

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ГИМНАЗИЯ № 100 г. ЧЕЛЯБИНСКА»

УТВЕРЖДАЮ

Директор  
МАОУ «Гимназия №100 г.  
Челябинска»  
Приказ №.01-02/01-02  
01.09.2017 г.  
Зайцева Н.А.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА  
«Технология»  
(направление «Технологии ведения дома»)  
(5-8 классы)

Предмет: Технология. Направление «Технологии ведения дома»  
Учитель: Ковтун Н.Д.  
Общее количество часов за курс: 238 часа

Рассмотрено на заседании МО:  
Протокол № 1  
от «29» августа 2017г.  
Руководитель МО:  
Смир Смирнова Н.В.

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора по УВР  
Шарова Шарова М.Ю.  
«1» сентября 2017 г.

Челябинск 2017

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Пояснительная записка .....	стр.3
Планируемые результаты освоения курса учебного предмета «Технология».....	стр.4
Содержание учебного курса предмета «Технология».....	стр.10
Тематическое планирование по учебному курсу предмета «Технология».....	стр.15
Календарно-тематическое планирование по учебному курсу предмета «Технология».....	стр.16
Контрольно-измерительные материалы.....	стр..72

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к программе учебного предмета «Технология», направление «Технологии ведения дома» для учащихся 5, 8 классов.

Программа разработана в соответствии с требованиями следующих **нормативно-правовых и инструктивно-методических документов:**

- Приказ Министерства образования и науки РФ № 1897 от 17.12.2010 г. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (зарегистрировано в Минюсте РФ 1.02.2011г., № 19644).
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.12.2014 г. № 1644 « О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897 « Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования » (Зарегистрировано в Минюсте Российской Федерации 6 февраля 2015 г. Регистрационный номер 35915 (с 21.02.2015 года).
- Приказ Минтруда России от 18.10.2013 г. № 544 н « Об утверждении профессионального стандарта « педагог» (педагогическая деятельность в сфере дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования) (воспитатель, учитель).
- Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект.- М.: Просвещение, 2010. – 96с. – (Стандарты второго поколения).
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 986 от 03.02.2011 г. «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 г. № 253 «Об утверждении Федерального перечня учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию основных образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования (зарегистрирован в Минюсте России).
- Приложение к письму МОиН Челябинской области № 1213/5227 от 6 июня 2017г. «О преподавании учебного предмета «Технология» в 2017-2018 учебном году».
- Основная образовательная программа основного общего образования МАОУ «Гимназия № 100 г. Челябинска».
- Положение о рабочей программе учебного предмета МАОУ «Гимназия № 100 г. Челябинска».

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО КУРСА ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

### 2.1. Достижение личностных, метапредметных и предметных результатов

Одной из важных задач второй ступени технологического образования является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Изучение предметного курса «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностными результатами** освоения курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условие безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**Метапредметными результатами** освоения курса «Технология» являются:

*познавательные УУД:*

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающий стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического

процесса;

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
  - самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
  - виртуальное и натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов;
  - приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности;
  - выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
  - выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
  - использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость;
  - согласование и координация совместной познавательной – трудовой деятельности с другими ее участниками;
  - объективное оценивание вклада своей познавательной – трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
  - оценивание своей познавательной – трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
  - диагностика результатов познавательной – трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
  - осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек в Интернете;
  - выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
  - обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
  - соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
  - соблюдение норм и правил безопасности познавательной – трудовой деятельности и созидательного труда;
- коммуникативные УУД:*
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;
  - отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности;
  - согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;

*регулятивные УУД:*

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция.

**Предметными результатами** освоения учащимися программы «Технология» являются:

в познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико – технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно – математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объектов труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;

- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
- в мотивационной сфере:
  - оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
  - оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
  - выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
  - выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
  - согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно – трудовой деятельности;
  - осознание ответственности за качество результатов труда;
  - наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
  - стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.
- в эстетической сфере:
  - дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
  - моделирование художественного оформления объектов труда и оптимальное планирование работ;
  - разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
  - эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
  - рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.
- в коммуникативной сфере:
  - формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
  - выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
  - оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
  - публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
  - разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
  - потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.
- в физиолого-психологической сфере:
  - развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
  - достижение необходимых точности движений при выполнении различных технологических операций;
  - соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
  - сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

## 2.2. Планируемые результаты освоения обучающимися образовательной программы

В результате обучения учащиеся *овладеют*:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирование бюджета домашнего хозяйства; культура труда,
- уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик *получает возможность*:

познакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- с назначением и технологическими свойствами материалов;
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, машин и оборудования;
- с видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
- осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;



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

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
- построения планов профессионального образования и трудоустройства.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО КУРСА ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» направление «Технологии ведения дома»

Программа предусматривает освоение материала по следующим *сквозным образовательным линиям*:

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

Базовыми являются разделы: «Кулинария», «Технологии ведения домашнего хозяйства», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла».

В содержании программы курса «Технология» сквозной линией проходят вопросы знакомства с различными профессиями.

### Основные содержательные линии учебной программы

Название раздела/темы, количество часов	Содержание раздела / темы программы
<b>5 класс</b>	
<b>Кулинария – 16 часов</b>	Вводное занятие. Санитарно-гигиенические требования и безопасность при обработке пищевых продуктов. Травматизм и виды травм, профилактика и первая медицинская помощь. Физиология питания: пищевые вещества, пищевая пирамида, пищевые отравления. Технологический процесс приготовления различных блюд. Безопасные приемы работы. Заготовка продуктов. Традиционные национальные (региональные) блюда. Хранение пищевых продуктов. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Профессии, связанные с производством и обработкой продуктов.
<b>Свойства текстильных материалов – 4 часа</b>	Классификация текстильных волокон. Характеристика волокон: сырьевой состав, способы получения, свойства и применение. Переплетения нитей. Стороны и виды тканей. Общие свойства текстильных материалов. Профессии, связанные с обработкой волокон и тканей.
<b>Элементы машиноведения – 4 часа</b>	Классификация швейного оборудования. Основные рабочие характеристики швейной машины. Назначение и работа отдельных узлов. Подготовка швейной машины к работе. Организация рабочего места. Приемы работы на швейной машине. Неполадки в работе. Правила техники безопасности. Выполнение машинных швов. Профессии, связанные с обслуживанием швейного и вспомогательного оборудования.
<b>Конструирование швейного изделия – 4 часа</b>	Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды в одежде. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Фигура человека, измерение и снятие мерок. Расчет конструкции и построение основы чертежа изделия: в масштабе М 1:4 и М 1:1. Профессии, связанные с конструированием швейных изделий.
<b>Моделирование швейных изделий – 2 часа</b>	Понятие о моделировании одежды. Выбор модели и ее эскиз. Моделирование изделия выбранного фасона. Художественное оформление и отделка изделий. Профессии, связанные с моделированием одежды.
<b>Технология изготовления швейного изделия – 12 часов</b>	Подготовка ткани и раскрой изделия. Особенности раскладки выкроек на ткани. Инструменты и приспособления для раскроя. Правила безопасной работы портновскими инструментами. Понятие о стежке, строчке, шве. Основные операции при ручных работах. Подготовка изделия к первой примерке. Проведение первой примерки. Технологическая последовательность изготовления швейного изделия. Основные операции при машинных работах, требования к выполнению машинных работ.

	Выполнение влажно-тепловой обработки: оборудование, правила, основные операции ВТО. Проверка качества и демонстрация готового изделия. Проектирование швейных изделий. Профессии, связанные с обработкой конструкционных материалов.
<b>Художественные ремесла – 8 часов</b>	Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов. Лоскутное шитье. Изготовление и представление рукодельного изделия. Проектирование полезных изделий. Профессии декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.
<b>Оформление интерьера – 2 часа (Технологии ведения дома)</b>	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру. Создание интерьера помещения кухни. Разделение помещения кухни на зоны. Планировка и цветовое решение при оформлении кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Профессии.
<b>Электротехника – 2 часа</b>	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, СВЧ, посудомоечной машины. Профессии, связанные с обслуживанием электротехнических приборов.
<b>Технологии исследовательской и опытнической деятельности – 14 часов</b>	Выбор темы проекта. Подбор информации. Оформление проекта. Конструкторский и технологический этапы проекта. Выполнение объекта труда. Экономический расчет. Подготовка презентационной разработки. Представление и защита проекта. Портфолио достижений.
<b>6 класс</b>	
<b>Технология домашнего хозяйства – 3 часа</b>	Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере.
<b>Кулинария – 14 часов</b>	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Блюда из мяса, птицы. Заправочные супы. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.
<b>Создание изделий из текстильных материалов – 22 часа</b>	Свойства текстильных материалов. Конструирование швейных изделий. Моделирование швейных изделий. Швейная машина. Технология изготовления швейных изделий.
<b>Художественные ремесла – 8 часов</b>	Вязание крючком. Вязание спицами.
<b>Технологии творческой и опытнической деятельности – 21 час</b>	Исследовательская и созидательная деятельность.
<b>7 класс</b>	
<b>Технология домашнего хозяйства – 8 часов</b>	Роль освещения в интерьере. Типы светильников. Гигиена жилища. Бытовые электроприборы. Творческий проект по разделу «Умный дом»

<b>Кулинария – 12 часов</b>	Молоко и кисломолочные продукты .Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. . <b>Виды теста и выпечки . Творческий проект по разделу «Кулинария» «Праздничный сладкий стол»</b>
<b>Создание изделий из текстильных материалов – 22 часа</b>	Свойства текстильных материалов. Конструирование швейного изделия. Моделирование швейного изделия. Швейная машина. Технология изготовления поясных изделий. Творческий проект «Праздничный наряд»
<b>Художественные ремесла – 22 часа</b>	Ручная роспись тканей. Вышивание. Творческий проект «Подарок своими руками»
<b>Технологии творческой и опытнической деятельности – 4 часа</b>	Исследовательская и созидательная деятельность. Подготовка творческого пртфолио. Подготовка презентации.
<b>8 класс</b>	
<b>Электротехника – 4 часа</b>	Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Бытовые электроприборы:характеристика, назначение, устройство, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Пути экономии электрической энергии в быту.Техника безопасности при работе с электроприборами. Электронные приборы.
<b>Технологии ведения домашнего хозяйства (оформление интерьера) – 4 часа</b>	<i>Экология помещений.</i> Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхности стен помещений под покраску или оклейку. Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Экологическая безопасность и технология выполнения ремонтно-отделочных работ. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Работа счетчиков расхода воды. Способы расчета и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод и экологические проблемы. Система безопасности жилища.
<b>Технологии ведения дома (планирование домашнего хозяйства) – 4 часа</b>	<i>Бюджет семьи.</i> Рациональное планирование семейного бюджета. Структура и источники доходов и расходов. Способы выявления потребностей семьи. Расчет потребительской корзины. Технологии построения семейного бюджета и совершения покупок. Составление структуры семейного бюджета. Технологии ведения бизнеса. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности.
<b>Создание изделий из текстильных материалов – 10 часов</b>	<i>Элементы материаловедения.</i> Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности. Нетканые материалы, технология их производства и эксплуатационные свойства. Трикотаж, технология производства и свойства. Характерные ширины трикотажных полотен. Размерные величины ткани, их

	<p>влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива брючного изделия.  <i>Конструирование и моделирование поясного изделия.</i> Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Выбор модели с учетом особенностей фигуры.          Мерки для построения чертежа брюк. Последовательность построения основы чертежа поясного изделия в масштабе М1:4. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Зрительные иллюзии в одежде. Способы моделирования брюк. Виды художественного оформления изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Определение расхода ткани на изделие. Брюки в национальном костюме народов уральского региона.  <i>Технология изготовления брючного изделия.</i> Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Правила безопасности при выполнении ручных работ. Профессия закройщик. Технология поузловой обработки брючного изделия.          Режимы влажно-тепловой обработки изделия. Правила безопасности при выполнении утюжильных работ. Контроль и оценка качества готового изделия. Профессии, связанные с обработкой текстильных материалов и созданием швейных изделий.</p>
<p><b>Современное производство и профессиональное самоопределение – 4 часа</b></p>	<p><i>Сферы производства и разделение труда.</i> Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Знакомство с современным предприятием. Уровни квалификации и уровни образования. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.  <i>Профессиональное образование и профессиональная карьера.</i> Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Классификации профессий. Профессиональные интересы, склонности и способности. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Современные учебные заведения. Возможности построения карьеры. Здоровье и выбор профессии.</p>
<p><b>Технологии исследовательской и опытно-конструкторской деятельности – 8 часов</b></p>	<p>Определение потребностей и целесообразность. Выбор темы проекта. Подбор информации. Оформление проекта. Конструкторский и технологический этапы проекта. Выполнение объекта труда. Экономический расчет. Подготовка презентационной разработки. Представление и защита проекта. Портфолио достижений.</p>

#### 4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»

Тема раздела	Количество часов			
	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
1. Кулинария	16 часов	14 часов	12 часов	-
2. Создание изделий из текстильных материалов	26 часов	22 часа	22 часа	10 часов
3. Художественные ремесла	8 часов	8 часов	22 часа	-
4. Электротехника	2 часа	-	-	4 часа
5. Технологии ведения дома	2 часа	3 часа	8 часов	8 часов
6. Современное производство и профессиональное самоопределение	-	-	-	4 часа
7. Технологии исследовательской и опытнической деятельности	14 часов	21 час	4 часа	8 часов
<b>ИТОГО:</b>	<b>68 часов</b>	<b>68 часов</b>	<b>68 часов</b>	<b>34 часа</b>

## 5. КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

**Календарно - тематическое планирование:** представлено в виде таблицы с разделением тем по урокам, имеет теоретические сведения, наименование объекта труда и содержание практической работы. Каждый раздел программы содержит обязательный уровень подготовки учащихся. Инструментарий контроля указывает вид и форму контроля.

5 класс

Номер урока	Дата проведения урока (план/факт)	Наименование темы урока	Теоретические сведения	Практическая работа		Инструментарий контроля
				Объект труда	Содержание	
<b>1. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 2 часа</b>						
<p><b>Познавательные УУД:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основные технологические понятия и сведения;</li> <li>• назначение и технологические свойства материалов и инструментов;</li> <li>• значение, цели проекта, разработка вариантов конструкции, составление технологических карт.</li> </ul> <p><b>Регулятивные УУД:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• рационально организовывать рабочее место;</li> <li>• находить необходимую информацию в различных источниках;</li> <li>• применять конструкторскую и технологическую документацию;</li> <li>• выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;</li> <li>• выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;</li> <li>• соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием.</li> </ul> <p><b>Коммуникативные УУД:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• организация индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;</li> <li>• умение работы в группе;</li> <li>• обсуждение представленных образцов проектных работ.</li> </ul>						
1		Вводное занятие.	Знакомство с программой курса 5 класса.	Библиотека	Знакомство с банком	П.р.
2		Творческая проектная	Понятия «проектная деятельность» и	проектов	творческих проектных	



		деятельность. Практическая работа №1.	«творческий проект». Цель и задачи проектирования. Этапы выполнения проекта: поисковый, технологический, заключительный. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Подготовка пояснительной записки, презентации и доклада для защиты творческого проекта.	учащихся	работ обучающихся.	
<b>2. Разделы «Оформление интерьера», «Электротехника», «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» - 6 часов</b>						
<p><b>Познавательные УУД:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• познакомиться с характеристикой основных функциональных зон в жилых помещениях;</li> <li>• знать основные виды домашних работ; средства оформления интерьера;</li> <li>• изучить влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека;</li> <li>• знать назначение основных видов современной бытовой техники.</li> </ul> <p><b>Регулятивные УУД:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• рациональная организация рабочего места;</li> <li>• выполнение декоративных украшений для кухни;</li> <li>• соблюдение правил пользования современной бытовой техникой;</li> <li>• проведение уборки помещения в соответствии с нормами санитарии и гигиены;</li> <li>• проведение работы по оформлению интерьера.</li> </ul> <p><b>Коммуникативные УУД:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• организация индивидуальной и коллективной деятельности;</li> <li>• умение работы в группе;</li> <li>• представление объекта труда и защита.</li> </ul>						
3 4		Вводный контроль. Зачет №1. Интерьер кухни-столовой. <u>НРЭО.</u> Практическая работа №2.	Запуск первого проекта. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру. Требования к интерьеру. Планировка кухни. Разделение кухни на зоны. Современные стили в интерьере. Цветовое решение и отделка интерьера, декоративное украшение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. <u>Национальные традиции в интерьере кухни-столовой.</u> Оборудование кухни и его рациональное размещение.	План кухни	Разработка плана размещения оборудования кухни.	Зачет №1. В/к. П.р.
5 6		Бытовые электроприборы на кухне.	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых	Электро-бытовые	Изучение безопасных приемов работы с	П.р. ИОТ№

		Практическая работа №3.	электроприборов на кухне. Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.	приборы	бытовыми электроприборами.	
7 8		Творческий проект по разделу «Оформление интерьера». Практическая работа №4.	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Требования к выполнению эскиза кухни-столовой.	Эскиз кухни-столовой	Разработка эскизов декоративного оформления кухни.	Пр.р.
<b>3. Разделы «Кулинария», «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» – 18 часов</b>						
<b>Познавательные УУД:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• применение средств индивидуальной защиты и гигиены;</li> <li>• санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов (первичной, тепловой);</li> <li>• виды оборудования современной кухни (плита, микроволновая печь, чайник, комбайн, электромясорубка);</li> <li>• виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;</li> <li>• технологическая последовательность изготовления объекта труда.</li> </ul> <b>Регулятивные УУД:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать пищевые продукты для приготовления бутербродов, салатов, горячих напитков;</li> <li>• определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам (цвету, запаху, по консистенции);</li> <li>• соблюдать требования безопасности труда и правила пользования инструментами, приспособлениями;</li> <li>• составлять меню завтрака;</li> <li>• выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;</li> <li>• соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд, заготавливать на зиму овощи и фрукты;</li> <li>• рационально организовывать рабочее место.</li> </ul> <b>Коммуникативные УУД:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• организация индивидуальной и коллективной трудовой деятельности</li> <li>• приготовление и повышение качества блюд;</li> <li>• консервирование и заготовка пищевых продуктов в домашних условиях;</li> <li>• приготовление блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;</li> <li>• представление объекта труда и защита.</li> </ul>						
9 10		Санитария и гигиена. Физиология питания.	Запуск второго творческого проекта. Определение темы проекта и выбор вариантов	Рабочее место бригады на	Составление индивидуального режима	Пр.р.

		Практическая работа № 5.	<p>объекта труда.</p> <p>Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила и последовательность мытья посуды; современные моющие и чистящие средства. Безопасные приёмы работы на кухне. Первая помощь при порезах и ожогах. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Пищевая пирамида. Содержание и роль витаминов в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.</p>	<p>кухне;</p> <p>инвентарь посуды;</p> <p>таблицы, справочные материалы</p>	<p>питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.</p>	
11 12		<p>Зачет №2 (ОТ, ТБ). БуТЕРБРОДЫ и горячие напитки. <u>НРЭО</u>. Практические работы №№ 6,7.</p>	<p>Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая, трав. Виды чая, способы заваривания чая из трав. Технология приготовления кофе, какао. <u>Использование уральских трав в чайных сборах.</u></p>	<p>БуТЕРБРОДЫ;</p> <p>горячие напитки</p>	<p>Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков.</p>	<p>Зачет №2. ИОТ № 40,43,44. П.р.</p>
13 14		<p>Блюда из яиц. <u>НРЭО</u>. Практические работы №№ 8,9.</p>	<p>Реализация этапов выполнения творческого проекта. Значение яиц в питании. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц и хранение. Приспособления и оборудование при приготовлении блюд из яиц; технология приготовления блюд. Способы варки. <u>Способы крашения яиц.</u></p>	<p>Омлет, яичница, варёные яйца</p>	<p>Определение свежести яиц. Приготовление блюда из яиц.</p>	<p>П.р.</p>

15 16	Блюда из овощей и фруктов. <u>НРЭО.</u> Практические работы №№ 10,11.	Пищевая ценность овощей и фруктов. Содержание питательных веществ. Способы хранения. Виды овощей и фруктов; содержание в них солей, глюкозы, клетчатки, витаминов. Содержание влаги. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Методы определения качества овощей. Способы удаления лишних нитратов. <u>Выращивание овощей на Южном Урале.</u> Общие правила механической обработки овощей и фруктов; сохранение витаминов. Формы нарезки, инструменты и приспособления.	Комплект режущих инструментов	Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Приготовление и оформление блюда из сырых овощей, фруктов.	П.р.
17 18	Тепловая кулинарная обработка овощей. Практические работы №№ 12,13.	Выполнение технологической карты по изготовлению проектного изделия. Значение и виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки. Условия варки овощей, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Технология приготовления салатов и винегретов из вареных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	Салаты из сырых, варёных овощей	Приготовление блюд из варёных овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салата.	П.р.
19 20	Технология приготовления блюд из круп и бобовых. <u>НРЭО.</u> Практические работы №№ 14,15.	Виды круп и бобовых, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Питательная ценность бобовых. Подготовка их к варке, время варки. Определение затрат на изготовление проектного изделия. <u>Предприятия области по производству круп и бобовых.</u>	Крупы, бобовые	Приготовление гречневой каши. Приготовление блюда из бобовых.	П.р.
21 22	Технология приготовления блюд из макаронных изделий. <u>НРЭО.</u> Практические работы №№ 16,17.	Виды макаронных изделий. Питательная ценность макарон. <u>Предприятия города по производству макаронных изделий.</u> Правила и способы варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Подготовка презентации и доклада	Макаронные изделия	Варка макаронных изделий. Дегустация блюд.	П.р.

			для защиты творческого проекта.			
23 24		Сервировка стола к завтраку. Практические работы №№ 18,19.	Составление меню на завтрак. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола к завтраку. Особенности сервировки стола к завтраку. Столовые приборы, белье, посуда и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Работа с проектом.	Столовые приборы, посуда, салфетки	Разработка меню к завтраку. Сервировка стола к завтраку.	П.р.
25 26		Контрольная работа №1. Творческий проект по разделу «Кулинария». Практические работы №№ 20,21.	Представление готового творческого мини-проекта по разделу «Кулинария». Презентация продукта проекта.	Справочники, сайты	Защита творческого проекта. Представление готового изделия.	К/р №1. Тест. П.р.

**4. Разделы «Создание изделий из текстильных материалов»,  
«Технологии исследовательской и опытнической деятельности» – 30 часов**

**Познавательные УУД:**

- назначение рабочей одежды; виды тканей и свойства тканей из натуральных растительных волокон (льна, хлопка);
- назначение и устройство применяемых ручных инструментов (игла, наперсток, ножницы, сантиметровая лента), приспособлений (манекен, колышек, булавки, резец), машин и оборудования (бытовая швейная машина, утюг);
- технологическая последовательность изготовления изделия.

**Регулятивные УУД:**

- рационально организовывать рабочее место для ручных, вышивальных, машинных работ;
- выбирать вид ткани для рабочей одежды;
- снимать мерки с фигуры человека (Ст, Сб, Ди); строить чертежи фартука;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования (сметать, заметать, наметать, приметать, стачать, настроить, обтачать, притачать, заутюжить, приутюжить, декатировать, отутюжить);
- выполнять машинные швы;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- изготовление рабочей одежды из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов;
- выполнение различных видов художественного оформления изделий;
- создание изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;
- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали).

**Коммуникативные УУД:**

- организация индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- умение работы в группе;
- представление объекта труда и защита.

**а) Свойства текстильных материалов – 4 часа**

27 28		Анализ контрольной работы №1. Производство текстильных материалов. Лабораторно-практическая работа № 22.	Запуск третьего творческого проекта. Определение темы проекта и выбор вариантов объекта труда. Классификация текстильных волокон. Волокна растительного происхождения: производство и свойства. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Ассортимент тканей из растительных волокон.	Образцы волокон, тканей	Изучение свойств тканей растительного происхождения.	Лаб./р. П.р.
29 30		Свойства текстильных материалов. Практические работы №№ 23,24.	Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения (х/б, льняных, ниток, тесьмы, лент). Профессии ткацкого производства.	Образцы тканей растительного происхождения	Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.	П.р.
<b>б) Элементы машиноведения – 4 часа</b>						
31 32		Бытовая универсальная швейная машина. Зачет №3. Практические работы №№ 25,26.	Современная бытовая универсальная швейная машина с электрическим приводом, её технические характеристики. Назначение основных узлов. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Приемы работы. Правила безопасной работы на швейной машине.	Швейная машина	Исследование работы основных узлов машины. Заправка верхней и нижней ниток.	Зачет №3. ИОТ№74. П.р.
33 34		Приемы работы на швейной машине. Практические работы №№ 27,28.	Приемы работы на швейной машине. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования механизмов. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Краевые швы: назначение, условные обозначения, технология выполнения.	Образцы машинных строчек	Выполнение машинных строчек на ткани. Выполнение закрепок различными способами.	П.р.
<b>в) Конструирование швейного изделия – 4 часа</b>						
35 36		Виды рабочей одежды. Фигура человека.	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Ассортимент рабочей одежды. Фигура	Образцы фартуков,	Снятие мерок и запись результатов измерения.	П.р.

		Практические работы №№ 29,30.	человека и её измерения. Правила снятия мерок с фигуры человека. Конструктивные линии фигуры. Расчет конструкции чертежа.	результаты измерений	Расчет конструкции чертежа изделия.	
37 38		Построение основы чертежа швейного изделия. Практические работы №№ 31,32.	Выполнение конструкторской документации по проекту. Понятие о масштабе, чертеже, выкройке швейного изделия. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Типы линий в системе конструирования. Особенности построения чертежей в уменьшенном масштабе. Профессия конструктор.	Чертежи в масштабе М 1:4; М 1:1.	Построение чертежа фартука в масштабе М1:4 Построение чертежа фартука в масштабе М1:1.	П.р.
<b>г) Моделирование швейного изделия – 2 часа</b>						
39 40		Моделирование фартука. <u>НРЭО.</u> Практические работы №№ 33,34.	Понятие о моделировании одежды. Способы моделирования фартука. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. Эскизная разработка модели швейного изделия. Выбор лучшего варианта для проекта. <u>Фартук в национальном костюме уральского региона.</u> Профессия модельер.	Виды отделок, выкройки	Выполнение эскиза швейного изделия. Подготовка выкройки к раскрою.	П.р.
<b>д) Технология изготовления швейного изделия – 12 часов</b>						
41 42		Контрольная работа №2. Раскрой швейного изделия. Зачет №4. Практические работы №№ 35,36.	Разработка технологической карты изготовления проектного изделия. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Правила и приемы безопасной работы с режущими и колющими предметами. Выкраивание деталей изделия. Критерии качества кроя. Профессия закройщик.	Ткань, выкройка	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани и раскрой изделия.	К/р №2. Тест. П.р. Зачет №4. ИОТ №42.
43 44		Анализ контрольной работы №2. Швейные ручные работы.	Понятие о стежке, строчке, шве. Подготовка деталей кроя к обработке. Значение контурных и контрольных линий и	Детали раскроя, образцы	Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Выполнение	П.р.



		Практические работы №№ 37,38.	точек на ткани. Перенос линий на вторую деталь. Способы переноса линий и точек. Понятие о стежке, строчке, шве. Подготовка деталей кроя к обработке. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Основные операции при ручных работах.	стежков	ручных стежков и строчек.	
45 46		Машинная обработка срезов изделия. Практические работы №№ 39,40.	Назначение и конструкция краевых швов, их графическое обозначение, технология выполнения. Требования к выполнению машинных швов. Возможные дефекты. Профессия портной.	Нагрудник, нижняя часть фартука, косынка	Обработка нагрудника и нижней части фартука. Обработка косынки.	П.р.
47 48		Обработка деталей фартука. Практические работы № № 41,42.	Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Последовательность изготовления швейного изделия. Технология пошива фартука. Обработка накладных карманов. Обработка бретели, пояса. Возможные дефекты. Профессия швея.	Бретели, пояс, карманы	Обработка бретелей и пояса фартука. Обработка накладных карманов.	П.р.
49 50		Соединение деталей с фартуком. Практические работы №№ 43,44.	Назначение соединительных машинных швов, конструкция и графическое обозначение, технология выполнения соединительных швов. Возможные дефекты.	Детали фартука	Соединение карманов с нижней частью фартука. Соединение нагрудника с нижней частью фартука.	П.р.
51 52		Художественная и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества. <u>НРЭО</u> . Зачет №5. Практические работы №№ 45,46.	Использование разного вида отделки изделия. <u>Использование национальных орнаментов в оформлении фартука.</u> Значение ВТО изделия. Режим и технология выполнения. Основные операции ВТО. Оборудование для проведения ВТО. Безопасность в работе. Проверка и контроль качества изделия. Порядок приёмки готового изделия.	Фартук, тесьма, кружево, готовое изделие - фартук	Художественная отделка и выполнение ВТО. Проверка качества и приёмка изделия.	Зачет №5. ИОТ №41. П.р.
<b>е) творческая проектная деятельность – 4 часа</b>						

53 54	Творческий проект: швейное изделие. Практическая работа №47.	Выполнение технологической карты по изготовлению проектного изделия. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Подготовка выступления для защиты проектной работы. Разработка электронной презентации по проектному изделию.	Проект	Подготовка доклада и презентации.	Тест. П.р.
55 56	Контрольная работа №2. Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» Практическая работа №48.	Представление творческого проекта. Анализ того, что получилось, а что нет. Публичная защита проекта.	Проект	Презентация и защита творческого проекта.	К/р №2. П.Р. Критерии оценивания проекта

**5. Разделы «Художественные ремесла»,  
«Технологии исследовательской и опытнической деятельности» – 10 часов**

**Познавательные УУД:**

- ознакомление с видами декоративно-прикладного искусства и творчеством народных умельцев;
- получение представления об основах композиции и законах восприятия цвета;
- знать назначение и устройство применяемых ручных инструментов (игла, наперсток, ножницы, сантиметровая лента), приспособлений (манекен, кольшечек, булавки, резец), машин и вспомогательного оборудования (бытовая швейная машина, утюг);
- технологическая последовательность изготовления изделия.

**Регулятивные УУД:**

- рационально организовывать рабочее место для ручных, вышивальных, машинных работ;
- выбирать вид материала для рукодельного изделия;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования (сметать, заметать, наматывать, приметать, стачать, настрочить, обтачать, притачать, заутюжить, приутюжить, декатировать, отутюжить);
- выполнять ручные и машинные швы;
- выбирать инструменты и оборудование для выполнения работ;
- изготовление рукодельного изделия с использованием ручных инструментов, швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов;
- выполнение различных видов художественного оформления изделий;
- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали).

**Коммуникативные УУД:**

- организация индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- умение работы в группе;
- представление объекта труда и защита.

57 58	Декоративно-прикладное искусство. <u>НРЭО</u> . Практическая работа № 49,50.	Запуск четвертого творческого проекта. Разработка вариантов и выбор лучшего. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, города. <u>Виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества на Урале. Приемы украшения</u>	Образцы работ декоративно-прикладного искусства	Экскурсия в краеведческий музей школы. Изучение работ мастеров декоративно-прикладного искусства региона.	П.р.
----------	---	---	---	--	------

			<p>праздничной одежды в старину. Профессия художник народных промыслов.</p>			
59 60		<p>Основы композиции и законы восприятия цвета. Практическая работа №51.</p>	<p>Разработка технологической карты проектируемого изделия. Понятие «композиция». Правила, приемы и средства композиции. Виды композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие «орнамент». Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Приемы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные цвета. Гармоничные цветовые композиции. Профессия художник декоративно-прикладного искусства.</p>	<p>Таблицы с орнаментами, природные мотивы, эскизы орнаментов</p>	<p>Зарисовка природных мотивов, разработка узора.</p>	<p>П.р.</p>
61 62		<p>Лоскутное шитье. Практические работы № 52,53.</p>	<p>Реализация этапов выполнения творческого проекта. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Краткие сведения из истории лоскутного шитья. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры лоскутного шитья. Материалы для лоскутного шитья. Инструменты и приспособления. Подготовка шаблонов для работы.</p>	<p>Салфетка, панно, образцы работ</p>	<p>Подбор и подготовка лоскутного материала. Изготовление шаблонов.</p>	<p>П.р.</p>
63 64		<p>Лоскутное изделие. Практическая работа №54.</p>	<p>Подготовка выступления для защиты проектной работы. Разработка электронной презентации по проектному изделию. Технология изготовления изделия в технике лоскутного шитья: аппликация и стежка. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой. Обработка срезов лоскутного изделия. ВТО лоскутного изделия и проверка качества.</p>	<p>Салфетка, панно, образцы работ</p>	<p>Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.</p>	<p>П.р.</p>
65 66		<p>Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Практическая работа №55.</p>	<p>Представление творческого проекта. Анализ того, что получилось, а что нет. Публичная защита проекта.</p>	<p>Лоскутное изделие</p>	<p>Презентация и защита творческого проекта.</p>	<p>П.р.</p>

**6. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» – 2 часа**

**Познавательные УУД:**

- познакомиться с основными понятиями и сведениями;
- знать назначение и технологические свойства материалов и инструментов;
- изучить значение, цели проекта, разработка вариантов конструкции, составление технологических карт.

**Регулятивные УУД:**

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- 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.

**Коммуникативные УУД:**

- организация индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- умение работать в группе;
- представление личного портфолио.

67 68	Презентация личного портфолио. Практическая работа №56.	Аналитический этап творческой проектной деятельности. Оформление личного портфолио.	Портфолио	Представление личного портфолио.	П.р.
----------	--	---	-----------	----------------------------------	------

6 класс

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Лабораторные работы	Практические работы	Формирование УУД	Домашнее задание	Дата
1	Вводный урок.	1	Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения.  Правила безопасного труда при работе в кабинете технологи	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе			Познавательные		
<b>Разделы «Технологии домашнего хозяйства», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч)</b>									
2	Интерьер жилого дома	1	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора		№1 «Декоративное оформление интерьера»	Познавательные	§ 1,2  Задание №1, п.3 в рабочей тетради	

			<p>гигиенической зоны.  Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере.  Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола.  Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон</p>	<p>материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.</p>					
3-4	«Комнатные растения в интерьере»	2	<p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник</p>	<p>Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приемах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник</p>		№2 «Перевалка (пересадка) комнатных растений»	Познавательные	§ 3-5	

5-6	Творческая проектная деятельность	2	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Выполнять и представлять проект по разделу «Интерьер жилого дома»			Личностные Регулятивные Познавательные Коммуникативные	Стр. 29-32	
<b>Разделы «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)</b>									
7-8	Блюда из рыбы	2	Пищевая ценность рыбы. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.  Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую	№1 «Определение свежести рыбы»  №2 «Определение качества термической обработки рыбных блюд»	№3 «Приготовление блюда из рыбы»	Личностные Коммуникативные	§ 6,7	



			готовых блюд	<p>обработку чешуйчатой рыбы. Разделявать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p>					
9-10	«Блюда из нерыбных продуктов моря»	2	<p>Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из</p>	<p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд из морепродуктов. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из нерыбных</p>		№4 «Приготовление блюда из морепродуктов»	<p>Личностные Коммуникативные</p>	§8 Задание №8, п.3 в рабочей тетради	

			<p>нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд</p>	<p>продуктов моря.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из морепродуктов</p>					
11-12	Технологи первичной и тепловой обработки мяса	2	<p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса.</p> <p>Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса.</p>	<p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.</p> <p>Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>	№3 «Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов»		<p>Личностные</p> <p>Коммуникативные</p>	§9	

13-14	Приготовление блюд из мяса	2	<p>Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам</p>	<p>Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p>	№4 «Определение качества мясных блюд»	№5 «Приготовление блюда из мяса»	<p>Личностные</p> <p>Коммуникативные</p>	§10	
15-16	Блюда из птицы	2	<p>Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология</p>	<p>Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций.</p> <p>Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать</p>		№6 «Приготовление блюда из птицы»		§11	

			приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу	безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы					
17-18	Заправочные супы	2	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды		№7 «Приготовление заправочного супа»	Личностные  Коммуникативные	§12  Задание №12, п.2 в рабочей тетради	

			супа и подача к столу	и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах					
19-20	Приготовление обеда.  Сервировка стола к обеду	2	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления		№8 «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»	Личностные  Коммуникативные	§13  Задание №13, п.2,3 в рабочей тетради	

				обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола					
21-22	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Выполнять и представлять проект по разделу «Кулинария»			Личностные Регулятивные Познавательные		
<b>Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (30 ч)</b>									
23-24	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон	2	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о	№5 «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон»		Личностные Познавательные	§14 Задание №14, п.2,3 в рабочей тетради	

				<p>современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле.</p> <p>Оформлять результаты исследований.</p> <p>Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон</p>					
25-28	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом	4	<p>Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным</p>		№9 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом»	<p>Личностные</p> <p>Познавательные</p> <p>Коммуникативные</p>	§15	

				рукавом.  Находить и представлять информацию об истории швейных изделий					
29-30	Моделирование плечевой одежды	2	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с		№10 «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою»	Личностные Познавательные Коммуникативные	§16	



				профессией технолог-конструктор швейного производства					
31-32	Раскрой плечевого изделия	2	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.		№11 «Раскрой швейного изделия»		§17	
33-34	Ручные швейные работы	2	Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и	Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.		№12 «Дублирование деталей клеевой прокладкой»  №13 «Изготовление образцов ручных швов»	Познавательные	§18-19	

			вывернутых краёв — вымётывание.						
35-36	Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине	2	Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.  Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине.		№14 «Устранение дефектов машинной строчки»  №15 «Применение приспособлений к швейной машине»	Личностные  Познавательные	§20-21	

				Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц					
37-38	Машинные работы	2	Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).	Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.		№16 «Изготовление образцов машинных работ»	Личностные  Познавательные	§22	
39-40	Обработка мелких деталей	2	Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.	Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом.		№17 «Обработка мелких деталей»	Познавательные	§23	
41-42	Подготовка и проведение	2	Подготовка и проведение примерки	Выполнять подготовку проектного изделия к		№18 «Примерка	Познавательные	§24	

	примерки		плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.	примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.		изделия»			
43-44	Технология изготовления плечевого изделия	2	Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик		№ 19 «обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов» №20 «Обработка горловины и застёжки проектного изделия» №21 «Обработка боковых срезов и отрезного изделия» №22 «Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия»	Личностные Познавательные	§25-28	
45-52	Творческий проект по разделу «Создание изделий	8	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований	Выполнять и представлять проект по разделу «Создание			Познавательные Личностные		

	из текстильных материалов»		к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	изделий из текстильных материалов»			Регулятивные		
<b>Разделы «Художественные ремесла», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)</b>									
53-54	Основные виды петель при вязки крючком. Вязание полотна	2	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.		№23 «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами	Познавательные	§29-31 Задание №31, п.2,3 в рабочей тетради	

			вывязывания петель, закрепление вязания.						
55-56	Вязание по кругу	2	Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	Выполнять образцы плотного вязания по кругу. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания		№24 «Выполнение плотного вязания по кругу»	Познавательные	§32  Задание №32, п.2 в рабочей тетради	
57-58	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	2	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами.		№25 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями»	Личностные  Познавательные	§33  Задание №33, п.3 в рабочей тетради	
59-60	Вязание цветных узоров	2	Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.	Создавать схемы для вязания с помощью ПК. Вязать спицами		№26 «Разработка схемы жаккардового	Личностные	§34	

			Профессия художник в области декоративно-прикладного искусства	образцы цветных узоров. Находит и представлять информацию о северном цветном узором вязания. Знакомиться с профессией художник в области декоративно-прикладного искусства		узора»	Познавательные		
61-64	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	4	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности.  Выполнять и представлять проект по разделу «Художественные ремесла»			Познавательные Личностные Регулятивные		
65-66	подготовка к защите творческого проекта	2	Оформление портфолио. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.			Личностные Регулятивные		

				Составлять доклад для защиты творческого проекта.					
67-68	Защита творческого проекта	2	Защита проекта	Защищать творческий проект					

### 7 класс

№ урока	Тема урока	Дата проведения		Кол-во час	Основное содержание	Характеристика основных видов деятельности обучающихся (на уровне учебных действий).	Д/З
		план	факт				
<b>Разделы «Технологии домашнего хозяйства» «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8ч)</b>							
<b>Темы: «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (2ч), «Гигиена жилища» (2ч), «Бытовые электроприборы»(1ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (2 ч)</b>							
1.2.	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере			2ч	Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять	



					управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер	электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер	
3.4.	Гигиена жилища			2ч	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений	
5.6.	Бытовые приборы Для уборки и создания микроклимата в помещении			2ч	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов.	

					очиститель воздуха, озонатор	Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи	
7.8.	Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома»			2ч	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта	Выполнять и представлять проект по разделу «Интерьер жилого дома»	
<b>Разделы «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (12ч)</b>							
<b>Темы: Блюда из молока и кисломолочных продуктов(2ч), Изделия из жидкого теста (2ч), Виды теста и выпечки (2ч), Сладости, десерты, напитки (2ч), Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет(2ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (2 ч)</b>							
9.10.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов			2ч	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр, Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши; технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях.	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный	

					<p>Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.</p>	<p>суп, молочную кашу или блюдо из творога.  Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.  Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции.  Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания</p>	
11.12.	Изделия из жидкого теста			2ч	<p>Виды блюд из жидкого теста.  Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста.  Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.  Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой. Оладий и блинного пирога.  Подача их к столу определение качества меда органолептическими и</p>	<p>Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами.  Приготавливать изделия из жидкого теста.  Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов</p>	

					лабораторными методами		
13.14.	Виды теста и выпечки			2ч	<p>Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер</p>	<p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и</p>	

						современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста	
15.16.	Сладости, десерты, напитки			2ч	Виды сладостей; цукаты, конфеты, печенье, бeze (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу	<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.</p> <p>Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления</p>	

17.18.	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет			2ч	<p>Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подачакондитерских изделий и сладких блюд.Правила поведения за столом и пользования столовыми приборамиСладкий стол- фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда.</p> <p>Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК</p>	
19.20.	Творческий проект «Праздничный сладкий стол»			2ч	<p>Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта</p>	<p>Выполнять и представлять проект по разделу «Кулинария»</p>	
<b>Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (22ч)</b>							
<b>Темы:«Свойства текстильных материалов» (2ч), «Конструирование швейных изделий» 2 ч), «Моделирование швейных изделий» (2ч), «Швейная машина» (2 ч), «Технология изготовления швейных изделий» (8ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (6ч)</b>							

21.22.	Свойства текстильных материалов			2ч	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований	
23.24.	Конструирование швейных изделий			2ч	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды	
25.26.	Моделирование поясной одежды			2ч	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу.	

					<p>складками. Подготовка выкройки к раскрою.</p> <p>Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с СП и из Интернета</p>	<p>Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод.</p> <p>Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю.</p> <p>Находить и представлять информацию о выкройках.</p>	
27.28.	Раскрой швейного изделия			2ч	<p>Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани.</p> <p>Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя.</p> <p>Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.</p> <p>Выкраивать косую бейку.</p> <p>Выполнять раскрой проектного изделия.</p> <p>Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсаж</p> <p>Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.</p>	
29.30.	Технология ручных работ			2ч	<p>Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными</p>	<p>Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными,</p>	



					стежками	косыми и крестообразными стежками.	
31.32.	Швейная машина. Технология машинных работ.			2ч	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов; краевой окантовочный шов	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом	
33.34.	Подготовка и проведение примерки			1ч	Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.	
35.36.	Технология изготовления поясных изделий			2ч	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и	Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном	

				бантовой складок. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия	изделии или образцах. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки	
37 38 39	Творческий проект «Праздничный наряд»			6ч Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта	Выполнять и представлять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	
<b>Раздел «Художественные ремёсла», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (22 ч)</b>						
<b>Темы: «Ручная роспись тканей»(4ч) «Вышивание» (12ч), «Технологии творческой и опытнической деятельности»(6ч)</b>						
40.41 42.43.	Ручная роспись тканей			4ч Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика, Технология горячего батика.	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать	

					<p>Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика.</p> <p>Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи.</p> <p>Профессия художник росписи по ткани</p>	<p>эскиз росписи по ткани.</p> <p>Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика.</p> <p>Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах</p>	
44.45. 46.47.	Ручные стежки и швы на их основе			4ч	<p>Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.</p>	<p>Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками.</p>	
48.49.	Вышивка швом крест			2ч	<p>Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом</p>	<p>Выполнять образцы вышивки швом крест.</p> <p>Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК.</p> <p>Знакомиться с профессией вышивальщица.</p>	

50.51.	Вышивка гладью			2ч	Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь.	Выполнять образцы вышивки атласной и штриховой гладью.	
52.53. 54.55.	Вышивка атласными лентами			2ч	Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица	Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом	
56 57 58.	Творческий проект «Подарок своими руками»			6ч	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.	Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла»	
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности (4ч)</b>							
<b>Темы: Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации(2ч), Защита творческого проекта (2ч)</b>							
59.60.	Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации			2ч	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию	



1		<p>Вводное занятие.          Электромонтажные и сборочные технологии.          Практическая работа №1.</p>	<p>Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Общее понятие об электрическом токе. О силе тока и напряжении. Виды источника тока, приемники тока. Условные обозначения на электрических схемах. Виды проводов; электромонтажные инструменты.          Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Безопасность при выполнении электромонтажных и наладочных работ. Профессии.</p>	Бытовые электроприборы	Чтение простой электрической цепи.	ИОТ №70.
2		<p>Вводный контроль.          Электротехнические устройства с элементами автоматики. Зачет №1.          Практическая работа №2.</p>	<p>Принцип работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Виды и принцип работы электротехнических устройств, их назначение. Работа счетчика электрической энергии. Расчет и пути экономии электроэнергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электроустройств.</p>		Определение расхода и стоимости электрической энергии.	Вв/к. П.р.

3	Бытовые электроприборы. Практическая работа №3.	Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.		Ознакомление с устройством и принципом действия электроприбора.	П.р.
4	Бытовые электроприборы. Практическая работа №4.	Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации (водонагреватель, масляной обогреватель). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, компьютеры, часы и др.		Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.	П.р.
5	Творческая проектная деятельность. Практическая работа № 5.	Понятия «проектная деятельность» и «творческий проект». Цель и задачи проектирования. Этапы выполнения проекта: поисковый, технологический, заключительный. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Подготовка пояснительной записки, презентации и доклада для защиты творческого проекта.	Библиотека проектов учащихся	Выбор темы и продукта будущего проекта.	П.р.

**2. Раздел «Технология ведения дома» («Оформление интерьера»);  
«Технологии исследовательской деятельности» - 5 часов**

**Познавательные УУД:**

- инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений;
- санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

**Регулятивные УУД:**

- выполнять эскизы, 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;
- подбирать по каталогам элементы сантехники для ванной комнаты и туалета;
- соблюдать правила безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ;

**Коммуникативные УУД:**

- выполнения правил электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов;
- выполнения простейших электромонтажных работ;
- выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений;
- применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

6		Экология жилища. Ремонт помещений. <u>НРЭО.</u> Практические работы №6, №7.	Характеристика технологий ремонта и отделки жилых помещений с учетом национальных традиций. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Соблюдение правил безопасности труда и гигиены и применение индивидуальных средств защиты. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ.	Каталоги; эскизы	Изучение и подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Выполнение эскиза жилой комнаты.	П.р.
7		Экология жилища. Практическая работа №8.	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. Приточно-вытяжная вентиляция	Иллюстрации	Ознакомление с приточно-вытяжной вентиляцией помещения.	



			помещения.			
8		Водоснабжение жилого помещения. Практическая работа №9.	Схемы горячего и холодного водоснабжения в доме. Правила эксплуатации системы водоснабжения, теплоснабжения и канализации. Устройство современного оборудования.	Схемы	Ознакомление с системой водоснабжения, теплоснабжения и канализации.	П.р.
9		Санитарно-технические работы. Практическая работа №10.	Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счетчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Утилизация воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией воды. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.	Квитанции по расчетам	Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.	П.р.
10		Проектная деятельность. Практическая работа №11.	Отбор необходимой тематической информации. Определение разделов теоретической и практической частей проекта. Планирование исследовательской работы по проекту.	Тематическая информация	Работа с информационным содержанием проекта.	П.р.

### 3. Раздел «Создание изделий из текстильных и материалов»; «Технологии творческой проектной деятельности» - 13 часов

#### Познавательные УУД:

- получение, свойства и применение нетканых материалов; использование нетканых материалов при производстве одежды; виды сложных переплетений нитей в тканях, зависимость свойств ткани от вида переплетения; профессии ткацкого производства; уход за изделием из синтетических волокон;
- виды специальных швейных машин, устройство и принцип работы;
- мерки, необходимые для построения конструкции брючного изделия; прибавки к меркам на свободу облегания, построение чертежа в М 1:4 и 1:1, способы моделирования брючного изделия;
- особенности экономической раскладки выкройки на различных тканях;
- способы обработки застежки изделия и верхнего среза изделия.

#### Регулятивные УУД:

- различать виды нетканых материалов; определять раппорт в сложных переплетениях; выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки; строить чертеж брюк по описанию; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; применять способы моделирования; копировать готовую выкройку из журнала мод;
- проводить примерку изделия; выявлять и устранять дефекты; выполнять обработку вытачек, застежки тесьмой «молния», пояса, низа брюк; выполнять потайной подшивочный стежок; выполнять ВТО и разные виды художественного оформления брючного изделия;
- осуществлять контроль и оценивать качество готового изделия, защищать готовое изделие;

#### Коммуникативные УУД:

- изготовление изделий из текстильных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов;
- проведение влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов;
- выполнение различных видов художественного оформления изделий.

#### а) Элементы материаловедения –1 час

11	Нетканые материалы. Ассортимент нетканых материалов.	Способы получения нетканых материалов. Виды волокон, используемых для получения нетканых материалов. Процесс получения и ассортимент нетканых материалов. Сравнительные характеристики нетканых материалов.	Образцы нетканых материалов	Составление коллекции нетканых материалов и трикотажа.	П.р.
----	--	---	-----------------------------	--	------

		Трикотаж: получение и виды трикотажа. Ремонт трикотажа. Практическая работа №12.	Виды трикотажа. Процесс получения трикотажных полотен. Структура петли. Петельные ряды и столбики. Свойства трикотажа; сравнительные характеристики трикотажа. Особенности изготовления изделий из трикотажа. Ассортимент трикотажа и трикотажных изделий. Ремонт трикотажных изделий: подъем распустившихся петель, кетлевание, штопка.	Образцы трикотажа		П.р.
<b>б) Элементы машиноведения – 1 час</b>						
12		Приспособления малой механизации. Зачет №2. Практические работы №13, №14.	Использование приспособлений при изготовлении швейных изделий: стачивание деталей, выстегивание, обработка срезов окантовочным швом, притачивание тесьмы «молния», подгибание среза на тонких тканях, выполнение запошивочного шва. Виды машинных швов, назначение швов. Условное обозначение. Технология выполнения соединительных и краеобметочных швов.	Образцы швов	Выполнение запошивочного шва. Выполнение швов с помощью двойной иглы.	Зачет №2. ИОТ № 57. П.р.
<b>в) Конструирование и моделирование одежды – 5 часов</b>						
13		Ассортимент брюк. Конструктивные особенности брючного изделия. Снятие мерок. <u>НРЭО.</u> Практические работы № 15.	Основные направления современной моды. Разновидность поясного изделия – брюки. Виды брюк. История брючного изделия. Особенности конструкции брюк. Мерки, используемые для построения чертежа. <u>Брюки в народном костюме.</u> Зрительные иллюзии в одежде. Расчет конструкции чертежа.	Модели брюк, сантиметровая лента	Измерение фигуры и произведение расчётов.	П.р.
14		Построение чертежа брюк в формате 1:4. Практическая работа №16.	Конструктивные особенности деталей изделия. Последовательность построения чертежа основы брюк в масштабе М1:4.	Чертёж	Построение основы чертежа брючного изделия в масштабе 1:4.	П.р.

15		Копирование и корректировка готовой выкройки из журнала. Способы моделирования брючного изделия. <u>НРЭО.</u>	Определение своего размера. Правила перевода выкройки из журнала. Проверка и коррекция выкройки изделия. Способы моделирования брюк. Виды художественного оформления изделия. Подготовка выкройки к раскрою. <u>История народного костюма уральского региона.</u>	Журнал мод, сантиметровая лента	Определение своего размера. Снятие и корректировка выкройки нужного размера.	П.р.
16		Практические работы. №№ 17,18.	Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Варианты раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани.			
17		Контрольная работа №1. Конструкторский и консультационный этапы проекта. Практическая работа №19.	Сведения о конструкторской и технической документации. Общие правила построения и оформления чертежей, рисунков. Использование необходимых материалов, инструментов, приспособлений.	Чертёж, эскиз	Составление технических и конструкторских документов проекта.	П.р.
<b>г) Технология изготовления швейного изделия – 6 часов</b>						
18		Анализ к/р №1. Раскрой ткани. Зачет №3. Подготовка и проведение первой примерки. Практические работы №№ 20, 21.	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Правила раскроя. Припуски на обработку швов. Прокладывание контурных линий и точек. Перевод вытачек и рельефных линий. Скалывание и смётывание деталей. Проведение примерки. Уточнение посадки изделия на фигуре. Внесение изменений. Определение длины изделия.	Ткань, выкройка; детали изделия	Раскрой ткани. Подготовка и проведение первой примерки.	Зачет №3. ИОТ при выполнении ручных работ. П.р.
19		Технология обработки вытачек, кокеток, отделочных деталей; швов изделия. Практические работы №№ 22,23.	Виды строчек для отделки кокеток, других деталей изделия. Обработка вытачек, кокеток, складок. Обработка швов изделия. Параметры выполнения швов. Ширина шва. Выполнение и обработка припусков швов.	Детали изделия	Обработка технологических узлов изделия. Выполнение обметочных швов изделия.	П.р.

20		Технология обработки застёжки тесьмой – молния. Практическая работа №24.	Виды тесьмы – молний, назначение, использование. Виды обработки застёжки в изделии.	Брюки, шорты, тесьма – молния	Втачивание тесьмы – молния.	П.р.
21		Обработка верхнего и нижнего срезов изделия. Практические работы №№ 25,26.	Способы обработки верхнего среза поясом, обтачкой. Способы обработки нижнего среза изделия.	Брюки, шорты	Обработка верхнего среза. Подшивание нижнего среза.	П.р.
22		Художественная и окончательная отделка изделия. <u>НРЭО</u> . Зачет №4. Практические работы №№ 27,28.	<u>Виды художественной отделки.</u> Материалы для декоративной отделки брючного изделия. Режим ВТО готового изделия. Контроль и оценка качества изделия.	Брюки, шорты	Художественная отделка в соответствии с моделью. ВТО изделия.	Зачет №4. ИОТ при работе с эл/утюгом. П.р.
23		Проектирование. Технологический этап. Практическая работа №29.	Выполнение технологических операций и внесение изменений. Текущий контроль качества выполненного изделия.	Технологическая карта	Технологическая обработка узлов изделия.	П.р.
<b>4. Раздел «Технология ведения дома» («Семейная экономика»); «Технологии творческой проектной деятельности» – 5 часов</b>						
<b>Познавательные УУД:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• составляющие бюджета семьи; классификацию расходов семьи;</li> <li>• иметь представление о ценообразовании и ценах на рынке товаров и услуг и возможностях уменьшить расходы семьи;</li> <li>• права потребителей и организации, их защищающие.</li> </ul>						

	<p><b>Регулятивные УУД:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• рационально планировать и расходовать бюджет семьи;</li> <li>• разработать доходную и расходную части бюджета своей семьи;</li> <li>• рассчитать затраты на питание и определить пути их снижения и стоимость минимальной потребительской корзины;</li> <li>• подбирать бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.</li> </ul> <p><b>Коммуникативные УУД:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• рационального планирования и распределения денежных средств семьи;</li> <li>• использования прав потребителя.</li> </ul>					
24	Рациональное планирование бюджета семьи. Практическая работа №30.	Технология построения семейного бюджета. Рациональное планирование доходов и расходов на основе актуальных потребностей семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Информационные технологии в домашней экономике. Использование компьютера для расчета бюджета семьи.	Справочники	Составление структуры семейного бюджета.	П.р.	
25	Права потребителя и их защита. Практическая работа №31.	Технология совершения покупок. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и способы защиты прав потребителей. Потребительская корзина одного человека и членов семьи. Выбор способов совершения покупки. Реклама товара.	Справочники; нормативные документы	Изучение цен на рынке товаров и услуг.	П.р.	
26	Технология ведения бизнеса. Практическая работа №32.	Понятие «бизнес». Условия создания бизнес-проекта. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.	Справочники	Планирование индивидуальной трудовой деятельности: примерная оценка доходности предприятия.	П.р.	
27	Технология ведения бизнеса. Практическая работа №33.	Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.	Бизнес-план	Составление бизнес-проекта.	П.р.	

28	Проектная деятельность. Экономический и заключительный этапы проекта. Практическая работа №№34, 35.	Экономическое обоснование результата учебного проекта. Расчет материальных затрат на получение проектного продукта. Пути снижения себестоимости продукта. Подготовка защиты (доклада) учебного проекта. Подготовка слайд-релиза проекта и готового изделия.	таблица с расчётом	Экономический расчет затрат проектного продукта. Подготовка защиты и слайд-презентации проекта и готового изделия.	П.р.
<b>5. Разделы «Современное производство и профессиональное образование»; «Технологии опытнической и исследовательской деятельности» – 5 часов</b>					
<b>Познавательные УУД:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сферы современного производства; разделение труда на производстве; направления развития техники и технологии в легкой промышленности;</li> <li>• понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда;</li> <li>• источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии;</li> <li>• пути профобразования и возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.</li> </ul> <b>Регулятивные УУД:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• анализировать виды и группы профессий; находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства;</li> <li>• сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.</li> </ul> <b>Коммуникативные УУД:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• построение планов профессиональной карьеры;</li> <li>• выбор пути продолжения образования или трудоустройства.</li> </ul>					
29	Сферы производства и разделение труда. Практические работы №№ 36, 37.	Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования.	Устав современного предприятия	Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Деятельность предприятия швейной промышленности.	П.р.
30	Сферы производства и разделение труда. <u>НРЭО</u> . Практическая работа №38.	<u>Основные отрасли промышленного комплекса области. Предприятия города района.</u> Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Профессиональное	Информационные материалы	Изучение каталога предприятий региона.	

			разделение труда.			
31		Пути получения профессионального образования. Практические работы №№ 39, 40.	Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий. Сферы производства и сервиса. Профессиональные качества личности. Специальность, производительность и оплата труда. Классификация профессий. Внутренний мир человека и его профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.	Справочники	Диагностика склонностей и качеств личности. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования.	П.р.
32		Профессиональное образование и карьера. <u>НРЭО.</u> Практическая работа №40.	Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Наиболее востребованные профессии региона, города, района. <u>Региональный рынок труда и его конъюктура.</u>	Справочники учебных заведений	Выбор по справочнику профессионального учебного заведения.	П.р.
33		Контрольная работа №2. Проектирование. Защита проекта. Практическая работа №41.	Качество изготовленного объекта труда, его влияние на окружающую среду. Презентация проекта и готового изделия.	Доклад проекта, слайд-релиз	Презентация проекта и готового изделия.	П.р.
<b>6. Раздел «Подведение итогов учебного года» - 1 час</b>						
34		Подведение итогов учебного периода. Портфолио достижений учащихся.	Анализ итогов учебного года. Представление портфолио личных достижений учащихся.	Проект		Критерии оценивания проекта



## 6. КОНТРОЛЬНЫЕ РАБОТЫ

**Вводный контроль** проводится с целью проверки знаний правил охраны труда и безопасных приемов в работе (письменный опрос).

**Тематический контроль** проводится по каждой содержательной линии в виде тестирования с целью повторения и проверки полученных знаний.

**Административный контроль** позволяет отследить выполнение требований образовательного стандарта учителем-предметником.

**Текущий контроль** (поурочный контроль) нацелен на закрепление приобретенных знаний и умения через практическую деятельность.

№	Тема/раздел	Что проверяется	Информационный источник
1	Вводный контроль	Правила санитарии и гигиены. Правила техники безопасности с оборудованием, приборами, инструментами при выполнении кулинарных работ. Травматизм и виды травм.	<p>а) Ф.А. Зуева Работа с одаренными детьми в рамках технологической подготовки (инструментарий оценивания предметных результатов): учебное пособие/ Ф.А. Зуева. – Челябинск: ЧИППКРО, 2013. – Ч.1.</p> <p>б) Технология. 5-11 классы. Обслуживающий и технический труд: задания для подготовки к олимпиадам/ авт.-сост. В.П. Пономарева, М.П. Шачкова. – Волгоград: Учитель, 2015.</p>
2	Кулинария	Теоретические знания по темам раздела: пищевая ценность продуктов питания, технологическая последовательность приготовления блюд; правила техники безопасности.	
3	Свойства текстильных материалов	Характеристика и свойства волокон, их получение и применение; общие свойства текстильных материалов.	
4	Элементы машиноведения	Принцип работы отдельных узлов и деталей швейной машины; подготовка швейной машины к работе; безопасные приемы работы.	
5	Конструирование швейного изделия	Правила снятия мерок с фигуры, их обозначение и расшифровка; последовательность построения основы чертежа швейного изделия.	
6	Моделирование швейного изделия	Понятие о моделировании швейного изделия; способы (приемы) моделирования.	
7	Технология изготовления швейного изделия	Технологическая последовательность швейных операций, требования и условия проведения ВТО, безопасность в работе.	
8	Художественные ремесла	История возникновения ремесел; традиции народа; характеристика ремесел; технологическая цепочка;	

		инструменты для работы; безопасность в работе.	
9	Оформление интерьера (технологии ведения дома)	Требования к интерьеру; деление помещения кухни на зоны и принципы размещения оборудования; цветовое решение кухни. Уход за одеждой и бельем.	
10	Электротехника	Виды, принципы и правила эксплуатации бытовых электроприборов. Техника безопасности при работе с электроприборами.	
11	Технологии творческой и опытнической деятельности.	Самостоятельная работа с источниками информации, выбор и определение идеи, замысла; конструкторское и технологическое решение идеи; оформление и объем проекта; презентация готового изделия и защита проекта; подготовка портфолио.	
12	Современное производство и профессиональное образование	Сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Пути профобразования и возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Пути получения профессионального образования и трудоустройства; построение планов профессиональной карьеры; выбор пути трудоустройства.	
13	Семейная экономика (технологии ведения дома)	Ведение семейного бюджета. Распределение средств на потребности семьи. Права потребителя. Бизнес-технологии.	

**Демонстрационный материал**  
**Промежуточный контроль по предмету «Технология»**  
**5 класс**  
**Инструкция по выполнению работы**

Общее время выполнения работы – 45 минут.

**Характеристика работы.** Всего в работе 11 заданий, из которых 9 заданий базового уровня (часть 1); 2 задания повышенного уровня (часть 2).

Работа состоит из модуля: «Создание изделий из текстильных материалов».

**Советы и указания по выполнению работы**

Начать советуем с того задания, которое вызывают у Вас меньше затруднений, затем переходите к другим заданиям. Для экономии времени пропускайте задание, которое не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если у Вас останется время, Вы сможете вернуться к пропущенным заданиям.

Задания можно выполнять в любом порядке, начиная с любого. Текст задания переписывать не нужно, необходимо только указать его номер.

**Проверяемые знания и умения**

**В разделе «Текстильные материалы»**

**Знать:** волокна растительного происхождения; признаки определения нити основы и уточной нити; сырьё для производства растительных волокон; эксплуатационные свойства ткани

**Уметь:** узнавать рисунок полотняного переплетения.

**В разделе «Швейная машина»**

**Знать:** основные части швейной машины; детали для продвижения прошиваемой ткани; понятие «строчка».

**В разделе «Конструирование и моделирование швейных изделий»**

**Знать:** общие правила снятия мерок; условные обозначения, названия, правила измерения мерок Ст, Сб, Ди, Днч; назначение мерки Сб;

**Уметь:** правильно производить измерение фигуры.

**Ключ к тесту**

1 хлопок, лен	6 б
2 аг	7А – 2; Б – 4; В – 1; Г - 3
3 аг	8В
4 менее прочная, направлена поперек кромки на ткани	9 ряд стежков
5 ав	

**Критерии оценивания знаний и умений учащихся**

Оценка знаний осуществляется по пятибалльной системе.

Баллы, полученные Вами за верно выполненные задания, суммируются. За каждое правильно выполненное задание части 1 выставляется 1 балл, за каждое выполненное задание 2-ой части - 2 балла

Максимальное количество баллов - 13 баллов.

Оценки за контрольную работу следует выставлять по следующей шкале:

«5»- 13 балл;

«4» - 10-12баллов;

«3» - 5- 9 баллов;

«2» - меньше или равно 4 баллам

## **Вводный контроль по предмету «Технология»**

### **5 класс**

**1 часть: тестовые задания; определить в следующих заданиях правильные ответы.**

#### **1. Допишите предложение:**

Растения, которые используют для производства натуральных волокон, называются \_\_\_\_\_

#### **2. К текстильным волокнам растительного происхождения НЕ относятся:**

- |         |           |
|---------|-----------|
| а) шелк | в) джут   |
| б) лен  | г) шерсть |

#### **3. Для получения текстильных волокон используют:**

- |  |                       |
|--|-----------------------|
| а) волокна, покрывающие семена хлопчатника | в) листья хлопчатника |
| б) семена льна                             | г) стебель льна       |

#### **4. Дополните характеристику:**

Долевая нить	Уточная нить
Более прочная, в ткани направлена вдоль кромки	

**5. Эксплуатационные свойства ткани, это - :**

- а) износостойкость
- б) гигроскопичность
- в) усадка
- г) теплозащитность

**6. Укажите НЕВЕРНОЕ утверждение:**

- а) мерки снимают с человека, стоящего прямо, в естественной позе
- б) сантиметровую ленту натягивают или ослабляют
- в) перед снятием мерок талию перевязывают узким поясом
- г) мерки снимают с правой стороны фигуры

**7. Установите соответствие:**

Название мерки	Обозначение
А. Обхват талии	1. Дн
Б. Обхват бедер	2. От
В. Длина нагрудника	3. Днч
Г. Длина нижней части	4. Об

Ответ: А - ; Б - ; В - ; Г -

**8. Устройство, с помощью которого прошиваемая ткань продвигается - это:**

- а) маховое колесо
- в) зубчатая рейка

б) шпулька

г) игла

**9. Допишите определение:**

Строчка – это.....

**2 часть: выполните творческое и практическое задания**

**10. Выполните эскиз модели фартука согласно описанию модели:**

Фартук с цельнокроеным нагрудником; линия низа прямоугольной формы; 2 кармана с закругленной линией низа. Оформите модель с помощью аппликации.

**11. Практическая часть работы:** выполнить краевой шов в подгибку с закрытым срезом

(требования к работе: шов выполнить на ткани размером 15 см X 10 см; в начале и в конце строчки сделать закрепку 0,7 – 1,0 см; величина подгибки среза ткани 1,0 см и еще 1,5 см).

**Входной контроль. 6 класс.**

**Базовый уровень.**

1. Что такое стежок? Выбери правильный ответ.

а) Законченный процесс переплетения нити;

б) расстояние между проколами иглы;

в) место соединения двух деталей.

2. Какие нити проходят вдоль кромки? Выбери правильный ответ.

а) уточные;

б) основные.

3. Как называется ткань, окрашенная в один цвет? Выбери правильный ответ.

а) отбелённая;

б) окрашенная;

в) гладкокрашенная;

г) однотонная.

4. Выбери правильный ответ. Гигиенические свойства ткани это:

а) драпируемость;

б) пылеемкость

в) намокаемость;

г) гигроскопичность;

д) воздухопроницаемость.

5. Творческий проект – это \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6. Выбери правильный ответ. У диетических яиц срок хранения:

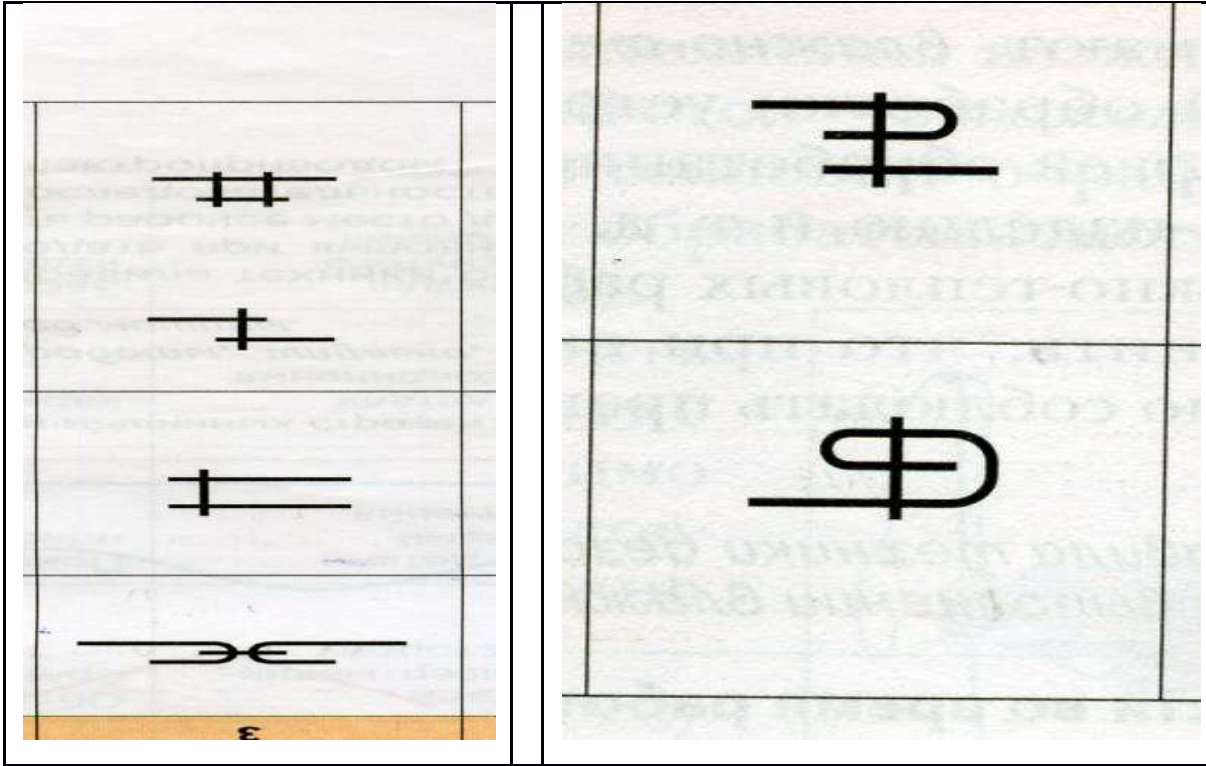
- а) более 7 суток;
- б) не более 7 суток;

7. Выбери правильный ответ. В машинной игле ушко находится

- а) в середине иглы;
- б) рядом с остриём;
- в) там, где у иглы для ручного шитья.

8. Назови виды машинных швов.





**Повышенный уровень.**

9. Предложи две модели фартука, внося изменения в выкройку.



10. Как можно украсить фартук? Выбери правильный ответ.

а) аппликацией;

б) вышивкой;

в) оригами;

г) кружевами;

д) валянием;

е) Оборками;

ж) тесьмой;

11. После раскроя фартука остаются лоскуты. Что можно изготовить из них?

Предложи 2-3 варианта. Выбери один из вариантов и опиши технологию изготовления этого изделия.

---

---

12. Предложи варианты украшения изделия.

---

---

Ответы:

1-б

2-б

3-в

4-б,в,д

5- Самостоятельная итоговая работа под руководством учителя.

6-б

7-б

8-Стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, вподгибку с закрытым срезом.

9-Творческое задание

10-а,б,г,е,ж

11-Творческое задание

12-Творческое задание

**Кодификатор:**

**1.Машиноведение(Б)**

**2.Материаловедение(Б)**

**3. Материаловедение(Б)**

**4.Материаловедение(Б)**

**5.Проект (Б)**

**6.Кулинария(Б)**

**7.Машиноведение(Б)**

## 8.Машиноведение(Б)

### 9.Конструирование и моделирование.(П)

### 10. .Конструирование и моделирование.(П)

### 11. .Конструирование и моделирование.(П)

### 12. .Конструирование и моделирование.(П)

#### СПЕЦИФИКАЦИЯ

1. Тест создан для проверки знаний учащихся 6 класса по предмету «Технология» на начало учебного года – **входной тест.**
  2. Технология. Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). Симоненко В.Д. - Вентана Граф, 2007.
  3. Тест состоит из 12 вопросов из 5 разделов.
  4. Задания
    - С одним правильным ответом – **5**
    - С несколькими правильными ответами – **2**
    - Дать понятие, определение-**2**
    - Творческое задание-**3**
  
  - 5.С одним правильным ответом – **1 балл**
    - С несколькими правильными ответами – **2 балла**
    - Задания на правильность понятий, определения – **3 балла**
    - Творческое задание – **от 1 до 5 баллов**
- Всего**28** балла
- Оценка: «5» – 28 – 25
- «4» – 24– 20
- «3» – 19 – 15
- «2» – 15 – 0
6. Общее время теста – 35 минут.

## **Вводный тест по технологии**

**7 класс (девочки)**

***Ответь на вопрос, выбрав нужный вариант ответа:***

**1. Выберите блюда из молока и молочных продуктов:**

- а) рисовая каша
- б) картофельная запеканка
- в) суп молочный
- г) бутерброд
- д) котлеты
- е) сырники

**2. Вермишель перед варкой:**

- а) перебирают
- б) промывают
- в) она готова к варке

**3. Речная рыба:**

- а) карась
- б) форель
- в) сом
- д) карп

**4. В ассортимент первых блюд входят:**

- а) сладкие соусы
- б) супы-пюре
- в) бульоны
- г) молочные супы

**5. Укажите последовательность приготовления мясного бульона:**

- а) добавить коренья
- б) снять пену и жир
- в) залить мясо холодной водой
- г) варить на медленном огне
- д) довести до кипения
- е) подготовить мясо

**6. Волокна животного происхождения получают из:**

- а) волосяного покрова животных
- б) льна
- в) хлопка
- г) крапивы

**7. Какие изделия можно шить из шерстяных тканей:**

- а) постельное белье

- б) платья
- в) пальто
- г) блузки

**8. Из какой ткани лучше шить летнюю одежду:**

- а) шелковой
- б) хлопчатобумажной
- в) шерстяной

**9. К волокнам животного происхождения относятся:**

- а) хлопок и лен
- б) шелк и шерсть
- в) лавсан и капрон
- г) лен и шелк

**10. К гигиеническим свойствам ткани относятся:**

- а) гигроскопичность
- б) осыпаемость
- в) пылеемкость
- г) воздухопроницаемость

**11. Лицевая сторона ткани имеет:**

- а) длинный ворс

- б) яркий рисунок
- в) бледный рисунок
- г) блестящую поверхность

**12. Обрыв нижней нити может произойти по причине:**

- а) неправильного положения прижимной лапки
- б) сильного натяжения верхней нити
- в) неправильной заправке нижней нити
- г) неправильной заправки верхней нитки
- д) использования нити плохого качества

**13. К швейным изделиям плечевой группы относятся:**

- а) пиджак
- б) юбка
- в) платье
- г) брюки
- д) шорты
- е) сарафан

**14. Установите соответствие между названием и ее условным обозначением:**

Условные обозначения мерок	Названия мерок



Ст	Ширина спинки
Дизд	Окружность плеча
Друк	Длина талии по спинке
Оп	Длина изделия
Дтс	Полуобхват бедер
Сб	Длина рукава
Шс	Полуобхват талии

**15.Продолжи высказывания:**

1. Долевая нить при растяжении .....
2. Гигроскопичность ткани это .....
3. Из рыбы можно приготовить .....
4. Обед может состоять из .....
5. Фруктовый салат заправляют .....
6. Салатными заправками являются .....

**16. Выполните эскиз ночной сорочки.**

## Ключ к вводу тесту по технологии 7 класс (девочки)

1. а,в,е

2. в

3. а,в,д

4. в,г

5. е,в,д,б,г,а

6. а

7. б,в

8. а,б

9. б

10.а,г

11.б,г

12.б,г

13.а,в,е

14.Ст – полуобхват талии

Дизд – длина изделия

Дрку – длина рукава

Оп – окружность плеча

Дтс – длина талии по спинке

Сб – полуобхват бедер

Шс – ширина спинки

15.

1. не тянется
2. пропускает влагу
3. уха, котлеты
4. первого, второго и третьего
5. йогуртом
6. майонез, сметана, растительное масло

Кодификатор:

1.Кулинария (Б)

2.Кулинария (Б)

3.Кулинария (Б)

4.Кулинария (Б)

5. Кулинария (Б)
6. Материаловедение (Б)
7. Материаловедение (Б)
8. Материаловедение (Б)
9. Материаловедение (Б)
10. Материаловедение (Б)
11. Материаловедение (Б)
12. Машиноведение (Б)
13. Конструирование и моделирование (Б)
14. Конструирование и моделирование (Б)
15. 1,2-материаловедение П-(П), 3-6-кулинария (П)
16. Конструирование и моделирование (П)

### СПЕЦИФИКАЦИЯ

2. Тест создан для проверки знаний учащихся 7 класса по предмету «Технология» в начале учебного года – **вводный тест**.
3. Технология. Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). Симоненко В.Д. - Вентана Граф, 2007.
4. Тест состоит из 16 вопросов из 4 разделов.
5. Задания закрытого типа:

С одним правильным ответом – **1 балл**

С несколькими правильными ответами – **2 балла**

Задания на установление соответствия – **3 балла**

**Продолжи фразу – 3 балла**

**Творческое задание – 4 балла**

Всего **33** балла

Оценка: «**5**» – 33 – 30

«**4**» – 29 – 25

«**3**» – 24 – 15

«**2**» – 15 – 0

5.Общее время теста – 20 минут.

### **Демонстрационный материал**

**Вводный контроль по предмету «Технология» – 8 класс**

#### **Инструкция по выполнению вводного контроля**

Общее время выполнения работы – 45 минут.

**Характеристика работы.** Работа содержит 11 заданий, из которых 7 заданий базового уровня (части 1,3); 4 задания повышенного уровня (часть 2).

Работа состоит из трёх модулей: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Безопасные приемы работы».

Модуль «Кулинария» содержит 4 задания:

в части 1 – 3 задания; в части 3 – 1 задание (по вариантам).

Модуль «Создание изделий из текстильных материалов» содержит 7 заданий:

в 1 части - 3 задания; в части 2 – 4 задания.

Модуль «Безопасные приемы работы» содержит 1 задание (по вариантам).

#### **Советы и указания по выполнению работы**

Сначала выполняйте задания части 1. Начать советуем с того модуля, задания которого вызывают у Вас меньше затруднений, затем переходите к другим модулям. Для экономии времени пропускайте задание, которое не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если у Вас останется время, Вы сможете вернуться к пропущенным заданиям.

Задания можно выполнять в любом порядке, начиная с любого модуля. Текст задания переписывать не надо, необходимо только указать его номер.

### **Проверяемые знания и умения**

#### **В разделе «Швейные материалы»**

**Знать:** гигиенические свойства тканей; виды сырья для получения искусственных волокон.

**Уметь:** различать искусственные волокна и ткани из них.

#### **В разделе «Швейная машина»**

**Знать:** основные части швейной машины; детали швейной машины для продвижения ткани.

#### **В разделе «Конструирование и моделирование швейных изделий»**

**Знать:** последовательность снятия мерок; их условные обозначения, названия; правила измерения мерок Ст, Сб, Ди, Дст; последовательность получения выкройки изделия.

**Уметь:** выполнять снятие мерок с фигуры; подготавливать выкройку изделия; различать виды конструкции юбки.

#### **В разделе «Технология швейных работ»**

**Знать:** последовательность технологии изготовления швейного изделия.

**Уметь:** последовательно выполнять технологические действия по созданию швейного изделия.

#### **В разделе «Кулинария»**

**Уметь:** обращаться с электрооборудованием и инструментами кухни.

**Знать:** правила санитарии и гигиены при кулинарных работах; правила техники безопасности при работе с режущими и колющими инструментами, с электрооборудованием; характеристику песочного теста; значение муки для качества теста.

### **Ключ к ответу**

<b>1 часть</b>	<b>2 часть</b>	<b>3 часть</b>
1. 236	1. 1) фигуры (мерок)	1 вариант: санитария и
2. 23	фигуры	работа с горячей
3. 3	2) расчетов	жидкостью;
4. 235	3) эскиза и описания	2 вариант: гигиена и
5. 14	4) по расчетам, по	безопасность при работе с
6. 25	журналу мод	приборами кухни;
	5) моделирование	3 вариант: с
	2. 2143657	электрооборудованием и
	3. 1 Ст - С	колющими инструментами.
	2 Сб – А	
	3 Дст – Д	
	4 Ди – В	
	4. 1а; 2в – коническая; 3 б	

### **Критерии оценивания знаний и умений учащихся**

Оценка знаний осуществляется по пятибалльной системе.

Баллы, полученные Вами за верно выполненные задания, суммируются. За каждое правильно выполненное задание части 1 выставляется 1 балл, за каждое выполненное задание 2 и 3 части - 2 балла.

Максимальное количество баллов – 16 баллов.

Оценки за контрольную работу следует выставлять по следующей шкале:

«5»- 16 баллов;

«3» - 7-11 баллов;

«4» - 12 - 15 баллов;

«2» - меньше или равно 6 баллам.

### **Вводный контроль по технологии**

**(оценка метапредметных результатов освоения  
программного материала учащимися 8 класса)**

**I часть: в заданиях выбрать правильные ответы из предложенных**

**1. Отметьте требования безопасности во время приготовления пищи:**

- 1) продукты питания должны быть свежими и качественными
- 2) электроприборы должны быть в исправном состоянии
- 3) осторожно пользоваться режущими и колющими инструментами
- 4) руки необходимо тщательно вымыть с мылом
- 5) для пищевых отходов нужно использовать ведро с крышкой
- 6) при работе с горячими предметами использовать прихватки

**2. Отличительной особенностью изделий из слоенного теста является:**

- 1) высокая плотность
- 2) слоистая структура
- 3) воздушность
- 4) рассыпчатость
- 5) вязкость

**3. Чтобы изделия из теста получились рыхлыми и однородными муку перед замешиванием следует:**

- 1) просушить
- 2) подогреть
- 3) просеять
- 4) охладить

**4. К технологическим свойствам тканей относятся:**

- 1) прочность



- 2) *скольжение*
- 3) *осыпаемость*
- 4) *воздухопроницаемость*
- 5) *усадка*
- 6) *извитость*

**5. Что является сырьем для получения химических волокон?**

- 1) *газ*
- 2) *целлюлоза из древесины*
- 3) *целлюлоза из отходов хлопка*
- 4) *продукты переработки каменного угля*

**6. Движение машинной иглы обеспечивают:**

- 1) *челнок*
- 2) *игловодитель*
- 3) *нитепротягиватель*
- 4) *регулятор длины стежка*
- 5) *двигатель швейной машины*

**II часть: выполнить задания на определение понятий и последовательность действий**

**1. Составьте технологическую карту (последовательность) получения выкройки юбки:**

**вставьте пропущенные слова -**

- 1) *измерение ..... (снятие .....) произвести по определенным линиям .....*;

- 2) выполнение математических ..... конструкции поясного изделия;
- 3) выполнение ..... (рисунка) и ..... своей модели;
- 4) конструирование выкройки изделия (назвать 2-3 способа):.....;
- 5) корректировка (способы.....) готовой выкройки.

**2. Установите последовательность действий при изготовлении швейного изделия:**

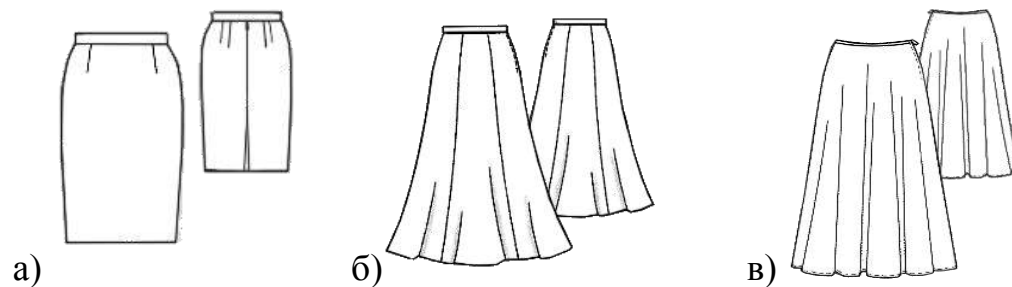
- 1) выполнить подготовку швейного изделия к проведению 1 примерки;
- 2) выполнить раскрой швейного изделия;
- 3) исправить недочеты после примерки;
- 4) проведение 1 примерки;
- 5) применить художественную отделку швейного изделия;
- 6) выполнить технологическую обработку швейного изделия;
- 7) провести проверку качества готового швейного изделия.

**3. Соотнесите название мерок и последовательность их снятия с фигуры; укажите обозначения мерок:**

Название мерки	Обозначение мерки	Последовательность снятия
1) полуобхват талии		A) мерка снимается горизонтально вокруг туловища на уровне линии бедер
2) полуобхват бедер		B) мерка снимается вертикально от определенной точки фигуры вниз
3) длина спины до талии		C) мерка снимается горизонтально вокруг туловища на уровне линии талии
4) длина изделия		D) мерка снимается вертикально от седьмого шейного позвонка до талии по

		<i>спине</i>
		<i>Е) мерка снимается вертикально вниз от линии талии до желаемой длины</i>

**4. Соотнесите изображения юбок с их видом:**



1. *Прямая юбка.*
2. *..... юбка.*
3. *Клиньевая юбка.*

**III часть: перечислите правила и приемы безопасной работы**

- 1 вариант: санитария и работа с горячими жидкостями.
- 2 вариант: гигиена и безопасность при работе с приборами кухни
- 3 вариант: с электрооборудованием и колющими инструментами.

