нити. Правила заправки ткани в пяльцы	пяльцы, иглы, нитки мулине. Ножницы, журналы	ПР Выполнение вышивки на салфетке	Вышивка в национальном костюме Южного Урала	Комбинированный контроль за работой
55-56			Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. «Узелковый батик» ТБ ПР Выполнение росписи на салфетке	Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. «Узелковый батик». Виды росписи. ТБ ПР Выполнение вышивки на салфетке	Пяльцы, иглы, ножницы, нитки мулине, журналы	ПР Выполнение росписи на салфетке		контроль за работой
57-58			Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Технология крашения. ТБ ПР Выполнение росписи	Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Построение узора. Технология крашения.	Пяльцы, иглы, ножницы, нитки мулине, журналы	ПР Выполнение росписи на салфетке (продолжение)		контроль за работой

			на салфетке (продолжение)	ТБ ПР Выполнение вышивки на салфетке (продолжение)				
Раздел № 4 Технология ведения дома (4 часа) Знать: - эскиз интерьера кухни. - эскиз прихваток, полотенец и др. Уметь: - выполнять эскиз интерьера кухни. - выполнять эскизы прихваток, полотенец и др.								
59-60			Архитектура и интерьер. Интерьер кухни	Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним	Презентации Альбомы Журналы			комбинированный контроль за работой
61-62			ПР Выполнение эскиза интерьера кухни. Контрольный срез	Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним Создание	Презентации Альбомы	ПР Выполнение эскиза интерьера кухни		комбинированный

				интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.	Журналы			контроль за работой
Раздел №1.Растениеводство Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (весенние работы) 8 часов Знать: - основные задачи сельскохозяйственного производства; -агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своей местности; Уметь: -разрабатывать и представлять в виде рисунка план размещения культур на пришкольном участке; -проводить фенологические наблюдения;								
63-64			НРЭО №8. Разнообразие сорных растений. ТБ ПР Разнообразие сорных растений пришкольного участка	Разнообразие сорных растений. ТБ ПР Разнообразие сорных растений пришкольного участка	Пришкольный участок	ПР Разнообразие сорных растений пришкольного участка	НРЭО №8	комбинированный контроль за работой
65-66			НРЭО №9. Технология основной обработки почвы под овощные растения. ТБ ПР Обработка почвы под овощные растения	Технология основной обработки почвы под овощные растения. ТБ ПР Обработка почвы под овощные растения	Пришкольный участок	ПР Обработка почвы под овощные растения	НРЭО №9	комбинированный контроль за работой
67-68			Севооборот. Способы размножения многолетних	Севооборот. Способы размножения многолетних	Пришкольный участок	ПР Размножение многолетних		комбинированный

			цветов. ТБ ПР Размножение многолетних цветов	цветов. ТБ ПР Размножение многолетних цветов		цветов		контроль за работой
69-70			Технология посадки овощей. ТБ ПР Посадка овощей	Технология посадки овощей. Растительные препараты для борьбы с растениями. ТБ ПР Посадка овощей.	Пришкольный участок	ПР Посадка овощей		комбинированный контроль за работой

Календарно-тематическое планирование по технологии 6 класс

№	План	Факт	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Элементы содержания урока	Информационно- методическое обеспечение	Тип урока (форма и вид деятельности)	НРЭО	Вид контроля, измерители Д/З
Раздел №1.Растениеводство								
Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (осенние работы) 8 часов								
Знать: - основные задачи сельскохозяйственного производства; -агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своей местности;								

-понятия «сорт», «селекция», полевой опыт, основные требования к качеству сортов, виды полевых опытов; -влияние экологической обстановки, климатических условий, вредителей и болезней на состояние растений. Уметь: -разрабатывать и представлять в виде рисунка план размещения культур на пришкольном участке; -проводить фенологические наблюдения;								
1-2			Вводное занятие. НРЭО №1 Понятия «сорт», «селекция», основные требования к качеству сортов.	Рассказать цели и задачи курса на текущий год. Содержание курса технологии за 6 класс. Правила ТБ, вводного распорядка, правила санитарии, пожарной безопасности. Понятия «сорт», «селекция», основные требования к качеству сортов	Журнал по технике безопасности Таблицы		НРЭО №1	Опрос Выучить правила
3-4			НРЭО №2. Технология уборки урожая картофеля. ТБ ПР Уборка картофеля	Способы и приёмы уборки картофеля. Технология уборки урожая картофеля.	Пришкольный участок, лопаты, вёдра	ПР Уборка картофеля	НРЭО №2	Рабочая одежда Контроль качества

5-6			НРЭО №3.Технология подготовки хранилищ к закладке урожая. ТБ ПР Сбор урожая тыквы, патиссонов и кабачков.	Технология подготовки хранилищ к закладке урожая. ТБ ПР Сбор урожая тыквы, патиссонов и кабачков.	Пришкольный участок, лопаты, вёдра	ПР Сбор урожая тыквы, патиссонов и кабачков.	НРЭО №3	Рабочая одежда Контроль качества
7-8			НРЭО №4.Способы повышения почвенного плодородия. ТБ ПР Осенняя обработка почвы	Способы повышения почвенного плодородия. Профессии. Описание типов почв. ТБ ПР Осенняя обработка почвы	Пришкольный участок, лопаты, вёдра	ПР Осенняя обработка почвы	НРЭО №4	Рабочая одежда Контроль качества

Раздел № 2 Кулинария (10 часов)

Знать:

- о физиологии питания, о значении и ценности для человека молока и продуктов из него; условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд из молока. Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки каш и макаронных изделий. Пищевую ценность рыбы и других продуктов моря, использовании их в кулинарии. Признаки свежести рыбы. Технологию и санитарные нормы первичной и тепловой обработки рыбы.

Уметь:

- применять знания на практике. Готовить несложные блюда.

9-10			Правила санитарии, техники безопасности. Физиология питания	Правила санитарии, техники безопасности. Ознакомление с минеральными солями и микроэлементами, с ролью минеральных веществ в жизни человека.	Учебная, справочно-информационная литература	Групповая, индивидуальная		Лекция с элементами беседы Принести продукты
11-12			НРЭО №5. Молоко и молочные продукты. Виды круп. ТБ. ПР Приготовление молочной каши	Значение и ценность для человека молока и продуктов из него; условия и сроки хранения, технология приготовления блюд из молока. Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки каш и макаронных изделий. ПТБ. Приготовление молочной каши	Таблицы, посуда, инструкционные карты, учебная, справочно-информационная литература	Комбинированный. П/Р: «Приготовление молочной каши»	Блюда из молока и кисломолочных продуктов Блюда народов уральского региона. Приготовление курта и катык по-татарски	Контроль качества Принести продукты
13-14			НРЭО №6 Ценность рыбы и других продуктов моря. ТБ. ПР Приготовление жареной рыбы в кляре	Пищевая ценность рыбы и других продуктов моря, использование их в кулинарии. Признаки свежести рыбы.	Таблицы, посуда, инструкционные карты, учебная, справочно-информационная литература	Комбинированный. П/Р: «Приготовление жареной рыбы в кляре»	Блюда из рыбы (старинные рецепты уральских)	Контроль качества Написать рецепт

				Технология и санитарные нормы первичной и тепловой обработки рыбы. ПТБ. Приготовление жареной рыбы в кляре	литература		казачек	
15-16			Крупы, бобовые и макаронные изделия. ТБ ПР Приготовление лапшевника	Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке.	Таблицы, посуда, инструкционные карты, учебная, справочно-информационная литература	ПР Приготовление лапшевника		Продукты
17-18			Приготовления пищи в походных условиях. ТБ ПР Приготовление тушёного картофеля с консервированным мясом	Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в	Таблицы, посуда, инструкционные карты, учебная, справочно-информационная литература	ПР Приготовление тушёного картофеля с консервированным мясом		Продукты

				походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.				
19-20			Заготовка продуктов. ТБ ПР Квашение капусты	Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах. Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.	Таблицы, посуда, инструкционные карты, учебная, справочно- информационная литература	ПР Квашение капусты		Тетрадь

Раздел №2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (34)

Элементы материаловедения (2 часа)

Знать:

- виды и методы получения натуральных волокон животного происхождения. Процессы их переработки в нити и ткани.

Уметь:

- отличать саржевое и атласное переплетения. Определять их лицевую сторону и дефекты ткани.								
21-22			Волокна животного происхождения. Свойства тканей. Переплетения	Получение натуральных шерстяных волокон, их переработка. Свойства натуральных волокон животного происхождения и тканей из них. Саржевое и атласное переплетение, раппорт переплетения, драпируемость ткани и её дефекты	Таблицы, инструкционные карты, учебная, справочно-информационная литература	Комбинированный		Контроль качества Оформить коллекцию тканей
Элементы машиноведения (2 часа) Знать: - назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Причины, вызывающие неполадки в работе швейной машины. Уметь: - подбирать иглы и нити в зависимости от вида ткани. Правила регулировки машинной строчки, замены иглы и ухода за швейной машиной.								
23-24			ТБ на швейной машине. Регуляторы швейной машины. ТБ. ПР Неполадки в	ПТБ. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины.	Таблицы, инструкционные карты, учебная, справочно-информационная	Комбинированный. П/Р: « Неполадки в работе швейной машины. Установка		Контроль качества Выучить неполадки в

			работе швейной машины	Причины, вызывающие неполадки в работе в швейной машины. Правила регулировки машинной строчки, замены иглы и ухода за швейной машиной	литература	иглы»		работе швейной машины
Конструирование и моделирование швейных изделий (8 часов) Знать: - ткани и виды отделок для юбок. Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания. Основы конструирования и моделирования. Уметь: - снимать мерки. Строить чертёж юбки. Делать несложное моделирование юбки.								
25-26			НРЭО №7 Требования к женскому лёгкому платью. ПР Снятие мерок. Контрольный срез	Требования к женскому лёгкому платью. Конструкции юбок. Прибавки на свободу облегания. Правила снятия мерок. Снятие мерок. Введение в черчение	Инструкционные карты, учебная, справочно-информационная литература	Комбинированный. П/Р: « Снятие мерок». Контрольный срез	Костюм на Южном Урале	Опрос. Контроль за действиями. Бумага
27-28			Чертёж конических	Формулы, расчёты.	Инструкционные	Комбинированный.		Контроль

			юбок. ПР Построение чертежа конических юбок в масштабе 1:4	Построение чертежа конических юбок в масштабе 1:4	карты, учебная, справочно-информационная литература	П/Р: « Построение чертежа конических юбок в масштабе 1:4»		качества
29-30			Чертёж прямой юбки. ПР Построение чертежа прямой юбки	Формулы, расчёты. Построение чертежа прямой юбки	Инструкционные карты, учебная, справочно-информационная литература. Чертёжная бумага	Комбинированный. П/Р: « Построение чертежа прямой юбки»		Контроль качества
31-32			Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование. ПР Моделирование юбки.	Форма. Силуэт, стиль, особенности фигуры, выбор фасона и моделирование. Моделирование юбки выбранного фасона. Уход за одеждой и обувью. Правила ухода	Чертёж	Комбинированный. П/Р: «Моделирование юбки выбранного фасона»		Контроль за действиями. Ткань

Технология изготовления изделия (14 часов)

Знать:

- правила раскладки деталей на ткани. Способы прокладывания контрольных и контурных линий и точек. Правила проведения примерки и способы исправления дефектов. Технологию обработки юбки. ПТБ.

Уметь: - прокладывать контрольные и контурные линии и точки. Проводить примерки. Исправлять дефекты. Выполнять обработку юбки.								
33-34			Раскладка выкройки на ткани. ТБ. ПР Обмеловка и раскрой юбки на ткани. Проектирование	Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и полосу. ПТБ с ножницами. Обмеловка и раскрой юбки на ткани. Проектирование. Этапы выполнения проекта	Лекала, ткань, портновский мел, булавки. Проекты, презентации.	Комбинированный. П/Р: « Обмеловка и раскрой юбки на ткани»		Контроль за действиями
35-36			Прокладывание контрольных и контурных линий и точек. ТБ. ПР Подготовка изделия к первой примерке	ПТБ. Способы прокладывания контрольных и контурных линий и точек. Правила проведения примерки и способы исправления дефектов	Детали изделия, иголки, булавки, ножницы, манекен	Комбинированный. П/Р: « Подготовка изделия к первой примерке»		Контроль за действиями
37-38			Технология обработки вытачек и боковых срезов. ТБ. ПР Обработка	ПТБ. Технология обработки вытачек и боковых срезов. ВТО швов	Изделие, швейная машина. иголки, булавки, ножницы	Комбинированный. П/Р: « Обработка вытачек и боковых срезов»		Контроль за действиями

			вытачек и боковых срезов					
39-40			Технология обработки застёжки. ТБ. ПР Обработка застёжки на юбке	ПТБ. Технология обработки застёжки в боковом срезе	Изделие, иголки, булавки, ножницы швейная машина	Комбинированный. П/Р: « Обработка застёжки на юбке»		Контроль за действиями
41-42			Верхний срез юбки. НРЭО №8 ТБ. ПР Обработка верхнего среза юбки	Контрольные вопросы ПТБ. Обработка верхнего среза юбки притачным способом. Разобрать все способы	Изделие, иголки, булавки, ножницы швейная машина	Комбинированный. П/Р: « Обработка верхнего среза юбки»	Плетение поясов из бересты на Урале	Контроль за действиями
43-44			Нижний срез юбки. ТБ. ПР Окончательная обработка юбки.	ПТБ. Обработка нижнего среза юбки. Окончательная обработка юбки	Изделие, иголки, булавки, ножницы, швейная машина	Комбинированный. П/Р: « Обработка нижнего среза юбки. Окончательная обработка юбки»		Контроль за действиями Ткань
45-46			Проектирование юбки. Защита проекта	Проектирование юбки. Выполнение проекта Защита проекта	Проекты АРМ Презентации			Тетрадь
Рукоделие. Художественные ремёсла (10часов)								

Знать: - технику лоскутного шитья. Необходимость припусков для обработки, правила раскроя деталей. Правила соединения деталей. Уметь: - выполнять технику лоскутного шитья.								
47-48			НРЭО №9. Геометрический орнамент и композиция. ТБ. Пр Выполнение эскиза в лоскутной технике	История создания изделий из лоскута. Понятие об орнаменте, композиции	Лоскуты ткани, иголки, булавки, ножницы, бумага, швейная машина	Комбинированный. П/Р: «Выполнение эскиза в лоскутной технике»	Техника «йо-йо»	Контроль качества
49-50			НРЭО №10 Изделие в лоскутной технике. ТБ. Пр Выполнение изделия в лоскутной технике	ПТБ. Выполнение изделия в лоскутной технике	Лоскуты ткани, иголки, булавки, ножницы, лекала, швейная машина	Комбинированный. П/Р: «Выполнение изделия в лоскутной технике»	Изысканный лоскут	Контроль качества
51-52			Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. ТБ ПР Выполнение изделия в лоскутной технике. Контрольный срез	Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. ПТБ. Выполнение изделия в лоскутной технике	Лоскуты ткани, иголки, булавки, ножницы, лекала, швейная машина	Комбинированный. П/Р: «Выполнение изделия в лоскутной технике». Контрольный срез		Контроль качества
53-54			Свободная роспись по	Приемы стилизации реальных форм.	Лоскуты ткани, иголки, булавки,	ПР Приемы выполнения		Контроль

			ткани ТБ ПР Приемы выполнения свободной росписи.	Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи.	ножницы, лекала, краски	свободной росписи.		качества
55-56			Создание композиции с изображением пейзажа для панно. ТБ ПР Выполнение пейзажа в технике свободная роспись	Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.	Лоскуты ткани, иголки, булавки, ножницы, лекала, краски	ПР Выполнение пейзажа в технике свободная роспись		Контроль качества
Раздел №4 Технология ведения дома (4 часа) Знать:								

- уход за одеждой и обувью; - виды заплат Уметь: - ухаживать за одеждой и обувью; - технику выполнения заплат								
57-58			Уход за одеждой и обувью. Виды заплат.	Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на летнее хранение зимней обуви Влажная уборка дома.	Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.			Контроль качества
59-60			Выполнение заплаты. ТБ Пр Выполнение заплаты различными способами	Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.	Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.	ПР Выполнение заплаты клеевым способом		Контроль качества
Раздел №5 Электротехнические работы (2 часа) Знать: - электромонтажные работы								

Уметь: - выполнять несложные электромонтажные работы								
61-62			Электромонтажные работы. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов	Общее понятие об электрическом токе. Индивидуальные средства защиты. Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.	Учебная литература			Тетрадь
Раздел Растениеводство Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (весенние работы) 8 часов Знать: - основные задачи сельскохозяйственного производства; - агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своей местности; - понятия «сорт», «селекция», полевой опыт, основные требования к качеству сортов, виды полевых опытов; - влияние экологической обстановки, климатических условий, вредителей и болезней на состояние растений; - устройство «русского парника», понятия «почвосмесь», «рамооборот», «пикировка». Уметь: - разрабатывать и представлять в виде рисунка план размещения культур на пришкольном участке; - проводить фенологические наблюдения; - проводить пикировку								

63-64			Особенности выращивания рассады овощных культур. Пикировка. ТБ Пр Выращивание рассады овощных культур	Особенности выращивания рассады овощных культур. ТБ Пр Выращивание рассады овощных культур	Грунт Ящики Инструменты	Пр Выращивание рассады овощных культур		Контроль качества Рабочая одежда
65-66			Технология подготовки почвосмеси для парника. ТБ Пр Подготовка почвосмеси для парника	Технология подготовки почвосмеси для парника. Устройство «русского парника», «рамооборот». ТБ Пр Подготовка почвосмеси для парника	Инструменты Пришкольный участок	Пр Подготовка почвосмеси для парника		Контроль качества Рабочая одежда
67-68			Весенняя предпосевная обработка почвы под овощные растения. ТБ Пр Технология посева свеклы	Весенняя предпосевная обработка почвы под овощные растения. ТБ Пр Технология посева свеклы	Инструменты Пришкольный участок	Пр Технология посева свеклы		Контроль качества Рабочая одежда
69-70			НРЭО №11 Технология пикировки семян капусты. ТБ Пр Пикировка семян капусты	Технология пикировки семян капусты. ТБ Пр Пикировка семян капусты	Инструменты Пришкольный участок	Пр Пикировка семян капусты	НРЭО №11	Контроль качества Рабочая одежда

Календарно-тематическое планирование по технологии 7 класс

№	План	Факт	Тема урока	Элементы содержания урока	Демонстрации	Практические и лабораторные работы	НРЭО	Домашнее задание
Раздел №1 Растениеводство Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (осенние работы) 8 часов Знать: - основные задачи сельскохозяйственного производства; - агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своей местности; - понятия «сорт», «селекция, полевой опыт, основные требования к качеству сортов, виды полевых опытов; - влияние экологической обстановки, климатических условий, вредителей и болезней на состояние растений. Уметь: - разрабатывать и представлять в виде рисунка план размещения культур на пришкольном участке; - проводить фенологические наблюдения;								
1-2			Вводное занятие. Понятия «сорт», «селекция», основные требования к качеству сортов	Рассказать цели и задачи курса на текущий год. Правила ТБ. Понятия «сорт», «селекция», основные требования к качеству сортов	Журнал по технике безопасности			Повторить правила

3-4			НРЭО№1 Классификация и характеристика плодовых растений. Строение плодовых растений. ТБ Пр Технология уборки урожая яблок	Основные плодовые культуры России Районированные сорта плодовых культур. Способы и приёмы уборки урожая яблок.		Пр Технология уборки урожая яблок	НРЭО№1	
5-6			НРЭО№2 Технология учёта урожая и хранения овощей. ТБ Пр Учёт урожая и закладка свеклы на хранение	Технология учёта урожая и хранения овощей. ТБ Пр Учёт урожая и закладка свеклы на хранение		Пр Учёт урожая и закладка свеклы на хранение	НРЭО№2	
7-8			НРЭО№3. Технология основной обработки почвы под овощные растения. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников. ТБ Пр Основная обработка почвы. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников.	Технология основной обработки почвы под овощные растения. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников. ТБ Пр Основная обработка почвы. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников.		Пр Основная обработка почвы. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников.	НРЭО№3	

Раздел №2 Кулинария (10часов)

Знать:

- правила ТБ, правила санитарии. Влияние микроорганизмов на пищевые продукты. Состав пресного теста. Инструменты и приспособления для приготовления мучных изделий. Виды пресного теста. Источники и пути заражения инфекционными заболеваниями.

Уметь:

- применять правила в кабинете. Приготовить вареники. Приготовить домашнее печенье.

16

9-10			Физиология питания. Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом.	Общие понятия об обмене веществ, суточный расход энергии человека. Суточный расход белков, жиров, углеводов. Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом.	Таблицы			Записи в тетради Продукты
11-12			НРЭО№4 Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста. ТБ Пр Приготовление	Виды теста. Рецепттура и технология приготовления теста с различными видами	Посуда, инвентарь, таблицы, инструкционные карты, презентации	ПР Приготовление печенья	НРЭО№4 Масленица на Урале	Записи в тетради

			печенья	разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.				Продукты
13-14			Пельмени и вареники. ТБ Пр Приготовление вареников	Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки	Посуда, инвентарь, таблицы, инструкционные карты, презентации	ПР Приготовление вареников		Записи в тетради Продукты
15-16			Сладкие блюда и десерт. ТБ Пр Приготовление фруктового желе	Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.	Посуда, инвентарь, таблицы, инструкционные карты, презентации	ПР Приготовление фруктового желе		Записи в тетради Продукты
17-18			Заготовка продуктов. ТБ Пр Приготовление варенья из яблок	Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов,	Посуда, инвентарь, таблицы, инструкционные карты, презентации	ПР Приготовление варенья из яблок		Записи в тетради Продукты

				конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).				
--	--	--	--	---	--	--	--	--

Раздел №2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38)

Элементы материаловедения (2 часа)

знать:

- производство тканей из химических волокон. Свойства тканей, переплетения, ассортимент тканей.

Уметь:

- определять вид ткани по образцам.

19-20			Химические волокна. Производство. Свойства. Переплетения. Лр Определение волокна органолептическим методом	Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей их искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.	Папки с тканями. Таблицы. ЦОР	ЛР Определение волокна органолептическим методом		Тетрадь
Элементы машиноведения (4 часа) Знать: - виды соединений в узлах швейных машин, кинематические схемы, принцип образования стежка. Правила регулировки и наладки швейной машины. Уметь: - выполнять машинные швы. Регулировать швейную машину.								
21-22			Виды соединений в узлах машины. Правила	Виды соединений в узлах швейных машин,	Таблицы.			Тетрадь

			регуливовки швейной машины.	кинематические схемы, принцип образования стежка. Зигзагообразная строчка.	Швейная машина			
23-24			Неполадки в работе швейной машины. ТБ Пр Устранение неполадок в работе швейной машины	Неполадки в работе швейной машины. ТБ Пр Устранение неполадок в работе швейной машины		Пр Устранение неполадок в работе швейной машины		

Конструирование и моделирование швейных изделий (8 часов)

Знать:

- понятие «силуэт», «стиль в одежде»;
- требования в одежде;
- прибавки на свободу облегания, расчёт величин для построения чертежа;
- приёмы моделирования.

Уметь:

- снимать мерки;
- строить чертёж плечевого изделия;
- выполнять моделирование.

25-26		Силуэт и стиль в одежде. ТБ Пр Снятие мерок.	Понятие «силуэт», «стиль в одежде». Требования в одежде.	Таблицы, манекен.	ПР Снятие мерок		Тетрадь, см лент, бумага
27-28		Виды женского лёгкого платья и спортивной одежды. ТБ Пр Построение сетки чертежа. Контрольный срез	Виды женского лёгкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде. Эскиз будущего изделия.	Журналы мод Презентации Инструкционные карты	ПР Построение сетки чертежа. Контрольный срез		Тетрадь, см лент, чертёж
29-30		Расчёт величин для построения чертежа ТБ Пр Построение чертежа плечевого изделия.	Прибавки на свободу облегания, расчёт величин для построения чертежа.	Чертёж и чертёжные приспособления Инструкционные карты	ПР Построение чертежа плечевого изделия.		Тетрадь, см лент, чертёж
31-32		НРЭОН№5 Моделирование и конструирование плечевого изделия. ТБ Пр Подготовка выкройки к раскрою	Приёмы моделирования, изменение формы горловины, кокетки. Подготовка выкройки к раскрою.	Чертёж Таблицы	ПР Подготовка выкройки к раскрою	НРЭОН№5 Покрой рубахи на Южном Урале	Ткань

Технология изготовления изделия (14 часов)

Знать:

- правила раскладки деталей на ткани. Способы прокладывания контрольных и контурных линий и точек. Правила проведения примерки и способы исправления дефектов. Технологию обработки. ПТБ. Уметь: - прокладывать контрольные и контурные линии и точки. Проводить примерки. Исправлять дефекты. Выполнять обработку.								
33-34			Правила раскроя изделия. ТБ Пр Раскрой изделия.	ПТБ с ножницами. Способы расположения выкройки на ткани. Раскрой изделия.	Лекало, ткань	ПР Раскрой изделия		Изделие
35-36			Технология обработки горловины подкройной обтачкой. ТБ Пр Обработка горловины подкройной обтачкой	ПТБ. Обработка деталей края. Скалывание и сметывание деталей края. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой	Изделие Папка с поузловой обработкой	ПР Обработка горловины подкройной обтачкой		Изделие
37-38			Технология обработки рукавов. ТБ Пр Обработка низа у рукавов	ПТБ. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Приёмы обработки нижнего среза у рукавов.	Изделие Папка с поузловой обработкой	ПР Обработка низа у рукавов		Изделие
39-40			Боковые срезы (1 сторона) ТБ Пр Обработка боковых срезов (1 сторона)	ПТБ. Стачивание деталей. Технология обработки боковых срезов двойным срезом.	Изделие Папка с поузловой обработкой	ПР Обработка боковых срезов (1 сторона)		Изделие

41-42			Боковые срезы (2 сторона) ТБ Пр Обработка боковых срезов (2 сторона)	ПТБ. Технология обработки боковых срезов двойным срезом.	Изделие Папка с поузловой обработкой	ПР Обработка боковых срезов (2 сторона)		Изделие
43-44			Низ изделия. ТБ Пр Обработка нижнего среза изделия.	ПТБ. Приёмы обработки нижнего среза изделия. Шов в подгибку с закрытым срезом.	Изделие Папка с поузловой обработкой	ПР Обработка нижнего среза изделия		Изделие
45-46			Окончательная обработка изделия. ВТО изделия.	Правила выполнения ВТО изделия	Изделие Папка с поузловой обработкой	ПР Окончательная обработка изделия		Всё для рукоделия
Рукоделие. Художественные ремёсла (10часов) Знать: -технику выполнения основных видов петель. Инструменты и материалы. Вязание образцов. Уметь: - вязать основные виды петель и несложные образцы.								
47-48			НРЭО№6. Вязание крючком: традиции и современность.	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в	Образцы Журналы мод	ПР Начальный ряд. Набор петель крючком.	НРЭО№6 Вязание крючком	Образцы

			ТБ Пр Начальный ряд. Набор петель крючком.	современной моде.				
49-50			Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. ТБ Пр Вязание образцов. Петля с накидом	ПТБ. Техника вязания петли с накидом. Вязание образцов.	Образцы Журналы мод	ПР Вязание образцов. Петля с накидом		Образцы
51-52			Макраме. ТБ Пр Виды узлов макраме. Способы плетения.	Промыслы, распространенные в регионе проживания. Макраме. Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме. Способы плетения.	Образцы Журналы мод	ПР Виды узлов макраме. Способы плетения.		Образцы
53-54			НРЭОН№7. Технология ткачества поясов на дощечках. ТБ Пр Отделка пояса кистями	Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями.	Образцы Журналы мод	ПР Отделка пояса кистями	НРЭОН№7 Плетение поясов	Образцы
55-56			Технология ткачества поясов на бердышках. ТБ Пр Отделка пояса	Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса бисером, стеклярусом	Образцы Журналы мод	ПР Отделка пояса бисером, стеклярусом		Образцы

			бисером, стеклярусом					
Раздел №4 Технология ведения дома (4 часа) Знать: - эстетика и экология жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы - правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Уметь: - оформлять интерьер жилища. Выполнять эскиз детской комнаты								
57-58			Эстетика и экология жилища. Микроклимат в доме. Способы оформления интерьера. ТБ Пр Выполнение эскиза детской комнаты	Характеристика основных элементов систем в домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Роль освещения в интерьере. Современные приборы. Способы оформления интерьера. ТБ ПР Выполнение эскиза детской комнаты	Журналы Презентации			Тетрадь
59-60			Способы оформления интерьера. ТБ Пр Выполнение эскиза детской комнаты	Способы оформления интерьера. ТБ ПР Выполнение эскиза детской комнаты	Журналы Презентации	ТБ ПР Выполнение эскиза детской комнаты		Тетрадь

Раздел №5 Электротехнические работы (2 часа)

Знать:

- электроосветительные приборы. Электроприводы.

Уметь:

- выполнять несложные электроосветительные работы

61-62			Электроосветительные приборы. Электроприводы	Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света. Гальванические источники тока. Электродвигатели постоянного и переменного тока. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике	Учебник Плакаты Рефераты			Тетрадь
-------	--	--	---	--	-----------------------------	--	--	---------

Раздел №1.Растениеводство

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (весенние работы) (8 часов)

Знать:

- основные задачи сельскохозяйственного производства;

- понятия прививка, окулировка

-агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своей местности;

- правила безопасной работы с удобрениями, при опрыскивании растений; -агротехнические, химические и биологические меры защиты сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней; Уметь: -разрабатывать и представлять в виде рисунка план размещения культур на пришкольном участке; -проводить фенологические наблюдения;								
63-64			Профессии, связанные с технологиями выращивания плодовых и ягодных растений. Инструктаж по технике безопасности.	Профессии, связанные с технологиями выращивания плодовых и ягодных растений. Инструктаж по технике безопасности.	Пришкольный участок			Рабочая одежда
65-66			НРЭО №8. Структура и назначение плодового питомника. ТБ Пр Способы размножения плодовых и ягодных растений	Структура и назначение плодового питомника. ТБ Пр Способы размножения плодовых и ягодных растений	Пришкольный участок	Пр Способы размножения плодовых и ягодных растений	НРЭО № 8	Рабочая одежда
67-68			НРЭО №9 Технология размножения ягодных кустарников черенками. ТБ Пр Размножение ягодных кустарников черенками	Технология размножения ягодных кустарников черенками. ТБ Пр Размножение ягодных кустарников черенками	Пришкольный участок	Пр Размножение ягодных кустарников черенками	НРЭО №9	Рабочая одежда
69-70			НРЭО №10 Технология ухода за посадками земляники. ТБ Пр Уход за	Сорта земляники. Способы и приёмы ухода за посадками земляники	Пришкольный участок	Пр Уход за посадками земляники	НРЭО №10	Рабочая одежда

			посадками земляники					
--	--	--	---------------------	--	--	--	--	--

Календарно-тематическое планирование по технологии 8 класс

№	План	Факт	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Элементы содержания урока	Информационно- методическое обеспечение	Тип урока (форма и вид деятельности)	НРЭО	Вид контроля, измеритель и Д/З
Раздел №1 Растениеводство								
Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (осенние работы) 4 часа								
Знать: - основные задачи сельскохозяйственного производства; - классификацию и характеристику плодовых растений; - основные плодовые культуры России. Уметь: - хранить и убирать корнеплоды; - обрабатывать почву								
1-2			Вводное занятие.	Рассказать цели и задачи курса на текущий год.	Журнал по технике	Объяснение нового	НРЭО №1	Рабочая

			НРЭО№1. Классификация плодовых растений. Основные плодовые культуры России.	ПТБ. Классификация и характеристика плодовых растений. Основные плодовые культуры России.	безопасности	материала		одежда
3-4			НРЭО№2. Хранение плодов и овощей. ТБ ПР Уборка урожа яблоч. Уборка урожая моркови, свёклы	Уборка урожая яблоч. Уборка урожая моркови. Учёт урожая и закладка моркови на хранение. Уборка урожая свеклы. Учёт урожая и закладка свеклы на хранение. Обработка почвы	Пришкольный участок	ПР Уборка урожая яблоч. Уборка урожа моркови, свёклы	НРЭО№2	Рабочая одежда
Раздел № 2 Кулинария (12 часов) Знать: - правила поведения за столом и приёма гостей. О способах консервирования. Условия сохранения витаминов. Сроки и условия хранения. Признаки качественной птицы. Правила её первичной обработки. Виды тепловой обработки. Способы определения готовности блюд. Технологию приготовления блюд из птицы. Способы украшений блюд. Уметь: - применять знания на практике.								
5-6			Правила санитарии, техники	Правила санитарии, техники безопасности.	Таблицы, инструкционные карты, учебная,	Комбинированный		Опрос Принести

			безопасности. Физиология питания	Физиология питания	справочно-информационная литература			продукты
7-8			Сервировка стола. Правила поведения за столом и приёма гостей	Способы подачи готовых блюд к столу. Правила пользования столовыми приборами. Требования к качеству и оформлению готовых блюд и сервировке стола. Правила поведения за столом и приёма гостей. Как дарить и принимать подарки и цветы. Время и продолжительность визита	Таблицы, инструкционные карты, учебная, справочно-информационная литература	Комбинированный		Опрос Принести продукты
9-10			Способы консервирования и стерилизация. ТБ. ПР. Приготовление «Ассорти»	Способы консервирования. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. ПТБ. Приготовление «Ассорти»	Таблицы, посуда, инструкционные карты, учебная, справочно-информационная литература	Комбинированный. П/Р: «Приготовление «Ассорти»	.	Контроль качества Принести продукты
11-12			Домашняя птица. Первичная обработка птицы. Виды тепловой	Домашняя птица и её кулинарное использование. Первичная обработка птицы. Виды тепловой	Таблицы, учебная, справочно-информационная литература	Комбинированный		Опрос Принести продукты

			обработки птицы	обработки птицы				
13-14			Блюда из домашней птицы. Оформление и украшение блюд. ТБ. ПР Приготовление курицы жаренной	Рецепты и технология приготовления блюд из птицы. Варианты украшения готовых блюд при подаче к столу. Технология изготовления украшений	Таблицы, посуда, инструкционные карты, учебная, справочно-информационная литература	Комбинированный. П/Р: «Приготовление курицы жаренной»		Контроль качества Тетрадь Продукты
15-16			НРЭО №3. Блюда национальной кухни. ТБ ПР Приготовление курника	Блюда национальной кухни. ТБ ПР Приготовление курника	Таблицы, посуда, инструкционные карты, учебная, справочно-информационная литература	ПР Приготовление курника	НРЭО №3 Курник	Контроль качества Тетрадь

Раздел №3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 часов)

Элементы материаловедения (2 часа)

Знать:

- виды и методы получения химических волокон. Процессы их переработки в нити и ткани. Свойства тканей. Сложные переплетения нитей в тканях.

Уметь:

- отличать сложные переплетения. Определять синтетические и искусственные волокна в тканях.

17-18			Синтетические волокна. Свойства тканей. Переплетения. ЛР «Определение синтетических и искусственных волокон в тканях»	Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Материалы для соединения деталей в швейных изделиях. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия.	Таблицы, инструкционные карты, учебная, справочно-информационная литература. ЦОР	Комбинированный Л/Р: «Определение синтетических и искусственных волокон в тканях»		Контроль качества. Записи в тетради Тетрадь Бумага
Конструирование и моделирование швейных изделий (6 часов) Знать: - ткани и виды отделок для брюк. Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания. Основы конструирования и моделирования. Уметь: - снимать мерки. Строить чертёж брюк. Делать несложное моделирование брюк.								
19-20			НРЭО№4. Брюки. История и мода.	Брюки в народном костюме. Основные	Инструкционные карты, учебная,	Комбинированный. П/Р: « Снятие	Одежда на Южном Урале	Опрос. Контроль

			Мерки для построения чертежа. ТБ. ПР Снятие мерок	направления современной моды. Конструкции брюк. Прибавки на свободу облегания. Правила снятия мерок. Снятие мерок	справочно-информационная литература	мерок»		за действиям и Тетрадь
21-22			Чертёж брюк передней половинки ТБ. ПР Построение чертежа брюк половинки брюк	Формулы, расчёты. Построение чертежа брюк: передней половинки	Инструкционные карты, учебная, справочно-информационная литература	Комбинированный. П/Р: « Построение чертежа брюк половинки»		Контроль за действиям и Тетрадь Чертёж
23-24			Способы моделирования брюк и виды отделки. ПР Моделирование брюк выбранного фасона	Способы моделирования брюк и виды отделки. Моделирование брюк выбранного фасон	Чертёж	Комбинированный. П/Р: «Моделирование брюк выбранного фасона»		Контроль за действиям и Тетрадь Чертёж Ткань

Технология изготовления изделия (14 часов)

Знать:

- правила раскладки деталей на ткани. Способы прокладывания контрольных и контурных линий и точек. Правила проведения примерки и способы

исправления дефектов. Технологию обработки брюк. ПТБ.

Уметь:

- прокладывать контрольные и контурные линии и точки. Проводить примерки. Исправлять дефекты. Выполнять обработку брюк.

25-26			Раскладка выкройки на ткани. ТБ. ПР Обмеловка и раскрой брюк на ткани	Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с ворсом. ПТБ с ножницами. Обмеловка и раскрой брюк на ткани	Лекала, ткань, портновский мел, булавки	Комбинированный. П/Р: « Обмеловка и раскрой брюк на ткани»		Контроль за действиям и Изделие
27-28			НРЭО№5. ТБ. Виды кокеток и способы их обработки. ПР Технология обработки вытачек и складок.	ПТБ. Виды кокеток и способы их обработки. Технология обработки вытачек и складок. ВТО швов.	Изделие, швейная машина. иголки, булавки, ножницы	Комбинированный. П/Р: « Обработка вытачек на брюках. Обработка кокеток».	Одежда на Южном Урале	Контроль за действиям и. Изделие
29-30			Контрольный срез. ТБ. ПР Обработка карманов	Текст контрольной работы. ПТБ. Виды карманов и способы их обработки	Изделие, швейная машина. иголки, булавки, ножницы	Комбинированный. П/Р: « Обработка карманов на брюках»		Контроль качества Изделие

31-32			Примерка изделия. ТБ. ПР Подготовка и проведение примерки и уточнение после неё	ПТБ. Способы перевода линий и точек. Проведение примерки и уточнение после неё	Изделие, швейная машина. иголки, булавки, ножницы	Комбинированный. П/Р: «Скалывание и смётывание деталей кроя. Проведение примерки и уточнение после неё»		Контроль действий Изделие
33-34			Застёжка «молния». ТБ. ПР Обработка застёжки «молния», шлёвок и пояса	ПТБ. Обработка застёжки «молния». Обработка шлёвок и пояса	Изделие, швейная машина. иголки, булавки, ножницы	Комбинированный. П/Р: «Обработка шлёвок и пояса», «Обработка застёжки»		Контроль действий Изделие
35-36			НРЭО№ 6. Технология обработки пояса. ТБ ПР Обработка пояса	Технология обработки шлёвок и пояса. ТБ ПР Обработка пояса	Изделие, швейная машина. иголки, булавки, ножницы	ПР Обработка пояса	Пояса из бересты на Южном Урале	Контроль действий Изделие
37-38			Нижний срез брюк. ТБ. ПР Обработка нижнего среза. Окончательная обработка брюк	ПТБ. Обработка нижнего среза брюк. Окончательная обработка брюк	Изделие, иголки, булавки, ножницы, швейная машина	Комбинированный. П/Р. Обработка нижнего среза брюк. Окончательная обработка брюк		Контроль за действиям и Принести всё для вязания

Рукоделие. Художественные ремёсла (14 часов)

Знать:

- ассортимент вязаных изделий. Правила подбора спиц по толщине. Технику вязания образцов.

Уметь:

- набирать петли, вязать на 2 и 5 спицах. Читать схемы. Вязать образцы. Использовать способы убавления, прибавления и закрытия петель.

39-40			НРЭО№6. Вязание на спицах и мода. Материалы и приспособления. ТБ. ПР Набор петель для вязания спицами	Ассортимент вязаных изделий. Вязание на спицах и мода. Материалы и приспособления. Правила подбора спиц по толщине. ПТБ со спицами. Набор петель для вязания спицами	Спицы, клубки ниток. ЦОР. Журналы по вязанию	Комбинированный. П/Р: «Набор петель для вязания спицами»	Вязание на спицах	Опрос. Контроль качества Принести всё для вязания
41-42			НРЭО№6. Лицевые и изнаночные петли. Убавление, прибавление и закрытие петель. ТБ. ПР Вязание на спицах	ПТБ. Лицевые и изнаночные петли и их условное обозначение на схемах вязания. Убавление, прибавление и закрытие петель.	Спицы, клубки ниток. ЦОР. Журналы по вязанию.	Комбинированный. П/Р: « Вязание на спицах»	Вязание на спицах	Контроль качества Принести всё для вязания
43-44			Выполнение образцов и изделий в технике вязания	ПТБ. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах по схемам.	Спицы, клубки ниток. ЦОР. Журналы по	Комбинированный. П/Р: « Вязание на 5 спицах»		Контроль качества Принести

			на спицах. ТБ. Вязание на 5 спицах	Вязание на 4 спицах	вязанию			всё для вязания
45-46			Носки. ТБ. ПР Вязание носок	Вязание на 4 спицах. ПТБ. Технология вязания носок. Вязание носок	Спицы, клубки ниток. ЦОР. Журналы по вязанию	Комбинированный. П/Р: « Вязание на спицах носок»		Контроль качества Принести всё для вязания
47-48			Варежки. ТБ. ПР Вязание варежек	Вязание на 4 спицах. ПТБ. Технология вязания варежек. Вязание варежек	Спицы, клубки ниток. ЦОР. Журналы по вязанию	Комбинированный. П/Р: « Вязание на спицах варежек»		Контроль качества Принести всё для вязания
49-50			Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. ПР Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. ПР Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта. Составление технологической последовательности выполнения проекта	Учебная, справочно-информационная литература. Ученические проекты. Презентации	ПР Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта		Проект
51-52			Выполнение творческого	Технологический этап выполнения творческого	Учебная, справочно-	ПР Выполнение		Проект

			проекта. ТБ. ПР Выполнение проекта	проекта. Конструирование базовой модели, моделирование. Изготовление изделия	информационная литература. Ученические проекты. Презентации	проекта		
Раздел № 4. Технология ведения дома (6 часов) Знать: - экономное ведение домашнего хозяйства. Планирование бюджета семьи. Классификацию расходов. Предпринимательскую деятельность. Основы экономии и бережливости. - способы ремонта и отделки помещений, инструменты и материалы для их выполнения. ПТБ, средства защиты и гигиены. Профессии. Уметь: - планировать семейный бюджет. Экономно и бережливо вести домашнее хозяйство. - уметь выполнять эскизы интерьера в соответствии с требованиями к жилому помещению.								
53-54			Рациональное планирование расходов семьи. Бюджет семьи и цены. Цены на рынке товаров и услуг	Бюджет семьи и его составляющие (доходы и расходы). Виды доходов и расходов. Планирование бюджета семьи. Цены на рынке товаров и услуг, возможности минимизировать расходы семьи	Учебная, справочно-информационная литература	Комбинированный		Опрос Записи в тетради

55-56			Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителей и их защита. Семья и бизнес.	Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Расчёт минимальной стоимости потребительской корзины. Права потребителей и их защита. Семья и бизнес. Виды семейной деятельности.	Учебная, справочно-информационная литература	Комбинированный		Опрос Записи в тетради
57-58			Ремонт и отделка жилых помещений. Профессии, связанные с ремонтно – отделочными работами	Профессии, связанные с ремонтно – отделочными работами. Экологическая безопасность материалов и работ	Учебная, справочно-информационная литература	Комбинированный		Записи в тетради
59-60			Жилая комната. ПР Выполнение эскиза жилой комнаты	Жилая комната. ПР Выполнение эскиза жилой комнаты	Учебная, справочно-информационная литература	ПР Выполнение эскиза жилой комнаты		Записи в тетради

Раздел № 5 Электротехнические работы (2 часа)

Знать:

- Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Пути экономии электрической энергии.
- Профессии

61-62			Электротехнические устройства. Пути экономии электрической энергии. Профессии. Контрольный срез.	Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Пути экономии электрической энергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.	Учебная, справочно-информационная литература	Комбинированный	Контрольный срез.	Опрос	Записи в тетради
Раздел № 6. Современное производство и профессиональное образование (4 часа) Уметь: - анализировать профессии - об источниках получения информации, профессиях, путях профобразования и возможностях построения карьеры. Знать: - профессии, специальности, квалификации работника и уровень оплаты труда;									

- о профессиональных качествах личности и их диагностике; - пути получения профессионального образования								
63- 64			Разделение труда в современном производстве. Развитие техники и технологии, влияние на содержание труда. Профессии	Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственных предприятий. Разделение труда в современном производстве. Развитие техники и технологии, влияние этого процесса на содержание труда. Профессии	Учебная, справочно-информационная литература	Комбинированный		Опрос Записи в тетради
65- 66			Пути получения профессионального образования. Построение плана профессионального образования	Пути получения профессионального образования. Построение плана профессионального образования	Учебная, справочно-информационная литература	Комбинированный.		Опрос Записи в тетради
Раздел №1 Растениеводство Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (весенние работы) 4 часа Знать: - основные задачи сельскохозяйственного производства; - понятия прививка, окулировка								

- агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своей местности; - агротехнические, химические и биологические меры защиты сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней; Уметь: - разрабатывать и представлять в виде рисунка план размещения культур на пришкольном участке; - проводить фенологические наблюдения; - обрабатывать почву								
67-68			Структура и назначение плодового ТБ Экскурсия № 1 в плодовый питомник «Структура и назначение плодового питомника»	Структура и назначение плодового питомника. Профессии, связанные с технологиями выращивания плодовых и ягодных растений.	Полетаевский плодовый питомник	Экскурсия № 1 в плодовый питомник «Структура и назначение плодового питомника»		Рабочая одежда
69-70			Способы размножения плодовых и ягодных растений. ТБ ПР Выполнение прививок плодовых культур	Уход за садом. Способы размножения плодовых и ягодных растений. Способы прививки плодовых культур.	Пришкольный участок	ПР Выполнение прививок плодовых культур		

Календарно-тематическое планирование по технологии 9 класс

№	План	Факт	Тема урока (этап проектной или исследовательско й деятельности)	Элементы содержания урока	Информационно- методическое обеспечение	Тип урока (форма и вид деятельности)	НРЭО	Вид контроля, измерите ли Д/З
Раздел № 1. Кулинария (8 часов)								
Знать: - правила поведения за столом и приёма гостей. О способах консервирования. Условия сохранения витаминов. Сроки и условия хранения. - значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании. Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродуктов. Условия и сроки хранения Уметь: - применять знания на практике.								
1-2			Правила санитарии, техники безопасности. Физиология питания	Правила санитарии, техники безопасности. Физиология питания. Диетическое питание. Влияние пищи на течение разных болезней. Понятие о раздражителях. Режимы питания	Таблицы, инструкционные карты, учебная, справочно-информационная литература	Комбинированный		Опрос Принести продукты
3-4			Блюда из мяса, субпродуктов. ТБ Пр Приготовление котлет домашних	Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании. Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов.	Таблицы, инструкционные карты, учебная, справочно-информационная литература	Комбинированный		Опрос Принести продукты

				Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.				
5-6			НРЭО №1. Блюда национальной кухни. ТБ Пр Приготовление драников	Блюда национальной кухни. ТБ Пр Приготовление драников	Таблицы, посуда, инструкционные карты, учебная, справочно-информационная литература	Комбинированный. П/Р: Приготовление драников	НРЭО №1. Блюда национальной кухни.	Контроль качества Принести продукты
7-8			Заготовка продуктов. ТБ Пр Маринованные помидоры, огурцы	Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования. Состав маринадной заливки. Правила безопасной работы с уксусной эссенцией. Время стерилизации (или пастеризации). Условия и сроки хранения.	Таблицы, учебная, справочно-информационная литература	Комбинированный ПР Маринованные помидоры, огурцы		Опрос Тетрадь
Конструирование и моделирование швейных изделий (6 часов) Знать: - Основные направления современной моды. - Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания. Основы конструирования и моделирования. Уметь: - снимать мерки. Снимать выкройки из журнала мод.								

9-10			НРЭО№2. Платья. История и мода. Мерки для построения чертежа. ТБ. Пр Снятие мерок	Сарафан в народном костюме. Основные направления современной моды. Конструкции платьев. Эскиз платья. Прибавки на свободу облегания. Правила снятия мерок. Снятие мерок	Журналы мод Презентации Показы мод	Комбинированный. П/Р: « Снятие мерок»	Одежда на Южном Урале	Опрос. Контроль за действиями Тетрадь
11-12			Выбор модели из журнала мод. ТБ. Пр Снятие выкройки из журнала мод	Выбор модели из журнала мод. ТБ. Пр Снятие выкройки из журнала мод	Журналы мод	Комбинированный. Пр Снятие выкройки из журнала мод		Контроль за действиями Тетрадь
13-14			Работа с журналом мод. Тб Пр Снятие выкройки из журнала мод (продолжение)	Работа с журналом мод. Тб Пр Снятие выкройки из журнала мод (продолжение)	Журналы мод	Комбинированный. Пр Снятие выкройки из журнала мод (продолжение)		Контроль за действиями Тетрадь Ткань
Технология изготовления изделия (10 часов) Знать: - правила раскладки деталей на ткани. Способы прокладывания контрольных и контурных линий и точек. Правила проведения примерки и способы исправления дефектов. Технологию обработки брюк. ПТБ. Уметь: - прокладывать контрольные и контурные линии и точки. Проводить примерки. Исправлять дефекты. Выполнять обработку платья.								
15-16			Раскладка выкройки на ткани. ТБ. Пр	Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на	Лекала, ткань, портновский мел, булавки	Комбинированный. П/Р: « Обмеловка и раскрой платья на ткани»		Контроль за действиями ми

			Обмеловка и раскрой платья на ткани	ткани с ворсом. ПТБ с ножницами. Обмеловка и раскрой на ткани				Изделие
17-18			НРЭО№2. ТБ.Виды кокеток и способы их обработки. Пр Технология обработки вытачек и складок.	ПТБ. Виды кокеток и способы их обработки. Технология обработки вытачек и складок. ВТО швов.	Изделие, швейная машина. иголки, булавки, ножницы	Комбинированный. П/Р: « Обработка вытачек. Обработка кокеток».	Одежда на Южном Урале	Контроль за действиями. Изделие
19-20			Обработка срезов. ТБ. Пр Обработка плечевых и боковых срезов	ПТБ. Виды карманов и способы их обработки. Обработка плечевых и боковых срезов	Изделие, швейная машина. иголки, булавки, ножницы	Комбинированный ПР Обработка плечевых и боковых срезов		Контроль качества Изделие
21-22			Примерка изделия. ТБ. Пр Проведение примерки и уточнение после неё. Обработка горловины	ПТБ. Способы перевода линий и точек. Проведение примерки и уточнение после неё. Обработка горловины	Изделие, швейная машина. иголки, булавки, ножницы	Комбинированный. ПР Проведение примерки и уточнение после неё. Обработка горловины		Контроль действий Изделие
23-24			Обработка изделия. ТБ. Пр Обработка рукавов, низа изделия	ПТБ. Обработка застёжки «молния». Обработка рукавов, низа изделия	Изделие, швейная машина. иголки, булавки, ножницы	Комбинированный. ПР Обработка рукавов, низа изделия		Контроль действий Изделие
Знать:								
Рукоделие. Художественные ремёсла (24 часа)								

- Значение аппликации в старинной народной вышивке. Назначение. Применение. - Художественное оформление изделия различными материалами. Уметь: - выполнять аппликацию и проект.								
25-26			Аппликация Виды аппликации. Контрольная работа.	Значение аппликации в старинной народной вышивке. Назначение. Применение. Текст контрольной работы.	Журналы по рукоделию. Презентации	Контрольный срез.		Опрос. Контроль качества Принести всё для вязания
27-28			НРЭО №3. Аппликация. ТБ Пр Выполнение аппликации. Посещение выставки в ДК	Художественное оформление изделия различными материалами: бисером и блестками, кожей, мехом, пухом, шерстью, вышивкой гладью, крестом и др.	Журналы по рукоделию. Презентации	Посещение выставки в ДК	Аппликации коллектива «Светёлка»	Контроль качества Принести всё для вязания
29-30			Съемная аппликация. ТБ Пр Выполнение аппликации	Съемная аппликация. Выполнение аппликаций из различных материалов. Зарисовк а аппликаций из журналов мод. Выполнение аппликаций на тонких тканях, на трикотаже, на сетке, на канве.	Журналы по рукоделию. Презентации	Пр Выполнение аппликации		Контроль качества Принести всё для вязания
31-32			Художественное оформление работы. ТБ Пр Оформление	Особенности обработки края рисунка у осыпающихся и	Журналы по рукоделию. Презентации			Контроль качества Принести всё для

			работы	неосыпающихся тканей. Художественное оформление швейного изделия.				вязания
33-34			Тематика проектов и этапы их выполнения. Пр Организационно-подготовительный этап выполнения проекта	Тематика проектов и этапы их выполнения. Пр Организационно-подготовительный этап выполнения проекта. Составление технологической последовательности выполнения проекта		Пр Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта		Контроль качества Принести всё для вязания
35-36			Составление технологической последовательности выполнения проекта. ТБ Пр Выполнение проекта	Составление технологической последовательности выполнения проекта. ТБ Пр выполнение проекта	Учебная, справочно-информационная литература. Ученические проекты. Презентации	Пр выполнение проекта		Проект
37-38			Презентация к проекту ТБ. Пр Выполнение проекта. Защита	Технологический этап выполнения творческого проекта. Презентация. Конструирование базовой модели, моделирование. Изготовление изделия	Учебная, справочно-информационная литература. Ученические проекты. Презентации	Пр Выполнение проекта. Защита		Проект
39-40			НРЭО №4. Традиционная крестьянская	Традиционная крестьянская кукла. Виды кукол по	Журналы, книги, интернет	Посещение выставки в ДК	Традиционная крестьянская кукла	Ткань

			кукла. Виды кукол по губерниям	губерниям. Назначение куклы.				
41-42			Кукла «Веснянка». ТБ Пр Выполнение куклы	Технология выполнения куклы «Веснянки». ТБ Пр Выполнение куклы	Журналы, книги, интернет	ПР Выполнение куклы		Ткань
43-44			Кукла «Коза». ТБ Пр Выполнение куклы «Козы»	Технология выполнения куклы «Веснянки». ТБ Пр Выполнение куклы	Журналы, книги, интернет	ПР Выполнение куклы		Ткань
45-46			Кукла «Вепская». ТБ Пр Выполнение вепской куклы	Технология выполнения куклы «Веснянки». ТБ Пр Выполнение куклы	Журналы, книги, интернет	ПР Выполнение куклы		Ткань
47-48			Кукла «Зернушка». ТБ Пр Выполнение куклы «Зернушка»	Технология выполнения куклы «Веснянки». ТБ Пр Выполнение куклы	Журналы, книги, интернет	ПР Выполнение куклы		Тетрадь
Раздел № 4. Технология ведения дома (4 часа) Знать: - экономное ведение домашнего хозяйства. Планирование бюджета семьи. Классификацию расходов. Предпринимательскую деятельность. Основы экономии и бережливости. - способы ремонта и отделки помещений, инструменты и материалы для их выполнения. ПТБ, средства защиты и гигиены. Профессии. Уметь: - планировать семейный бюджет. Экономно и бережливо вести домашнее хозяйство. - уметь выполнять эскизы интерьера в соответствии с требованиями к жилому помещению.								
49-50			Культура	Культура	Учебная,	Комбинированный		Опрос

			экономических отношений в процессе производства и потребления. Производительность и оплата труда.	экономических отношений в процессе производства и потребления. Производительность и оплата труда. Себестоимость товаров и услуг, ценообразование. Виды налогов. Маркетинг и менеджмент в деятельности предпринимателя.	справочно-информационная литература			Записи в тетради
51-52			Виды налогов. Маркетинг и менеджмент в деятельности предпринимателя .	Виды налогов. Маркетинг и менеджмент в деятельности предпринимателя.	Учебная, справочно-информационная литература	Комбинированный		Опрос Записи в тетради

Раздел № 5 Электротехнические работы (2 часа)

Знать:

- Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Пути экономии электрической энергии.
- Профессии

53-54			Простые электронные устройства. Перспективные направления развития электротехники и электроники. Профессии	Простые электронные устройства с использованием электронных компонентов (выпрямитель, стабилизатор напряжения, мультивибратор, однокаскадный усилитель). Перспективные направления	Учебная, справочно-информационная литература	Комбинированный Контрольный срез		Опрос Записи в тетради
-------	--	--	--	--	--	-------------------------------------	--	---------------------------

				развития электротехники и электроники. Влияние электромагнитного излучения на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.					
Раздел №6. Черчение и графика (14 часов)									
Знать:									
Уметь:									
55-56			Техника выполнения чертежей. ПР Правила оформления чертежей. Геометрические построения.	Краткая история графического общения человека. Значение графической подготовки в современной жизни и профессиональной деятельности человека. Области применения графики и ее виды. Основные виды графических изображений. Виды чертежных инструментов, материалов и принадлежностей. Понятие о стандартах. Правила оформления чертежей. Форматы, масштабы, шрифты, виды линий.	Альбомы, учебники	Комбинированный . ПР Правила оформления чертежей		Инструменты, чертёжная бумага	
57-58			Чтение и выполнение чертежей.	Образование поверхностей простых геометрических тел. Чертежи геометрических тел. Метод проецирования.	Альбомы, учебники	ПР Выполнение чертежей		Инструменты, чертёжная	

			Эскиз и схема	Расположение видов на чертеже. Дополнительные виды. Параллельное проецирование и аксонометрические проекции. Прямоугольная изометрическая проекция. Особенности технического рисунка. Эскизы, их назначение и правила выполнения.		Комбинированный		бумага	
59-60			Сечения. Разрезы Пр Выполнение чертежей	Наложенные и вынесенные сечения. Обозначение материалов в сечениях. Простые разрезы, их обозначения. Местные разрезы. Соединение вида и разреза. Разрезы в аксонометрических проекциях.	Альбомы, учебники	ПР Выполнение чертежей		Инструменты, чертёжная бумага	
61-62			Сборочные чертежи. Спецификация деталей сборочного чертежа.	Основные сведения о сборочных чертежах изделий. Понятие об унификации и типовых деталях. Способы представления на чертежах различных видов соединений деталей. Условные обозначения резьбового соединения. Штриховка сечений смежных деталей. Спецификация деталей сборочного чертежа. Размеры, наносимые на	Альбомы, учебники	Комбинированный		Инструменты, чертёжная бумага	

				сборочном чертеже. Детализовка сборочных чертежей.					
63-64			Использование ПЭВМ для выполнения графических работ. Пр Использование ПЭВМ для выполнения графических работ	Использование ПЭВМ для выполнения графических работ. ТБ Пр Выполнение графических работ на компьютере	Образцы графической информации. Графики, диаграммы, гистограммы, пиктограммы, условные знаки	Пр Выполнение графических работ на компьютере		Тетрадь	
Раздел № 7. Современное производство и профессиональное образование (4 часа) Уметь: - анализировать профессии - об источниках получения информации, профессиях, путях профобразования и возможностях построения карьеры. Знать: - профессии, специальности, квалификации работника и уровень оплаты труда - о профессиональных качествах личности и их диагностике.									
65-66			НРЭО №5. Роль профессии в жизни человека. Пр Составление профессиограмм ы	Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. 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	Единый тарифно- квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет.	Комбинированный Пр Составление профессиограммы	Профессии и учебные заведения области	Опрос Записи в тетради	

				профессиональной деятельности.				
67-68			Профессиональные качества личности и их диагностика. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.	Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.	Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет.	Комбинированный	Профессии и учебные заведения области	Опрос Записи в тетради
69-70			Технология изготовления изделия. Составление плана обработки изделия. (Повторение)	Технология изготовления изделия. Составление плана обработки изделия. (Повторение)	Учебник	Комбинированный		

Приложение

ОТВЕТЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

КЛЮЧ К РАСШИФРОВКЕ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ ДЛЯ 5 КЛАССА

1	a	1 б
2	b	1 б
3	a	1 б
4	a	1 б
5	c	1 б
6	a	1 б
7	b	1 б
8	b	1 б
9	c	1 б
10	c	1 б
11	b, d	2 б
12	a	2 б
13	a	2 б
14	a, c, d	2 б
15	c	2 б
16	d	3 б
17	a	3 б
18	b, d	3 б
19	d	3 б
20	b	3 б

За отсутствующий или не соответствующий указанным критериям ответ задание оценивается в 0 баллов.

Контрольная работа за 1 полугодие по технологии. 5 класс.

Базовый уровень

- По способу приготовления бутерброды могут быть:
 - простые, сложные, закрытые;
 - комбинированные, слоистые;
 - всякие.
- Пищевая ценность продуктов измеряется в:
 - граммах, килограммах;
 - килокалориях;
 - миллилитрах.
- Пищевые отравления - это заболевания:
 - вызванные потреблением недоброкачественной пищи;
 - химическими токсическими веществами;
 - нет правильного ответа.
- К чему относится нож:
 - к столовым приборам;
 - к столовой посуде;
 - столовому инвентарю.
- Из какао бобов готовят напиток:
 - кофе;
 - чай;
 - какао.

6. К кофейной посуде относятся:
- кофейник, молочник;
 - чайник, вазы для фруктов;
 - тарелка и ложка.
7. В состав пищи человека входят продукты:
- животного происхождения;
 - растительного и животного происхождения;
 - растительного происхождения.
8. Как нужно передавать ножи и вилки друг другу:
- ручкой к себе;
 - ручкой вперед;
 - каким то другим способом.
9. При сервировке стола ложку кладут:
- перед тарелкой;
 - слева от тарелки;
 - справа от тарелки.
10. В чем заключается первичная обработка овощей:
- сортировка и измельчение;
 - мойка, чистка, измельчение;
 - сортировка, мойка, чистка, измельчение.

Повышенный уровень

11. Какие волокна относятся к волокнам растительного происхождения?
- а) шелк;
- б) хлопок;
- в) шерсть;
- г) лен.
12. Нить основы в ткани можно определить?
- а) по степени растяжения;
- б) по степени скручивания;
- в) по цвету;
- г) по кромке.
13. Пассерование – это:
- обжаривание продукта в большом количестве жира;
 - обжаривание продукта в малом количестве жира;
 - варка продукта;
 - варка продукта на водяной бане.
14. Способы варки яиц.
- вкрутую;
 - в жидкую;
 - в «мешочек»;
 - всмятку.
15. Срок хранения не заправленного салата в холодильнике.
- 6 часов;
 - 12 часов;
 - 18 часов;

- 24 часа.

Высокий уровень

16. Что такое гигроскопичность?

- способность волокон сохранять тепло;
- способность волокон удерживать пыль;
- способность волокон сжиматься;
- способность волокон впитывать влагу.

17. Лицевую сторону ткани можно определить:

- по яркости рисунка;
- по толщине ткани;
- по размерам нитей;
- по блеску.

18. При выполнении ручных работ нельзя:

- передавать ножницы кольцами вперед;
- класть иглы и булавки на стол;
- пользоваться наперстком;
- шить на мягкой мебели.

19. Бланширование – это:

- варка продукта;
- обжаривание продукта;
- быстрое обваривание или ошпаривание продукта.

20. Чтобы проверить качество яйца, его опускают в стакан водой, если яйцо свежее, то оно:

- остается наверху, не тронет;
- опустилось на дно стакана;
- плавает чуть выше дна

ОТВЕТЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ ЗА ГОД

КЛЮЧ К РАСШИФРОВКЕ ДЛЯ 5 КЛАССА

№	Модель верного ответа, максимальное количество баллов
1	А) Режим питания 1 б Б) Культура питания В) Разнообразное питание
2	Сопrotивляемость. 1 б
3	Они являются поставщиками жизненно необходимых витаминов, минеральных солей, органических кислот, сахара, клетчатки и др. веществ. 1 б
4	Корнеплоды, клубнеплоды, капуста, тыквенные, бобовые, пасленовые, листовые, луковичные, пряности. 1 б
5	Варка, жаренье. Тушение, запекание, припускание. 1 б
6	Б, В 1 б
7	Холодные и горячие, открытые, закрытые (сэндвичи), закусочные (канапе). 1 б
8	Сочетание продуктов. 1б
9	... подготовка и оформление стола для приема пищи 1б
10	- соответствовать виду застолья, 1 б - соответствовать меню, - быть эстетичной, - отражать отличительные особенности при подаче национальных блюд
11	Б – А – Д – Г – В 2 б
12	Квашение, мочение, соленья, маринады, сушка, заморозка. 2 б
13	Швейное материаловедение изучает материалы, которые применяются для изготовления одежды различного назначения. 2 б
14	1. На лицевой стороне ткани печатный рисунок более яркий, чем на изнаночной. 2. На лицевой стороне ткани рисунок переплетения более четкий. 3. Лицевая сторона более гладкая, т.к. все дефекты выведены

	на изнаночную сторону. 2 б
15	Х/б ткани (ситец, бязь, батист), некоторые льняные и шелковые ткани. 2 б
16	1: А, Ж. 2: Г. 3: Б, В, Д. 4: Е. 3 б
17	1. А, Г, Д, З. 3 б 2. Б, В, Е, Ж, И.
18	 Сметать 3 б
19	... ряд повторяющихся стежков на ткани. 3 б
20	В 3 б

За отсутствующий или не соответствующий указанным критериям ответ задание оценивается в 0 баллов.

Контрольная работа за год по технологии. 5 класс.

Базовый уровень

1. Что является основой для рационального питания (перечислите):

А)

Б)

В)

2. Витамины повышают _____ организма к различным заболеваниям (вставьте пропущенное слово).

3. В чем состоит питательная ценность овощей?

4. На какие группы классифицируются овощи?

5. Перечислите виды тепловой обработки продуктов.

6. Что относится к вспомогательным приемам тепловой обработки продуктов:

А) жарка,

Б) пассерование,

В) бланширование,

Г) варка.

7. Перечислите виды бутербродов.

8. Назови одно из главных требований к приготовлению бутербродов.

9. Сервировка – это.....(закончите предложение).

10. Каким требованиям должна отвечать сервировка стола?

Повышенный уровень

11. Расставь в правильной последовательности этапы сервировки стола:

А) сервировка тарелками и приборами;

Б) накрытие стола скатертью;

В) расстановка приборов для специй, ваз с цветами;

Г) раскладывание салфеток;

Д) сервировка стеклянной посудой.

12. Какими способами можно приготовить домашние запасы из овощей, ягод, грибов, фруктов, зелени?

13. Что изучает швейное материаловедение?

14. Назовите основные признаки определения лицевой стороны ткани.

15. Какие ткани имеют полотняное переплетение? Перечислите.

Высокий уровень

16. Выберите правила по технике безопасности при выполнении ручных работ соответственно основным пунктам:

1. Опасности в работе и их последствия: _____

2. Что нужно сделать до начала работы: _____

3. Что нужно делать во время работы: _____

4. Что нужно сделать по окончании работы: _____

а) травма глаз;

б) быть внимательной в работе;

в) передавать ножницы только с сомкнутыми лезвиями и кольцами вперед;

г) посчитать количество иголок и булавок в игольнице;

д) вкалывать иглы и булавки только в игольницу;

е) убрать рабочее место;

ж) повреждение пальцев иглой или булавкой.

17. Что относится:

1) к инструментам_____

2) к приспособлениям для выполнения ручных работ_____

а) ручные иглы;

б) манекен;

в) колышек;

г) наперсток ;

д) сантиметровая лента;

е) резец;

ж) лекало;

з) ножницы;

и) булавки.

18. Временно соединить две или несколько деталей примерно равных по величине, по намеченным линиям или копировальным строчкам прямыми стежками – это..... (закончите предложение).

19.Строчка – это..... (продолжите предложение).

20. Законченный процесс переплетения ниток на ткани- это....(выберите правильный ответ).

А) длина стежка;

Б) строчка;

В) стежок.

ОТВЕТЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

ЗА 1 ПОЛУГОДИЕ

КЛЮЧ К РАСШИФРОВКЕ ДЛЯ 6 КЛАССА

1	А,Б	1 б
2	Б	1 б
3	Б	1 б
4	Б	1 б
5	Б	1 б
6	Б	1 б
7	А,Б	1 б
8	Б	1 б
9	Б	1 б
10	Б	1 б
11	В	2 б
12	Б	2 б
13	В	2 б
14	А,В	2 б
15	А,Б	2 б
16	В	3 б
17	Б,В	3 б
18	А,Б,В	3 б
19	Б,В	3 б
20	А	3 б

За отсутствующий или не соответствующий указанным критериям ответ задание оценивается в 0 баллов.

Контрольная работа за 1 полугодие по технологии. 6 класс.

Базовый уровень

1. Шерстяные волокна получают от:
 - а) овец,
 - б) верблюдов,
 - в) кенафа.
2. Шерсть,снятая с овец,называется :
 - а) мохер,
 - б) руно,
 - в) сукно.
3. К положительным свойствам шерстяных тканей относятся:
 - а) пылеемкость,
 - б) теплостойкость,
 - в) усадка.
4. К отрицательным свойствам шелковых тканей относятся :
 - а) воздухопроницаемость ,
 - б) осыпаемость,
 - в) растяжимость.
5. К шерстяным тканям относятся :
 - а) ковровые,

- б) костюмные ,
- в) постельные.

6. К шелковым тканям относятся :

- а) платочные,
- б) подкладочные,
- в) пальтовые.

7. На стойке рукава швейной машины расположен регулятор :

- а) длины стежка,
- б) натяжения верхней нити ,
- в) натяжения нижней нити.

8. Какая часть иглы предназначена для крепления иглы в игловодитель:

- а) стержень,
- б) колба, в) ушко.

9. Как записываются мерки объемов:

- а) в полном размере,
- б) в половинном размере,
- в) сумма объемов.

10. Способность ткани противостоять разрыву это :

- а) износостойкость ,
- б) прочность,
- в) драпируемость.

Повышенный уровень

11. Какое требование к одежде является эстетическим :

- а) теплозащитные свойства,
- б) воздухопроницаемость, в) соответствие моде.

12. Однолетнее растение ,дающее волокно в виде ваты :

- а) крапива ,
- б) хлопок, в) одуванчик.

13. Из какой зерновой культуры вырабатывают манную крупу :

- а) просо ,
- б) овес ,
- в) пшеница.

14. Перед тепловой обработкой крупы :

- а) перебирают ,
- б) измельчают ,
- в) промывают.

15. Каши можно варить на :

- а) молоке ,
- б) воде,
- в)киселе .

Высокий уровень

16. При варке каш в какую воду всыпают крупу :

- а) в холодную ,
- б) в теплую ,
- в) в кипящую .

17. Какие продукты относятся к молочным :

- а) творог,
- б) сливки,
- в) сметана .

18. Кисломолочными продуктами являются :

- а) кефир ,

- б) масло,
- в) йогурт .

19. Как следует оттаивать мороженую рыбу :

- а) в теплой воде ,
- б) в холодной воде ,
- в) при комнатной температуре .

20. Как называется разогретый жир для обжаривания полностью погруженного продукта :

- а) фритюр
- б) конфитюр
- в) желатин.

ОТВЕТЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ ЗА ГОД

КЛЮЧ К РАСШИФРОВКЕ ДЛЯ 6 КЛАССА

1	2	1б
2	1,2	1б
3	3,4,1,5,4,2	1б
4	2,3	1б
5	1,3	1б
6	1	1б
7	1,2	1б
8	2,3	1б
9	2,3	1б
10	1,2,3	1б
11	1	2 б
12	3,6,4,8,1,2,5,7	2 б
13	1.а),2.б),3.б)	2 б
14	2	2 б
15	3,4	2 б
16	3,4,2,1	3 б
17	4,5,1,2,3	3 б
18	1.а),2.а),3.а)б)	3 б
19	Накладной шов	3 б
20	1.а)б),2.б),3.а)б)	3 б

За отсутствующий или не соответствующий указанным критериям ответ задание оценивается в 0 баллов.

Контрольная работа за год по технологии. 6 класс.

Базовый уровень

1. Как называются нити, идущие вдоль ткани

1. Нити утка. 2. Нити основы. 3. Кромка.

2. Каковы преимущества шитья на швейной машине?

1. Качественное шитье 2. Быстрое шитье

3. Укажите последовательность заправки верхней нити, перечислив номера деталей швейной машины в нужном порядке.

1. Регулятор натяжения верхней нити 2. Игла 3. Катушечный стержень . 4. Нитенаправители 5. Нитепритягиватель.

4. Чем настрочной и расстрочной швы отличаются от стачных швов вразутюжку и взаутюжку?

1.. Влажно-тепловой обработкой 2. Дополнительными машинными строчками. 3. Дополнительной прочностью швов

5. С какой стороны должен падать свет при работе на швейной машине?

1 С левой стороны 2. С правой стороны 3.Сверху.

6. Какие нити прокладывает челнок?

1 Нити утка 2. Нити основы. .

7. От чего зависит выбор номера иглы и ниток?

1. От плотности ткани 2. От цвета ткани 3 От ткацкого переплетения

8. С помощью каких деталей швейной машины производится заправка нижней нити?

1. Челночное устройство 2. Шпулька. 3 Шпульный колпачок

9. От чего зависит величина выточки?

1.От структуры ткани 2. От размера фигуры 3 от модели 4.От роста фигуры

10. По каким признакам определяют направление нитей основы в ткани?

1. По кромке 2 По растяжению 3 По звуку при растягивании 4. По цвету.

Повышенный уровень

11. В какую сторону необходимо вращать маховое колесо?

1. На себя 2 От себя.

12. В соответствии с последовательностью выполнения этапов подготовки швейной машины к работе проставьте цифры, которыми они обозначены.?

1. Концы обеих нитей завести под лапку 2 Под лапку положить ткань 3. Намотать нить на шпульку 4 Заправить верхнюю нить. 5. Сделать прокол иглой и опустить лапку 6 Заправить нижнюю нить ии 7. Включить машину в электросеть 8. Вывести нижнюю нить вверх поворотом махового колеса на себя.

13. Какие правила безопасности надо соблюдать при выполнении ручных работ? Обведите нужную букву.

1. До начала работы: а) посчитать количество иглол и булавок в игольнице б) проверить наличие резинового коврика 2. Во время работы: а) проверить исправность машины; б) класть ножницы справа с сомкнутыми лезвиями, направленными от себя. 3. По окончании работы: а) выключить утюг; б) посчитать количество иглол и булавок в игольнице. Их должно быть столько, сколько было в начале работы.

14. Каковы особенности полотняного переплетения нитей в ткани:

1 Нить основы проходит под две нити утка 2 Нить основы проходит под одну нить утка 3.Нить основы проходит под несколькими нитями утка.

15. Какие ткани производят из волокон растительного происхождения?

(Ответ выберите из предложенных вариантов.) 1 Шерстяные 2. Шелковые 3. Хлопчатобумажные 4. Льняные.

Высокий уровень

16. Укажите последовательность заправки нижней нити на швейной машине, перечислив номера её элементов.

1 Вывести нижнюю нить вверх 2. Вставить шпульный колпачок в челночное устройство 3. Намотать нитку на шпульку 4. Вставить шпульку в шпульный колпачок и вывести нить в прорезь

17. Укажите последовательность подготовки швейной машины к работе, перечислив номера её элементов

1 Концы обеих ниток завести под лапку 2. Под лапку положить ткань, сделать прокол иглой и опустить лапку 3. Включить машину в электросеть 4. Заправить верхнюю нить 5. Заправить нижнюю нить, и вывести её наверх.

18. Какие правила безопасности надо соблюдать при выполнении машинных работ?

1. До начала работы: а) застегнуть манжеты рукавов; б) проверить исправность машины. 2. Во время работы: а) установку шпульного колпачка, заправку верхней нитки, производить при выключенной машине; б) надевать наперсток на средний палец правой руки, чтобы не уколоть его. 3. По окончании работы: а) выключить машину б) убрать рабочее

19. Каким швом настрачивается накладной карман?

1. Шов вподгибку 2. Накладной шов 3. Стачной шов.

20. Какие правила безопасности надо соблюдать при выполнении влажно-тепловых работ?

1. До начала работы: а)) проверить целостность шнура и чистоту подошвы утюга; б) проверить наличие резинового коврика. 2. Во время работы: а) вкалывать иглы и булавки только в игольницу б) включать и выключать утюг сухими руками, берясь за корпус вилки, а не за шнур. 3. По окончании работы: а) выключить утюг; б) поставить утюг на специальную подставку.

ОТВЕТЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ ЗА 1 ПОЛУГОДИЕ

КЛЮЧ К РАСШИФРОВКЕ ДЛЯ 7 КЛАССА

1	а, б, г, е	1 б
2	б, в	1 б
3	а, в, е	1 б
4	б, г, д	1 б
5	а, г, д	1 б
6	а, г, д	1 б
7	а, в, д	1 б
8	б	1 б
9	д	1 б
10	а	1 б
11	а	2 б
12	а, в, г	2 б
13	2, 4, 1, 3, 5	2 б
14	б, в, г	2 б
15	в	2 б
16	а	3 б
17	3	3 б
18	1,2	3 б
19	1,3,4	3 б
20	2	3 б

За отсутствующий или не соответствующий указанным критериям ответ задание оценивается в 0 баллов.

Контрольная работа за 1 полугодие по технологии. 7 класс.

Базовый уровень

1. Выберите действия в аварийных ситуациях:

- а) работу прекратить и сообщить учителю;
- б) при разливе жидкости или жира немедленно убирать их с пола;
- в) стоять на резиновом коврике;
- г) осколки разбитой посуды убирать веником и совком;
- д) тщательно вымыть рабочие столы, посуду, кухонный инвентарь;
- е) при получении травмы оказать помощь, доставить в лечебное учреждение.

2. Очаг возгорания электропроводки можно затушить:

- а) водой б) песком в) огнетушителем (порошковым) г) плотной тканью.

3. По способу приготовления тесто может быть:

- а) дрожжевым; б) скорым; в) песочным; г) суточным; д) воздушным; е) заварным.

4. Микроорганизмы используется в кулинарии для:

- а) улучшения пищеварения; б) повышения качества выпечки; в) для производства уксуса;

г) ускорения выделения сока из плодов и ягод; д) для производства кисломолочных продуктов.

5.Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения:

а) сметана; б) кефир; в) кумыс; г) творог; д) сыр.

6.Переносчиками пищевых инфекций являются:

а) мухи; б) комары; в) муравьи; г) тараканы; д) грызуны.

7. Качество муки определяют по:

а) цвету; б) консистенции; в) запаху; г) влажности; д) вкусу.

8. Из какого вида теста готовят торт «Наполеон»:

а) бисквитное; б) слоёное; в) заварное.

9. Из песочного теста готовят:

а) хлеб; б) вареники; в) пельмени; г) оладьи; д) печенье; е) вермишель.

10. Пельмени и вареники готовят из теста:

а) пресного; б) дрожжевого.

Повышенный уровень

11. Разрыхлителем для пресного теста являются:

а) сода; б) дрожжи.

12. Из пресного теста готовят:

а) галушки; б) пудинг; в) пирожные; г) кексы.

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

() мойка; () очистка; () сортировка; () взвешивание; () измельчение.

14. Для приготовления каких сладких блюд используют желатин?

а) суфле; б) желе; в) самбук; г) мусс; д) кисель.

15. Консервирование с использованием уксусной кислоты – это:

а) квашение; б) мочение; в) маринование; г) соление.

Высокий уровень

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

а) варенье; б) джем; в) повидло; г) пюре; д) смоква.

17. Каким швом обрабатывают низ изделия, рукавов, краев оборок и т.д.?

1. Стачной шов. 2. Накладной шов. 3. Шов в подгибку с открытым или закрытым срезом

18. Какие опасности бывают во время выполнения машинных работ?

1. Повреждение пальцевой иглой. 2. Попадание волос или концов одежды во вращающиеся части швейной машины 3. Ожоги: паром, о подошву утюга и от возгорания шнура

19. Какие опасности бывают во время выполнения влажно-тепловых работ?

1. Возгорание шнура 2. Повреждение пальцев иглой. 3. Поражение электрическим током. 4. Ожоги: паром, о подошву утюга и от возгорания шнура

20. Какие опасности бывают во время выполнения ручных работ?

Выберите нужное. 1. Поражение электрическим током 2. Травма руки ножницами 3. Травма глаз

ОТВЕТЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ ЗА ГОД

КЛЮЧ К РАСШИФРОВКЕ ДЛЯ 7 КЛАССА

1	б, в, г, д	1 б
2	в	1 б
3	в	1 б
4	а	1 б
5	г, д, б, в	1 б
6	б	1 б
7	а	1 б
8	в, г	1 б
9	б	1 б
10	д	1 б
11	б	2 б
12	в	2 б
13	в	2 б
14	а	2 б
15	б	2 б
16	а, б, г	3 б
17	г	3 б
18	1-б, 2-а, 3-д, 4-в, 5-г	3 б
19	а, б, в, г, д	3 б
20	а) по яркости и четкости рисунка; б) по наличию блеска; в) по наличию ворса; г) по небольшому количеству технических узелков; д) по аккуратной кромке	3 б

За отсутствующий или не соответствующий указанным критериям ответ задание оценивается в 0 баллов.

Контрольная работа за год по технологии. 7 класс.

Базовый уровень

1 Название овощей, входящих в группу корнеплодов:

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

2 Жаренье при тепловой обработке – это:

- а) нагревание продукта в воде
- б) Обжаривание, а затем доведение до готовности в небольшом количестве бульона;
- в) Нагревание продукта в жире.

3 Бланширование при тепловой обработке овощей – это:

- а) обработка продукта в духовке
- б) нагревание продукта в жире
- в) Быстрое обваривание и ошпаривание продуктов.

4 Диетические яйца имеют срок хранения:

- а) не более семи суток;
- б) более семи суток.

5 Назовите виды заготовки ягод на зиму:

- а) тушение;
- б) варенье;
- в) пассерование;
- г) замораживание;
- д) консервирование с сахаром.

6 Из какого вида теста готовят торт «Наполеон»?

- а) бисквитное;
- б) слоёное;
- в) заварное.

7 Обведите кружком правильный ответ.

Контур выкройки переводят с помощью:

- А) копировальных стежков;
- Б) копировальной бумаги;
- В) фломастера.

8 При обработке низа юбки применяют швы:

- А) стачной;
- Б) запошивочный;
- В) вподгибку с открытым срезом;
- Г) вподгибку с закрытым срезом;
- Д) обтачной.

9 Обтачка – это:

- а) полоска ткани, присборенная с одной стороны;
- б) деталь для обработки выреза, разреза;
- в) полоска ткани, настрачиваемая на изделие для красоты;
- г) деталь для обработки кармана.

10 При обработке бокового среза применяют:

- А) запошивочный шов;
- Б) накладной;
- В) обтачной;
- Г) двойной;
- Д) стачной.

Повышенный уровень

11 Контрольные линии на деталях кроя прокладывают стежками:

- а) сметочными;
- б) копировальными;
- в) косыми.

12 При выкраивании косой бейки ее долевую нить располагают:

- а) под углом 30° к долевой нити;
- б) поперек бейки;

в) под углом 45° к долевой нити;

г) вдоль бейки.

13 Текстильные волокна делятся на натуральные и:

а) растительные;

б) минеральные;

в) химические;

г) синтетические;

д) искусственные.

14 К швейным изделиям поясной группы относятся:

а) юбка-брюки;

б) сарафан;

в) платье;

г) комбинезон;

д) жилет.

15 Ширина ткани - это:

а) расстояние, равное длине уточной нити;

б) расстояние от кромки до кромки;

в) расстояние, равное длине основной нити.

Высокий уровень

16 На основе стачного шва можно выполнить следующие машинные швы:

а) расстрочной;

б) обтачной;

в) в подгибку с закрытым срезом;

г) настрочной;

д) накладной.

17 При раскрое ткани пользуются ножницами:

- а) маникюрными;
- б) садовыми;
- в) канцелярскими;
- г) портновскими.

18 Укажите цифрами в скобках правильную последовательность технологии обработки поясного изделия:

- а) примерка изделия;
- б) обработка основных деталей, их соединение в узлы;
- в) обработка нижнего среза;
- г) окончательная влажно-тепловая обработка изделия;
- д) уточнение деталей после примерки.

19 При раскрое изделия необходимо учитывать:

- а) расположение рисунка на ткани;
- б) направление нитей основы;
- в) ширину ткани;
- г) величину припусков на швы;
- д) направление ворса.

20 Лицевую сторону ткани можно определить:

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____
- д) _____

ОТВЕТЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ ЗА 1 ПОЛУГОДИЕ

КЛЮЧ К КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЕ 8 КЛАСС

№ вопроса	Вариант №1	Балл	№ вопроса	Вариант №2	Балл
1	г	1	1		1
2	б	1	2	а	1
3	а	1	3		1
4	б, в, г	1	4	а, б, д	1
5	а, б	1	5	б	1
6	б, в	1	6	а	1
7	а, б, г	1	7	б	1
8	1-в, 2-г, 3-б, 4-а.	1	8	КОЗЛИК	1
9	б	1	9	г	1
10	а, б, г, д.	1	10	г	1
11	в	2	11	б, в	2
12	а, б	2	12	а, б, г	2
13	г, д	2	13	б	2
14	а, б	2	14	а, в, г	2
15	г	2	15	б	2
16	б	3	16	а	3
17	в	3	17	б, в	3
18	а	3	18	б	3
19	А- полуобхват талии; Б- полуобхват бедер; В- длина изделия; Г - полуобхват шеи.	3	19	а, в	3
20	а	3	20	а, г	3

За отсутствующий или не соответствующий указанным критериям ответ задание оценивается в 0 баллов.

Контрольная работа за 1 полугодие по технологии. 8 класс.

Базовый уровень

Вариант № 1

1.Технология - это наука:

- а) о социальных процессах;
- б) о физических процессах;
- в) о химических процессах;
- г) о преобразовании материалов, энергии и информации;

2. Совокупность всех средств, получаемых семьей:

- а) прибыль;
- б) доход;
- в) рента;
- г) зарплата.

3. Появление денег вызвано:

- а) неудобством бартера;
- б) несовершенством общественного устройства;
- в) страстью людей к наживе;
- г) становлением государства

4. Швейные изделия отделывают вышивкой.

- а) батик;
- б) мережка;
- в) ришелье;
- г) простой крест;
- д) владимирская гладь.

5. Изменение масштаба рисунка вышивки можно выполнить с помощью.

- а) координатной сетки;
- б) ксерокса;

в) линейки и циркуля.

6. Для идеальной изнанки вышивки необходимо.

- а) завязать узелок;
- б) спрятать нить под стежками;
- в) закрепить нить в петлю.

7. Для вышивания необходимы следующие материалы.

- а) пальцы;
- б) нитки мулине;
- в) нитки х/б;
- г) напёрсток;
- д) крючок.

8. Установите соответствие.

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

9. Включать и выключать электроприборы можно только:

- а) в диэлектрических перчатках;
- б) сухими руками, берясь за корпус вилки;
- в) потянув за шнур.

10. Люминесцентные лампы превосходят лампы накаливания по:

- а) экономичности;
- б) сроку службы;
- в) стоимости производства;
- г) удобству замены;
- д) способности сохранять низкую температуру поверхности.

Повышенный уровень

11. Украшение из ткани верхней части оконных проемов называется:

- а) штора;
- б) карниз;
- в) ламбрекен;
- г) занавеска;
- д) ширма.

12. Сырьем для производства ткани из натуральных волокон служат:

- а) шерсть животных;
- б) лен;
- в) уголь;
- г) древесина.

13. К технологическим свойствам ткани относится:

- а) прочность;
- б) водопроницаемость;
- в) драпируемость;
- г) осыпаемость;
- д) усадка.

14. Шерстяные волокна получают от:

- а) овец;
- б) верблюдов;
- в) кенафа.

15. Для выполнения стежков временного назначения следует использовать нитки:

- а) белые;
- б) черные;
- в) в цвет ткани;
- г) контрастные к цвету основной ткани.

Высокий уровень

16. Назовите классы машинных швов:

- а) накладные, краевые, отделочные;
- б) соединительные, краевые, отделочные;

в) обтачные, запошивочные, соединительные.

17. При обработке нижнего среза изделия применяют швы:

- а) стачной;
- б) обтачной;
- в) вподгибку;
- г) двойной.

18. Определите название шва:

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

19. Расшифруйте обозначения мерок

- а) Ст;
- б) Сб;
- в) Ди;
- г) Сш.

20. Прибавки к меркам при расчете конструкции одежды необходимы для:

- а) обеспечения свободы движения;
- б) лучшей циркуляции воздуха под одеждой;
- в) сохранения тепла в зимнее время;
- г) реализации выбранной модели.

Вариант № 2

Базовый уровень

1. Домашняя экономика это - _____

2. Если доходы превышают расходы, то бюджет считается:

- а) избыточным;
- б) сбалансированным;
- в) совокупным;
- г) дефицитным;

3. Определяет цели, намечает планы, контролирует их выполнение:

- а) менеджер;
- б) хозяин;
- в) бухгалтер;
- г) товаровед;

4. Для перевода рисунка на ткань вам понадобится.

- а) карандаш;
- б) копировальная бумага;
- в) фломастер;
- г) ножницы;
- д) эскиз рисунка.

5. Рисунок или украшение, изготовленное из нашитых или наклеенных на основу лоскутов ткани, называется:

- а) вышивка;
- б) аппликация;
- в) мозаика;
- г) витраж.

6. Паспарту – это

- а) подрамник под вышивку;
- б) картонная рамка с вырезом в середине для фотографии или рисунка;
- в) лист плотной бумаги с орнаментальной рамкой, на который наклеивается фотография или рисунок ;
- г) деревянная рамка для картины;

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

- а) мотив;
- б) раппорт;
- в) узор;
- г) эскиз;
- д) рисунок.

8. Определите по рисунку вид ручного шва:

Ответ: _____

9. Какое напряжение считается безопасным для человека?

- а) 127 В;
- б) 220 В;
- в) 36 В;
- г) 12 В.

10. Потребитель электрической энергии оплачивает:

- а) общую мощность используемых электроприборов;
- б) напряжение сети;
- в) число членов семьи;
- г) расход энергии за определенное время.

Повышенный уровень

11. На выбор светильников в интерьере оказывают влияние:

- а) настроение; б) расход электроэнергии; в) площадь окон.

12. Сырьем для производства синтетических волокон служат:

- а) нефть;
- б) уголь;
- в) древесина;
- г) природный газ.

13. Шерсть, снятая с овец, называется:

- а) мохер;
- б) руно;
- в) сукно.

14. К гигиеническим свойствам тканей относятся:

- а) гигроскопичность;
- б) износостойкость;
- в) воздухопроницаемость;
- г) теплозащитные свойства;
- д) драпируемость.

15. Изменить силу натяжения нижней нити в швейной машине можно:

- а) регулятором натяжения верхней нити;
- б) регулировочным винтом на шпульном колпачке;
- в) регулятором прижима лапки;
- г) нитепритягивателем.

Высокий уровень

16. Определите название шва:

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

17. Причинами поломки иглы могут быть:

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

18. Прибавка – это:

- а) величина, необходимая при обработке изделия машинными швами, выраженная в сантиметрах и учитываемая при раскрое.
- б) величина, прибавляемая к размеру мерки на свободное облегание одежды.

19. Результаты измерений нужно разделить пополам при записи мерок:

- а) Ст;
- б) Вс;
- в) Сб;
- г) Дст;

20. К швейным изделиям поясной группы относятся:

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

ОТВЕТЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ ЗА ГОД

8 КЛАСС

Правильные ответы

Часть А оценивается в 1 балл. Часть Б оценивается в 2 балла. Часть С оценивается в 3 балла. За отсутствующий или не соответствующий указанным критериям ответ задание оценивается в 0 баллов.

Часть

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

Часть Б

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

Часть С

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

Контрольная работа за год 8 класс

Базовый уровень

Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)

1. Что изучает семейная экономика?

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

2. Какие функции выполняет семья?

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

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

а) предпринимательская деятельность;

б) личная деятельность;

в) семейная деятельность.

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

а) убыль;

б)

прибыль; в) доход;

г)расход.

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

а) желание;

б) потребность;

в) жажда.

6. **Потребности бывают:**

а) материальные и духовные;

б) не материальные и духовные;

в) материальные.

7. **Определите, что подразумевается под денежным выражением стоимости товара**

а) товар,

б) цена,

в) себестоимость,

г) доход.

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

б) источником;

в) элементом;

г) генератором.

9. **Закончите предложения.**

Вещества, пропускающие электрический ток, называют

Вещества, не пропускающие электрический ток, называют

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

а) постоянный

б) переменный

в) временный.

Часть Б. Дополните ответы. Повышенный уровень

1. Бюджет семьи – это...

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

Часть С. Дайте развернутый ответ. Высокий уровень

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

а) дефицитный,

б) избыточный,

в) сбалансированный,

г) оптимальный.

ОТВЕТЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ключ к контрольной работе за 1 полугодие. 9 класс.

1	в	1 балл
2	а	1 балл
3	г	1 балл
4	б	1 балл
5	б	1 балл
6	г	1 балл
7	в	1 балл
8	в	1 балл
9	а	1 балл
10	б	1 балл
11	б	2 балла
12	б	2 балла
13	г	2 балла
14	1-Б; 2-А; 3-В	2 балла
15	б	2 балла
16	а	3 балла
17	б	3 балла
18	а	3 балла
19	г	3 балла
20	в	3 балла

За отсутствующий или не соответствующий указанным критериям ответ задание оценивается в 0 баллов.

Контрольная работа по технологии за 1 полугодие. 9 класс.

Базовый уровень

1. Этикет – это:

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

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

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

3. Какую кашу любил Илья Муромец:

- а) овсяную;

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

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

- а) 40 – 50 С;
- б) 80 – 85 С;
- в) 120 – 140 С;
- г) доведённое до кипения.

5. Хлопья «Геркулес» производят из:

- а) пшеницы;
- б) овса;
- в) гречихи;
- г) пшена.

6. Процесс заготовки продуктов с использованием уксусной кислоты называется:

- а) солением;
- б) копчением;
- в) консервированием;
- г) маринованием;

7. Наибольшую драпируемость имеют ткани, изготовленные переплетением:

- а) полотняным;
- б) саржевым;
- в) атласным;
- г) сатиновым;

8. Усадка, осыпаемость, скольжение относятся к свойствам:

- а) физическим;
- б) механическим;
- в) технологическим;
- г) гигиеническим;

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

- а) Подержать несколько минут в холодной воде с уксусом;
- б) прокипятить с мылом и содой;
- в) замочить на несколько минут в соленой воде.

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

- а) крест;
- б) гладь;
- в) мережка;
- г) тамбурный.

Повышенный уровень

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

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

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

- а) счётными;
- б) копировальными;
- в) косыми;
- г) прямыми;

13. При выполнении влажно-тепловой обработки концы вытачек:

- а) разутюживают;
- б) заутюживают к боковым швам;
- в) приутюживают;
- г) сутюживают

14. По положению основной вытачки установите соответствие чертежей выкройки приведенным моделям:

(модели на карточках)

15. При выкраивании подкройной обтачки её долевую нить располагают

- а) вдоль обтачки;

- б) поперёк обтачки;
- в) перпендикулярно направлению долевой нити основной детали;
- г) по направлению долевой нити основной детали.

Высокий уровень

16. Бытовая электрическая сеть может передавать электроэнергию мощностью 1,5 кВт. Можно ли подключить к этой сети одновременно чайник мощностью 1 кВт и пылесос мощностью 0,8 кВт?

- а) можно;
- б) нельзя;
- в) когда можно, когда нет;
- г) скорее можно.

17. Затраты, издержки, потребление чего-либо для определённых целей - это:

- а) бюджет; б) расход; в) доход; г) цена.

18. Если расходы равны доходам – бюджет:

- а) сбалансированный;
- б) имеет дефицит;
- в) избыточный;
- г) профицитный

19. В каком обществе не было проблемы выбора профессии?

- а) в социалистическом;
- б) в капиталистическом;
- в) в феодальном;
- г) в первобытном.

20. Украшение из ткани в верхней части дверных и оконных проемов называется:

- а) штора;
- б) карниз;
- в) ламбрекен;
- г) занавеска.

ОТВЕТЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ключ к контрольной работе за год. 9 класс.

1	г	1 балл
2	а, в, г, д	1 балл
3	в	1 балл
4	в, г, д	1 балл
5	а, б, г, д	1 балл
6	б	1 балл
7	б, в, г, д	1 балл
8	а, б, в, д	1 балл
9	б	1 балл
10	а, б, в, г, е	1 балл
11	а	2 балла
12	в	2 балла
13	д	2 балла
14	в	2 балла
15	а, г	2 балла
16	в	3 балла
17	в	3 балла
18	г	3 балла
19	в	3 балла
20	г	3 балла

За отсутствующий или не соответствующий указанным критериям ответ задание оценивается в 0 баллов.

Контрольная работа по технологии итоговая 9 класс.

Базовый уровень

1. Из какой зерновой культуры производят крупу «Геркулес»:

- а) пшеница;
- б) полба;
- в) рис;
- г) овес;
- д) гречиха;
- е) пшено.

2. Требования к качеству горячих напитков:

- а) напитки готовят перед употреблением;
- б) чайную заварку используют в течение дня;
- в) цвет чая должен быть красно-коричневым или зеленоватым;
- г) готовый кофе должен быть горячим или холодным, но не теплым;
- д) напитки должны быть прозрачными.

3. Веществами, выполняющими функцию биологических регуляторов жизненных процессов в организме человека, являются:

- а) жиры;
- б) белки;
- в) витамины;
- г) углеводы;
- д) минеральные соли.

4. К технологическим свойствам тканей относятся:

- а) прочность;
- б) драпируемость;
- в) раздвижка нитей в швах;
- г) усадка;
- д) осыпаемость.

5. Природный цвет волокон шерсти бывает:

- а) белый;
- б) черный;
- в) оранжевый;
- г) коричневый;
- д) серый.

6. В машинной игле ушко находится:

- а) в середине иглы;
- б) рядом с острием;
- в) там же, где у швейной иглы.

7. Обрыв верхней нити может идти по причине:

- а) неправильного положения прижимной лапки;
- б) слишком большого натяжения верхней нити;
- в) неправильной заправки верхней нити;
- г) неправильной установки иглы;
- д) вставленного не до упора челночного устройства шпульного колпачка.

8. Уход за швейными изделиями из хлопчатобумажных и льняных тканей включает:

- а) стирку;
- б) глажение;
- в) чистку;
- г) химическую чистку;
- д) сушку.

9. Полоска ткани для обработки среза, вырезанная по форме горловины — это:

- а) воротник;
- б) подкройная обтачка;
- в) тесьма;
- г) кружево.

10. Изменить внешний вид изделия без изменения выкройки можно с помощью:

- а) фурнитуры;
- б) аксессуаров;
- в) вышивки;
- г) кружев;

- д) воланов;
- е) молнии;
- ж) кокетки.

Повышенный уровень

11. Стачивание — это:

- а) соединение приблизительно равных по величине деталей по совмещенным срезам ткани машинной строчкой;
- б) соединение разных по величине деталей машинной строчкой;
- в) прокладывание строчки для закрепления подогнутого края детали.

12. Размер женских юбок и брюк определяется:

- а) по обхвату шеи;
- б) по обхвату груди;
- в) по обхвату бедер;
- г) по обхвату талии;
- д) по росту.

13. Односторонние складки у юбки закрепляют машинным швом:

- а) накладным;
- б) запошивочным;
- в) стачным;
- г) вподгибку с закрытым срезом;
- д) надстрочным.

14. При выкраивании косой бейки ее долевую нить располагают:

- а) под углом 30° к долевой нити;
- б) поперек бейки;
- в) под углом 45° к долевой нити;
- г) вдоль бейки.

15. В лоскутной пластике статичные композиции создаются следующими элементами:

- а) вертикальными и горизонтальными осями симметрии;
- б) спиралями и параболами;
- в) наклонными линиями;
- г) кругами и окружностями;
- д) асимметричными элементами.

Высокий уровень

16. Максимальную светоотдачу на единицу потребляемой мощности имеет:

- а) лампа накаливания;
- б) люминесцентная лампа;
- в) светильник на светодиодах;
- г) галогенная лампа.

17. Свободный план доходов и расходов семьи называется:

- а) капитал;
- б) рента;
- в) бюджет;
- г) дивиденды.

18. К профессиям типа «человек-знаковая система» относятся:

- а) поэт;
- б) врач;
- в) портной;
- г) бухгалтер.

19. Для выдвижения идеи выполнения проекта необходимо:

- а) разработать технологическую карту выполнения изделия;
- б) оценить экономические и экологические свойства проектного изделия;
- в) сформулировать проблему и собрать необходимую информацию.

20. Выполнение проекта завершается:

- а) изготовлением изделия;
- б) оформлением описания проекта;
- в) оценкой и самооценкой проекта;
- г) презентацией (защитой) проекта.