

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа №2 имени Ж.И. Алфёрова г. Туринска

**Согласовано**

Зам. директора по УВР

 Н.В. Мищенко

«31» августа 2021 г.

**Принято**

педагогическим советом  
протокол 1 от 28.08.2021

**Утверждаю**

Директор школы

 Е.В. Медведева

«31» августа 2021 г.



# Рабочая программа по технологии 5-8 классы

Составитель: Смотрина Н. А.,  
учитель I кв. категории

г. Туринск  
2021

## Пояснительная записка

Рабочая программа основного общего образования по предмету «Технология» разработана на основе:

□ Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 12.05.2019г.);

□ Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утверждённый приказом министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897 (ред. от 31.12.2015 №1577);

□ СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010г. №189, зарегистрированным в Минюсте России 3 марта 2011г., регистрационный номер 19993 с изменениями и дополнениями от 29 июня 2011г., 25 декабря 2013г., 24 ноября 2015г.).

□ примерной программы основного общего образования по технологии.

□ основной образовательной программы школы.

Данная рабочая программа ориентирована на использование комплекта учебников «Технология. Технологии ведения дома. 5-8 класс». Учебники для учащихся общеобразовательных учреждений./Н.В.Синица. В.Д.Симоненко.- М.: Вентана - Граф, 2014 год.

Рабочая программа может быть реализована с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Программа может быть использована для обучения детей с ОВЗ (ЗПР).

Рабочая программа по предмету «Технология» направлена на формирование практических навыков в сфере дизайна, работу с современным оборудованием и компьютерными программами, исследование окружающего мира с помощью современных технологий и стимулирования интереса обучающихся к техническому творчеству, позволит сформировать у обучающихся базовые навыки объемно-пространственного мышления, способность выражать идею с помощью дизайн-эскизирования, прототипировать объект вручную и используя технологичное оборудование Центра образования «Точка роста».

Ведущей формой учебной деятельности в ходе освоения предметной области «Технология» является проектная деятельность в полном цикле: «от выделения проблемы до внедрения результата». Именно проектная деятельность органично устанавливает связи между образовательным и жизненным пространством, имеющие для обучающегося ценность и личностный смысл. В программу включена работа над проектами, где обучающиеся смогут попробовать себя в роли конструктора, дизайн-менеджера. В ходе разработки проектов обучающиеся осуществляют концептуальную проработку, эскизирование, макетирование, трехмерное моделирование, визуализацию, конструирование, прототипирование, испытание и оценку работоспособности полученной модели. Программа

объединяет образовательную и проектную составляющие учебной деятельности. В тематическом планировании 4 кейса:

- Кейс «Пенал» (5 класс)
- Кейс «Объект из будущего» (6 класс)
- Кейс «Как это устроено?» (7 класс)
- Кейс «Космическая станция» (8 класс)

Кейсы являются актуальными и соответствуют приоритетным технологическим и тематическим направлениям.

**Основными целями** изучения учебного предмета «Технология» являются:

1. формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
2. освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
3. формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
4. овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
5. овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
6. развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
7. формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
8. воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
9. профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

**Задачами** изучения в основной школе курса «Технология» являются:

- формирование 4К-компетенций (критического мышления, креативного мышления, коммуникации, кооперации);
- формирование базовых навыков работы в программах трехмерного моделирования;
- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

## **2. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

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

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

- развитие самостоятельности суждений, независимости и нестандартности мышления;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве с другими обучающимися, умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

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

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

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

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

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

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

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

□ умение планировать последовательность шагов алгоритма для достижения цели;

□ умение осуществлять итоговый и пошаговый контроль;

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

□ выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

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

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

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

□ оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и

средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

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

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

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

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

в познавательной сфере:

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

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

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

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

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

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для

обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

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

в трудовой сфере:

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

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

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

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

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

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

в мотивационной сфере:

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

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

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

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

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

в эстетической сфере:

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

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

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

□ рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

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

в коммуникативной сфере:

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

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

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

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

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

в физиолого-психологической сфере:

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

□ соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;



сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**Требование к уровню подготовки**  
**Направление «Индустриальные технологии»**  
**Раздел «Электротехника»**

Учащиеся научатся:

разбираться в адаптированной для школьников технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;

осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Учащиеся получают возможность научиться:

составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);  осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.

**Направление «Технологии ведения дома»**  
**Раздел «Кулинария»**

Учащиеся научатся:

самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Учащиеся получают возможность научиться:

составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

Учащиеся научатся:

изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративноприкладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

определять и исправлять дефекты швейных изделий;

выполнять художественную отделку швейных изделий;

изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

определять основные стили одежды и современные направления моды.

### **Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

Учащиеся научатся:

работать с программами трехмерной графики (Fusion 360);

планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;

готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Учащиеся получают возможность научиться:

организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

### **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

Учащиеся научатся:

построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Учащиеся получают возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

### **Общеучебные умения, навыки и способы деятельности**

Выделяют следующие виды работы: индивидуальная, групповая, фронтальная, коллективная, парная. На уроке уделяется большое внимание работе учащихся с книгой: учебником, справочной литературой, таблицами, компьютером и т. п. Приемы, методы и формы организации учебного процесса включают разнообразные виды самостоятельной работы: составление плана, сравнительных таблиц, работа с учебником, подготовка сообщений, написание сочинений, составление рассказов по рисункам и иллюстрациям. Решение и составление познавательных задач. Составление и разгадывания кроссвордов, работа с документами. Используются нетрадиционные формы обучения, которые позволяют выявить одаренных детей, открыть образовательные перспективы для исследовательской деятельности в области осмысления слова, текста, языка, нацеленные на реализацию системно-деятельностного подхода. В связи с этим становится актуальным внедрение в процесс обучения технологий, способствующих формированию умения самостоятельно и творчески учиться. Ключевое значение имеет деятельностный подход, который обеспечивает не только обучение деятельности, но и прочное усвоение знаний. Приоритетные виды и формы контроля: опрос, тестирование, контрольная работа, проверочная работа, также для формирования регулятивных универсальных учебных действий используется метод проектов.

## **2.Содержание учебного курса «Технология»**

### **Примерный тематический план 5-8 классы**

Разделы и темы программы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
<b>Технологии домашнего хозяйства (12часов)</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
1.Интерьер кухни, столовой	2	-	-	-
2. Интерьер жилого дома	-	2	-	-
3.Комнатные растения в интерьере	-	2	-	-
4.Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	-	-	1	-

5.Гигиена жилища	-	-	1	-
6.Экология жилища	-	-	-	2
7.Водоснабжение и канализация в доме	-	-	-	2
<b>Электротехника (14 часов)</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>10</b>
1.Бытовые электроприборы	2	-	2	4
2.Электромонтажные и сборочные технологии	-	-	-	4
3. Электротехнические устройства с элементами автоматики	-	-	-	2
<b>Кулинария (33 часа)</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>5</b>	<b>-</b>
1.Санитария и гигиена на кухне	1	-	-	-
2.Физиология питания	1	-	-	-
3.Бутерброды и горячие напитки	2	-	-	-
4.Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	-	-	-
5.Блюда из овощей и фруктов	4	-	-	-
6.Блюда из яиц	2	-	-	-
7.Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	-	-	-
8.Блюда из рыбы и рыбных продуктов моря	-	4	-	-
9.Блюда из мяса	-	4	-	-
10.Блюда из птицы	-	2	-	-
11.Заправочные супы	-	2	-	-
12.Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	-	2	-	-
13.Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	-	1	-
14.Изделия из жидкого теста	-	-	1	-
15.Виды теста и выпечки	-	-	1	-
16.Сладости, десерты, напитки	-	-	1	-
17.Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	-	-	1	-
<b>Создание изделий из текстильных материалов (52 часа)</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>8</b>	<b>-</b>
1.Свойства текстильных материалов	4	2	1	-
2.Конструирование швейных изделий	4	4	1	-
3.Моделирование швейных изделий	-	2	1	-
4.Швейная машина	4	2	1	-
5.Технология изготовления швейных изделий	10	12	14	-
<b>Художественные ремесла (24 часа)</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>-</b>
1.Декоративно-прикладное искусство	2	-	-	-
2.Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	-	-	-
3.Лоскутное шитье	4	-	-	-
4.Вязание крючком	-	4	-	-
5.Вязание спицами	-	4	-	-
6.Ручная роспись тканей	-	-	2	-
7.Вышивание	-	-	6	-
<b>Семейная экономика (6 часов)</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>6</b>
1. Бюджет семьи	-	-	-	6
<b>Современное производство и профессиональное самоопределение (4 часа)</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>4</b>
1.Сферы производства и разделение труда	-	-	-	2
2.Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	2
<b>Технологии творческой и опытнической деятельности (60 часов)</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>10</b>	<b>8</b>
Исследовательская и созидательная деятельность	21	21	10	8

## 5класс

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

### **Тема. Физиология питания**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

### **Тема. Бутерброды и горячие напитки**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

### **Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

*Теоретические сведения.* Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

### ***Тема. Блюда из овощей и фруктов***

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

### ***Тема. Блюда из яиц***

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача

варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток. Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

### **Тема. Интерьер кухни, столовой**

*Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарногигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

## **Раздел «Электротехника»**

### **Тема 1. Бытовые электроприборы**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

### **Тема. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические,

эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

### ***Тема. Конструирование швейных изделий***

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### ***Тема. Швейная машина***

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

### ***Тема. Технология изготовления швейных изделий***

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



швейными иглами и ножницами. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

### ***Раздел «Художественные ремёсла»***

#### ***Тема. Декоративно-прикладное искусство***

*Теоретические сведения.* Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

#### ***Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства***

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

композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

#### ***Тема. Лоскутное шитьё***

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

### ***Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»***

#### ***Тема. Исследовательская и созидательная деятельность***

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни-столовой» (Программное обеспечение Sweet Home 3 DTP), «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

## **бкласс**

### ***Раздел «Кулинария»***

#### ***Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря***

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

#### ***Тема. Блюда из мяса***

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

#### ***Тема. Блюда из птицы***

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление блюда из птицы.

#### ***Тема. Заправочные супы***

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление заправочного супа.

***Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду***

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

***Раздел «Технологии домашнего хозяйства»***

***Тема. Интерьер жилого дома***

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

***Тема. Комнатные растения в интерьере***

*Теоретические сведения.* Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративно-лиственные, декоративно-цветущие комнатные, декоративно-цветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения.

Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

### ***Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»***

#### ***Тема. Свойства текстильных материалов***

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

#### ***Тема. Конструирование швейных изделий***

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

#### ***Тема. Моделирование швейных изделий***

*Теоретические сведения.* 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. Профессия художник по костюму.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### ***Тема. Швейная машина***

*Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

### ***Тема. Технология изготовления швейных изделий***

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

### ***Раздел «Художественные ремёсла»***

#### ***Тема. Вязание крючком***

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания,

вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

#### ***Тема. Вязание спицами***

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы жаккардового узора на ПК. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

#### ***Тема. Исследовательская и созидательная деятельность***

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (Кейс «Объект из будущего» ТР), «Любимая вязаная игрушка» и др.

### **7 класс**

#### ***Раздел «Кулинария»***

#### ***Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов***

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

#### ***Тема. Изделия из жидкого теста***

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

#### ***Тема. Виды теста и выпечки***

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

#### ***Тема. Сладости, десерты, напитки***

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

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

#### ***Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет***

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

### ***Раздел «Технологии домашнего хозяйства»***

***Тема. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере***

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников:



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

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

*Лабораторно-практические и практические работ.* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

### ***Тема. Гигиена жилища***

*Теоретические сведения.* Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

## ***Раздел «Электротехника»***

*Теоретические сведения.* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

## ***Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»***

### ***Тема. Свойства текстильных материалов***

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

### ***Тема. Конструирование швейных изделий***

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

***Тема. Моделирование швейных изделий***

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

***Тема. Швейная машина***

*Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

***Тема. Технология изготовления швейных изделий***

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работа.* Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

## ***Раздел «Художественные ремёсла»***

### ***Тема. Ручная роспись тканей***

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

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

### ***Тема. Вышивание***

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

## ***Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»***

### ***Тема. Исследовательская и созидательная деятельности***

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. Варианты творческих проектов: «Умный дом» (Кейс «Как это устроено» ТР), «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

## **8 класс**

## ***Раздел «Технологии домашнего хозяйства»***

### ***Тема. Экология жилища***

*Теоретические сведения.* Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском

и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Изучение конструкции водопроводных смесителей.

#### ***Тема. Водоснабжение и канализация в доме***

*Теоретические сведения.* Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счетчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

### ***Раздел «Электротехника»***

#### ***Тема. Бытовые электроприборы***

*Теоретические сведения.* Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. 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. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

#### ***Тема. Электромонтажные и сборочные технологии***

*Теоретические сведения.* Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о ее принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приемы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах ее сборки. Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования, выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

**Тема. Электротехнические устройства с элементами автоматики**

*Теоретические сведения.* Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приемников электрической энергии. Работа счетчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учетом их мощности. Пути экономии электрической энергии. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

### ***Раздел «Семейная экономика»***

**Тема. Бюджет семьи**

*Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

*Практические работы.* Оценка имеющихся возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

***Тема. Сферы производства и разделение труда***

*Теоретические сведения.* Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда.

Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

***Тема. Профессиональное образование и профессиональная карьера***

*Теоретические сведения.* Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда. Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

***Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»***

***Тема. Исследовательская и созидательная деятельность***

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

*Практические работы.* Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации. Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего» (Кейс «Космическая станция» ТР), «Мой профессиональный выбор» и др.

**3. Календарно-тематическое планирование учебного курса  
Календарно-тематический план 5 класс**

№ урока	№ урока раздела	Тема урока	Неурочная деятельность	Дата	Вид контроля	Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий).
<b>Раздел «Электротехника» (2 ч)</b>						
1.	1.	ТБ №1 (вводный Правила пользования кабинетом технологии ОТ). Бытовые электроприборы.				Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
2.	2.	Практическая работа № 1 «Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами»	Конкурс на знание ТБ с электро-приборами			
<b>Раздел «Кулинария» (16 ч)</b>						
3.	1.	Санитария и гигиена на кухне	Экскурсия в школьную столовую			Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах
4.	2.	Физиология питания. ТБ № 2 (При кулинарных работах).	Просмотр кинофильма о здоровом питании.			Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды
5.	3.	Бутерброды и горячие напитки	Конкурс на лучшее приглашение «Заходи на			Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канане в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать



			чай»			горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь
6.	4.	Практическая работа № 2 «Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков»				Читая маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар
7.	5.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий				
8.	6.	Практическая работа № 3 «Приготовление и оформление блюда из круп, макаронных изделий»				Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых
9.	7.	Блюда из овощей и фруктов	Викторина «Лучшая хозяйка»			
10.	8.	Практическая работа № 4 «Приготовление и оформление блюда из сырых овощей»				
11.	9.	Блюда из овощей и фруктов				
12.	10.	Практическая работа № 5 «Приготовление и оформление блюда из вареных овощей»				

						блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады
13.	11.	Блюда из яиц				Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам
14.	12.	Практическая работа № 6 «Приготовление и оформление блюда из яиц»				
15.	13.	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	Игра «Звездный час»			Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»
16.	14.	Практическая работа № 7 «Разработка меню завтрака. Сервировка стола. Складывание салфеток»				
17.	15.	Обработка проектного материала.			Защита проекта	
18.	16.	Защита проекта № 1 «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	Ролевая игра			
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)</b>						
19.	1.	Интерьер и планировка кухни – столовой.				Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК
20.	2.	Использование современных технологий на уроках технологии (ТР)				
21.	3.	Творческий проект № 2 «Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой»	Виртуальная экскурсия Использование			

22.	4.		современных технологий при выполнении проекта (программное обеспечение Sweet Home 3 D (TP)			
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (30 ч)</b>						
23.	1.	Производство текстильных волокон. Волокна растительного происхождения.	Просмотр кинофильма			Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований
24.	2.	Лабораторная работа № 1 «Определение направления долевой нити в ткани»				
25.	3.	Текстильные материалы и их свойства.				
26.	4.	Лабораторная работа № 2 «Изучение свойств ткани из хлопка и льна» ТБ № 3 (При работе с тканью).	Дискуссия «А что если...»			
27.	5.	Швейные ручные работы	Соревнование «Самая аккуратная швея»			
28.	6.	Практическая работа № 8 «Изготовление образцов ручных работ»				Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.
29.	7.	Изучение швейной машины с	Виртуальная			Изучать устройство современной бытовой

		ручным приводом.	экскурсия в музей прошлого			<p>швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.</p>
30.	8.	Лабораторная работа № 3 «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины»	Исследование «Как она работает»			
31.	9.	Практическая работа № 9 «Намотка нитки на шпульку»				
32.	10.	Практическая работа № 10 «Заправка верхней и нижней нитей»				
33.	11.	Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным швам.				
34.	12.	Практическая работа № 11 «Изготовление образцов машинных работ»				
35.	13.	Изготовление фартука.	Консультация «Хочу все знать»			
36.	14.	Практическая работа № 12 «Снятие мерок и запись результатов измерений»				
37.	15.	Построение чертежа фартука				
38.	16.	3 D моделирование одежды (ТР). Практическая работа № 13 «Моделирование фартука»				
39.	17.	Экономная раскладка выкройки фартука и косынки на ткани и раскрой. Практическая работа № 14 «Раскладка выкроек на ткани»				
40.	18.	Практическая работа № 15 «Раскрой швейного изделия»				
41.	19.	Подготовка деталей кроя к				
						Осуществлять самоконтроль и оценку качества

		обработке.				готового изделия, анализировать ошибки.
42.	20.	Практическая работа № 16 «Обработка нижней части фартука швом вподгибку»				Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной.
43.	21.	Обработка накладных карманов. И их соединение с нижней частью фартука.				
44.	22.	Практическая работа № 17 «Изготовление и оформление карманов» Практическая работа № 18 «Соединение карманов с нижней частью фартука»				
45.	23.	Изготовление нагрудника с бретелями и пояса.				
46.	24.	Практическая работа № 19 «Обработка бретелей и нагрудника и пояса»				
47.	25.	Монтаж фартука.				
48.	26.	Практическая работа № 20 «Соединение пояса с нагрудником и нижней частью фартука»				
49.	27.	Влажно-тепловая обработка изделия. ТБ при работе с утюгом.				Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану.
50.	28.	Практическая работа № 21 «Проведение ВТР»				
51.	29.	Обработка проектного материала.	Проект «Наряд для завтрака»		Защита проекта	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и

52.	30.	Защита творческого проекта № 3 «Наряд для завтрака»				пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
<b>Раздел «Художественные ремёсла» (6 ч)</b>						
53.	1.	Декоративно-прикладное искусство.	Виртуальная экскурсия в музей			Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину. Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора
54.	2.	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства Практическая работа № 22 «Создание орнамента. Цветовое сочетание»				
55.	3.	Технология изготовления лоскутного изделия.	Просмотр видеоролика «Как это сделано»			Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья
56.	4.	Практическая работа № 23 «Изготовление шаблонов из картона и выкроек из ткани»				
57.	5.	Обработка проектного материала.	проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой»		Защита проекта	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.
58.	6.	Творческий проект № 4 «Лоскутное изделие для кухни-столовой»				

						Защищать творческий проект.
<b>Раздел «Кейс «Пенал» (ТР) (6 ч)</b>						
59.	1.	«Кейс «Пенал». Изучение проблемы (ТР)			Защита кейса	Определять цель и задачи кейса. Изучать этапы выполнения. Оформлять портфолио и пояснительную записку к кейсу. Подготавливать электронную презентацию. Составлять доклад для защиты кейса. Защищать кейс.
60.	2.					
61.	3.	«Кейс «Пенал». Разработка и создание (ТР)				
62.	4.					
63.	5.	«Кейс «Пенал». Презентация и защита проекта (ТР)				
64.	6.					

2 часа резервные

#### Календарно-тематический план 6 класс

№ урока	№ урока темы	Тема урока	Неурочная деятельность	Дата	Вид контроля	Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий).
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч)</b>						
<b>Запуск творческого проекта «Растения в интерьере жилого дома»</b>						
1.	1.	Интерьер жилого дома				Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.
2.	2.	Практическая работа № 1 «Разработка плана жилого дома» Использование современных технологий при выполнении проекта (программное обеспечение Sweet Home 3 D (ТР)	Виртуальная экскурсия			
3.	3.	Комнатные растения в интерьере.	Виртуальное путешествие в оранжерею.			Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией
4.	4.	Практическая работа № 2 «Перевалка комнатных растений. Уход за растениями»				

						садовник
5.	5.	Обработка материала	проект		Защита проекта	
6.	6.	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»	«Растения в интерьере жилого дома»			
<b>Раздел «Кулинария» (14 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч)</b> <i>Запуск творческого проекта «Приготовление воскресного семейного обеда»</i>						
7.	1.	ТБ №1 (вводный Правила пользования кабинетом технологии ОТ). Блюда из рыбы и нерыбных продуктов.	Просмотр видеоролика «Обработка рыбы»			Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять 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
8.	2.	ТБ № 2 (При кулинарных работах). Практическая работа № 3 «Приготовление блюда из рыбы»				
9.	3.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов.				
10.	4.	Практическая работа № 4 «Приготовление блюда из морепродуктов»				
11.	5.	Блюда из мяса.				Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о
12.	6.	Практическая работа № 5 «Приготовление блюда из мяса»				
13.	7.	Блюда из мяса.				
14.	8.	Практическая работа № 6 «Приготовление блюда из мясных продуктов»	Экскурсия в школьную столовую. Просмотр технологии приготовления котлет.			



						блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам
15.	9.	Блюда из птицы.				<p>Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать 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</p>
16.	10.	Практическая работа № 7 «Приготовление блюда из птицы»				
17.	11.	Заправочные супы.	Викторина «Я знаю, как работать с горячими жидкостями»			<p>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 и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах</p>
18.	12.	Практическая работа № 8 «Приготовление заправочного супа»				
19.	13.	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	Викторина «Шеф-повар»			<p>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 обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического</p>
20.	14.	Практическая работа № 9 «Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду»	Ролевая игра			

						оформления стола
21.	15.	Обработка проектного материала.			Защита проекта	<p>Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>
22.	16.	Защита проекта «Приготовление воскресного семейного обеда»				
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (10 ч)</b> <b><i>Запуск творческого проекта «Наряд для семейного обеда»</i></b>						
23.	1.	Текстильные материалы их химических волокон и их свойства	«Виртуальная экскурсия на Троицкую швейную фабрику»			<p>Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волоконному составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон</p> <p>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 обметывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц</p>
24.	2.	Лабораторная работа № 1 «Изучение свойств материалов из химических волокон»				
25.	3.	Машинная игла. Уход за швейной машиной				
26.	4.	Практическая работа № 10 «Устранение дефектов машинной строчки»				
27.	5.	Приспособления к швейной машине.				
28.	6.	Практическая работа № 11 «Применение приспособлений к швейной машине»				

29.	7.	Конструирование швейных изделий.	Экскурсия в ателье.			Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.
30.	8.	Практическая работа № 12 «Снятие мерок и построение чертежа изделия»				Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
31.	9.	Моделирование плечевой одежды.	Консультация модельера по моделированию изделий (приглашение специалиста)			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 профессией технолог-конструктор швейного производства
32.	10.	Практическая работа № 13 «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою»				
33.	11.	Раскрой плечевой одежды.				Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. 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. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку
34.	12.	Практическая работа № 14 «Раскрой проектного изделия»				
35.	13.	Технология дублирования деталей.	Просмотр видеоролика			
36.	14.	Практическая работа № 15 «Дублирование деталей клеевой прокладкой»				
37.	15.	Технология выполнения операций ручных работ. Обработка мелких деталей. Практическая работа № 16 «Изготовление образцов ручных и машинных работ».	Конкурс «Я-швея-мотористка»			
38.	16.	Подготовка и проведение примерки.				

		Практическая работа № 17 «Проведение примерки проектного изделия»				<p>проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладеть безопасными приемами труда. Знакомиться с профессией закройщик</p>
39.	17.	Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов.				
40.	18.	Практическая работа № 18 «Обработка шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов»				
41.	19.	Технология обработки срезов подкройной обтачкой.	Виртуальное путешествие на швейную фабрику			
42.	20.	Практическая работа № 19 «Обработка горловины и застежки проектного изделия»				
43.	21.	Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой.				
44.	22.	Практическая работа № 20 «Обработка боковых срезов и отрезного изделия»				
45.	23.	Технология обработки нижнего среза изделия. Практическая работа № 21 «Обработка нижнего среза изделия»				
46.	24.	Практическая работа № 22 «Влажно-тепловая обработка изделия»				
47.	25.	Обработка проектного материала.	Ролевая игра		Защита проекта	
48.	26.	Защита проекта «Наряд для семейного обеда»				
<b>Раздел «Художественные ремёсла» (7 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (7 ч)</b>						

**Запуск творческого проекта «Вяжем аксессуары крючком»**

49.	1.	Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель при вязании крючком.	Дидактическая игра «Кто знает больше»			Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания
50.	2.	Практическая работа № 23 «Вязание цепочки из воздушных петель»				
51.	3.	Вязание полотна. Вязание по кругу.				
52.	4.	Практическая работа № 24 «Выполнение плотного вязания по кругу»	Дидактическая игра «Кто быстрее?»			
53.	5.	Вязание проектного изделия из столбиков без накида.				
54.	6.	Практическая работа № 25 «Вязание салфетки столбиком без накида »				
55.	7.	Вязание проектного изделия из столбиков с накидом.				
56.	8.	Практическая работа № 26 «Вязание края салфетки столбиком с накидом»	Урок творчества			

**Запуск творческого проекта № 4 «Вяжем аксессуары спицами»**

57.	9.	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.	Просмотр видеоролика «Как это сделано»			Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК
58.	10.	Практическая работа № 27 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями»				
59.	11.	Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания.				
60.	12.	Практическая работа № 28 «Разработка схемы жаккардового узора »	Конкурс рисунков «Жаккардовый узор»			
61.	13.	Вязание проектного изделия	Конкурс		Защита проекта	Определять цель и задачи проектной

		спицами. Практическая работа № 29 «Изготовление проектного изделия»	«Любитель вязания»			деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
62.	14.	Обработка проектного материала. Защита проекта «Вяжем аксессуары»	Ролевая игра			
<b>Кейс «Объект из будущего» (6 ч)</b>						
63.	1.	«Объект из будущего». Изучение проблемы (ТР)			Защита кейса	Определять цель и задачи кейса. Изучать этапы выполнения. Оформлять портфолио и пояснительную записку к кейсу. Подготавливать электронную презентацию. Составлять доклад для защиты кейса. Защищать кейс.
64.	2.					
65.	3.	«Объект из будущего». Разработка и создание (ТР)				
66.	4.					
67.	5.	«Объект из будущего». Презентация и защита проекта (ТР)				
68.	6.					

2 часа резервные

#### Календарно-тематический план 7 класс

№ урока	№ урока темы	Тема урока	Неурочная деятельность	Дата	Вид контроля	Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий).
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (4 ч)</b>						
1-2	1-2	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Использование современных технологий при выполнении проекта программное обеспечение Sweet Home 3 D (ТР)	Виртуальная экскурсия «Конструкция и декор предметов народного быта»			Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять 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	3-4.	Гигиена жилища	Игра «Умная хозяйка»			Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине.

						Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений
5-6	5-6	Бытовые электроприборы	Дидактическая игра «Кто знает больше»			Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи
7-8	7-8	Кейс «Как это устроено» (ТР)				
9-10	9-10	Творческий проект «Умный дом»				
<b>Раздел «Кулинария» (10 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (4 ч)</b> <i>Запуск творческого проекта «Праздничный сладкий стол»</i>						
11-12	1-2	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.				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 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
13-14	3-4	Изделия из жидкого теста.	Просмотр видеоролика			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
15-16	5-6	Виды теста и выпечки.				<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 современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста.</p>
17-18	7-8	Сладости, десерты, напитки.	Конкурс презентаций			<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. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления</p>
19-20	9-10	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	Просмотр видеоролика			<p>Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость</p>



						продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК
21-22	11-12	Обработка проектного материала			Защита проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
23-24	13-14	Защита проекта «Праздничный сладкий стол»	Ролевая игра			
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (6ч)</b> <i>Запуск творческого проекта «Праздничный наряд»</i>						
25-26	1-2	Свойства текстильных материалов.	Просмотр видеоролика «Как это сделано»			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
27-28	3-4	Конструирование швейных изделий.				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
29-30	5-6	3 D моделирование одежды (ТР). Моделирование швейных изделий.				Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией

						художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках
31-32	7-8	Швейная машина.				Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения
33-34	9-10	Получение выкройки швейного изделия.				Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия.
35-36	11-12	Раскрой поясного изделия и дублирование деталей.				
37-38	13-14	Подготовка изделия к примерке. Примерка. Устранение дефектов.	Ролевая игра			Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.
39-40	15-16	Машинная обработка изделия.				Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. 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. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. 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
41-42	17-18	Окончательная обработка проектного изделия. Обработка проектного материала				
43-44	19-20	Творческий проект «Праздничный наряд»				
45-46	21-22	Защита проекта «Праздничный наряд»			Защита проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения

						проекта. Выполнять проект. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
<b>Раздел «Художественные ремёсла» (16 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (4 ч)</b> <b>Запуск творческого проекта «Подарок своими руками»</b>						
47-48	1-2	Ручная роспись тканей				Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах
49-50	3-4	Технология выполнения росписи ткани в технике холодного батика				
51-52	5-6	Ручные стежки и швы на их основе.				Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом
53-54	7-8	Вышивание счетными швами.	Конкурс «Любитель вышивания»			
55-56	9-10	Вышивание по свободному контуру.			Контроль за действиями	
57-58	11-12	Атласная и штриховая гладь.				
59-60	13-14	Швы французский узелок и рококо.	Виртуальное путешествие «Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки»			
61-62	15-16	Вышивание лентами.				
63-64	17-18	Творческий проект «Подарок своими руками»			Защита проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Оформлять
65-66	19-20					
67-68	21-22		Защита проекта «Подарок своими руками»			

						портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
--	--	--	--	--	--	---

2 часа резервные

**Календарно-тематический план 8 класс**

<b>Дата</b>	<b>№ урока</b>	<b>Тема раздела программы, кол-во отводимых уч. часов</b>	<b>Основное содержание материала темы</b>	<b>Характеристики основных видов деятельности учащихся</b>
<b>Раздел «Семейная экономика (Бюджет семьи)» (6 ч)</b>				
	<b>1.</b>	<b>Бюджет семьи. Я и наша семья.</b>	Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи.	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов

Дата	№ урока	Тема раздела программы, кол-во отводимых уч. часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	2.	Способы выявления потребностей семьи	Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета	семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность
	3.	Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы. Расходы на питание.		
	4.	Маркетинг. Реклама товара. Способы защиты прав потребителей.		
	5.	Трудовые отношения в семье. Виды бизнеса.		
	6.			
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)</b>				
	7.	«Экология жилища»	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц
	8.	Инженерные коммуникации в доме.	Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод	
	9.	«Водоснабжение и канализация в доме»		
	10.			
<b>Раздел «Электротехника» (16 ч)</b>				
	11.	Электрический ток и его использование.	Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды	Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую

Дата	№ урока	Тема раздела программы, кол-во отводимых уч. часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		Электрические цепи.	источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ	цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях
	12.	Потребители и источники электроэнергии.		
	13.	Электроизмерительные приборы.		
	14.	«Электромонтажные и сборочные технологии» Организация места для ЭМ работ.		
	15.	Электрические провода		
	16.	Монтаж электрической цепи. (набор LEGO Edukation (TP)		
	17.	Творческий проект «Разработка плаката по Электробезопасности»		
	18.			
	19.	«Бытовые электроприборы». Электроосветительные приборы.	Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического
	20.	Бытовые электронагревательные приборы		

Дата	№ урока	Тема раздела программы, кол-во отводимых уч. часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	21.	<p><b>Электротехнические устройства с элементами автоматики»</b>  <b>Цифровые приборы</b></p>	<p>электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.</p> <p>Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека</p>	<p>фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения.</p> <p>Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики</p>
	22.	<p><b>Творческий проект «Дом будущего». Кейс «Космическая станция» (ТР)</b>  <b>Изучение проблемы.</b></p>	<p>Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта</p>	<p>Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта</p>
	23.	<p><b>Разработка и создание</b></p>		
	24.	<p><b>Разработка и создание</b></p>		
	25.	<p><b>Подготовка презентации</b></p>		
	26.	<p><b>Защита проекта</b></p>		

Дата	№ урока	Тема раздела программы, кол-во отводимых уч. часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<b>Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (8 ч)</b>				
	<b>27.</b>	<b>Профессиональное образование</b>	Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда. Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.	Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.
	<b>28.</b>	<b>Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение</b>		
	<b>29.</b>	<b>Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении</b>		
	<b>30.</b>	<b>Психические процессы, важные для профессионального самоопределения</b>		
	<b>31.</b>	<b>Психические процессы, важные для профессионального самоопределения</b>		
	<b>32.</b>	<b>Мотивы выбора профессии</b>		
	<b>33.</b>	<b>Творческий проект «Мой профессиональный выбор»</b>		
	<b>34.</b>	<b>Творческий проект «Мой профессиональный выбор»</b>		

1 час резервный



## Характеристика контрольно-измерительных материалов и форм оценочных средств

### Виды, методы и формы контроля

На различных этапах обучения используются различные виды контроля.

**Предварительный контроль** – направлен на выявление знаний и умений по предмету или по разделу, который будет изучаться.

**Текущий контроль**- осуществляется в повседневной работе с целью проверки усвоения предыдущего материала и выявления проблем в знаниях учащихся. Он проводится, прежде всего, с помощью систематического наблюдения учителя за работой класса в целом и каждого ученика в отдельности на всех этапах обучения.

**Тематический контроль** - осуществляется периодически по мере прохождения новой темы, раздела и имеет целью систематизацию знаний учащихся. Этот вид контроля проходит на повторительно-обобщающих уроках и подготавливает к контрольным мероприятиям: устным и письменным зачетам.

**Итоговый контроль**- проводится в конце четверти, полугодия, всего учебного года и др.

На всех этапах обучения при использовании различных видов контроля можно использовать:

1. **Внешний контроль** — это контроль учителя или взаимоконтроль. По форме он может быть:

а) **фронтальный**—самостоятельные, контрольные работы — для проверки теоретических знаний; выполнение расчетов, для проверки учебных и трудовых навыков и умений;

б) **групповой и бригадный** — при выполнении кулинарных работ, при составлении планов по выполнению практических работ, при составлении реклам, на уроках в игровой форме, на уроках — деловых играх и т. д. Оценку может давать учитель или учащиеся.

в) **парный** — при составлении различных инструкций (например, по контролю качества вышитых изделий), планов, при снятии мерок, при определении вида материала и т. д. Контроль со стороны учителя или взаимоконтроль.

г) **индивидуальный** — текущий опрос, устный или письменный по карточкам; блиц-опрос, при котором в целях экономии времени за каждый правильный ответ можно выдавать жетон. Итоговая отметка выставляется по количеству жетонов, но «2» и «3» ставить нежелательно. Или выдавать жетоны разных цветов в зависимости от правильности и точности ответов. Решение кроссвордов, головоломок на учебные темы; зачетные отметки; итоговые тематические отметки по индивидуальным карточкам; отметки за выполнение разовых поручений; за выполнение практических работ, за домашнюю работу, за работу на уроке.

2. **Взаимоконтроль учащихся**. Этот вид контроля тоже относится к внешнему. Взаимоконтроль целесообразен при проведении практических занятий, при проведении деловых игр, на итоговых занятиях. Этот контроль могут проводить выбранные из учащихся контролеры, инструкторы, «учителя», бригадиры, соседи по парте. Такая форма оценивания экономит время урока.

3. **Самоконтроль или внутренний контроль**. Самооценку дает себе сам ученик. Самооценка - это оценка самого себя, своих достижений и недостатков. Самооценка, как один из компонентов деятельности, связана не с выставлением себе отметок, а с процедурой оценивания. Главный смысл самооценки заключается в

самоконтроле обучающегося, его саморегуляции, самостоятельной экспертизе собственной деятельности и в самостимуляции.

В учебном процессе в различных сочетаниях используются методы устного, письменного, практического, машинного контроля и самоконтроля.

Решение кроссвордов развивает у детей сообразительность, настойчивость, умение анализировать и обобщать.

**Устный контроль** включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, устных экзаменов, программированного опроса. Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты, программированные письменные зачеты. Эти виды контроля учитель может использовать как на каждом занятии, так и периодически (по этапам, по разделам). Практика показывает, что совмещение устного опроса одного -двух учеников с возможно большим охватом остальных (допустим, письменным безмашинным программированным опросом) дает значительную экономию по времени и развернутую картину информации учителю о знаниях учащихся. Выполнение проверочных заданий целесообразно проводить после изучения больших разделов программы «Технология». Как правило, к завершению обучения в школьных мастерских и проводят такие формы контроля.

Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями. При оценке проекта учитываются целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того –полноту пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

Опрос целесообразно проводить по карточкам - заданиям разных типов технологии. В зависимости от целей, которые выдвигает преподаватель, карточки-задания в частности и программы в целом могут носить +обучающий, контролирующий и контрольно-обучающий характер.

В последнее время имеют место стандартизированные задания, по результатам выполнения которых судят о личностных характеристиках, а также знаниях, умениях и навыках испытуемых.

На современном этапе при оценке знаний перечисленные проблемы в большей степени решаются использованием такой формы контроля, как тестирование.

Оценить – значит сравнить. Сравнить можно с предыдущим уровнем знаний или действий того же ученика – личностный способ оценивания; с уровнем знаний или действий в аналогичной ситуации других учеников – сопоставительный способ оценивания; с определенными установленными нормами или образцами – нормативный способ оценивания.

При оценке успеваемости учащихся по технологии обычно учитываются: уровень знаний теоретических вопросов и умение применять их в практической работе; степень овладения рабочими приемами; продолжительность выполнения работы; соблюдение требований безопасности труда и санитарно-гигиенических норм; качество выполненной работы и др.

#### **Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся**

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

### **Нормы оценки практической работы**

#### **Организация труда**

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

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

#### **Приемы труда**

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

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

#### **Качество изделия (работы)**

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

### **При выполнении тестов, контрольных работ**

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 -100 % работы

Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 -89 % работы

Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 -69 % работы

Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы

## Предварительный (входной) контроль

### 5 класс

**1. Наука об умении, мастерстве, искусстве, или о преобразованиях материалов, энергии и информации. Что это за наука? Выбери букву.**

А) технология, Б) материаловедение, В) кулинария, Г) машиноведение.

**2. Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется:**

- а) прядением;
- б) ткачеством;
- в) отделкой.

**3. Изготовление поделок путём сгибания и складывания бумаги –это...**

- А) - мозаика
- Б) - шаблон
- В) -оригами
- Г)- аппликация

**4. Техника безопасности. Выбери правильные высказывания.**

- 1 - Передавай ножницы, держа за лезвия, кольцами вперед.
- 2 - Если нет отвертки, то можно использовать ножницы, нож.
- 3 - После шитья иголку убери в портфель.
- 4- Содержи рабочее место в чистоте и порядке.
- 5- Не приближайся к экрану монитора ближе, чем на расстояние вытянутой руки.

**5. Процесс усвоения организмом питательных веществ, необходимых для поддержания жизни, здоровья и работоспособности. Выбери букву.**

А) физиология питания, Б) питание, В) кулинария.

**6. Как называется помещение, которое используется для хранения и обработки продуктов, приготовления и приёма пищи? Напиши.**

**7. К столовым приборам не относится:**

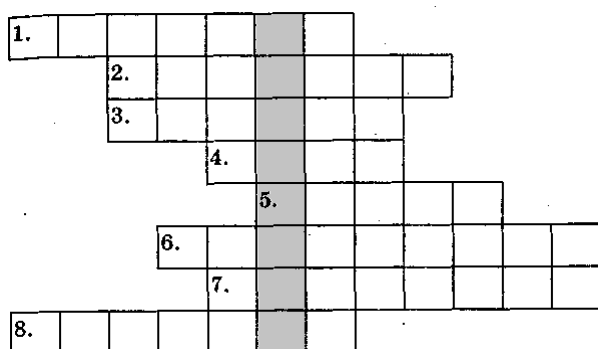
- а) ложка
- б) дуршлаг
- в) вилка
- г) нож

**8. Является ли бутербродом хлеб с маслом?**

- а) нет;
- б) да.

**9. Разгадав правильно названия овощей, в одном из столбиков вы получите название русского овощного блюда со свеклой.**

### Кроссворд «Овощи»



1. «Сидит девица в темнице, а коса - на улице».

**10. Что это? Сделана из нитей, из неё шьют.**

2. «Яблоко любви» - так во Франции называют этот овощ.

3. Если лук - от семи недуг, то этот овощ - от 99 болезней.

4. Самый народный овощ.

5. Бобовое растение.

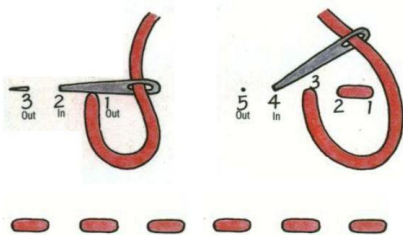
6. Не любит света, боится холода и носит «мундир».

7. Вид зелени, которая бывает простой и кудрявой.

8. «Сто одежек, и все — без застежек». Бывает цветная, белокочанная, брюссельская.

- а) Вата,
- б) Нитки,
- в) Фольга,
- г) Ткань,
- д) Бумага

11. Как называется этот вид шва? Дайте краткую характеристику.



12. Назовите стороны ткани.

13. К названию профессии укажите ее описание. Соотнесите цифру с буквой.

Профессии:

1. Технолог.
2. Швея.
3. Дизайнер.
4. Модельер.
5. Вязальщица.
6. Прядильщица.
7. Рекламист.
8. Сновальщица.
9. Кулинар.
10. Кондитер.

Описание:

- А - Изготавливает различные изделия из ткани.
- Б - Она владеет технологическим процессом по производству непрерывной, тонкой, определенной линейной плотности и прочности нити.
- В - Она осуществляет подготовку основы для процесса изготовления ткани.
- Г - Он знает содержание рецептов приготовления пищи.
- Д - Он умеет приготовить пищу.
- Е - Из отдельных деталей она изготавливает различные изделия из ткани.
- Ж - Готовит сладкие изделия из муки и других дополнительных продуктов.
- З - Он с учетом размеров и расположения квартиры создает и оформляет интерьер помещений.
- И - Специалист по созданию новых изделий из разных материалов.
- К - Он доходчиво, интересно и красиво представляет товар и услуги.

14. Воспитанный человек встав из-за стола:

- а) задвинет стул;
- б) оставит стул не задвинутым.

15. После окончания работы:

- а) инструменты и приспособления складывают, рабочее место убирают;
- б) рабочее место убирают;
- в) встают и уходят;
- г) все оставляют на рабочем месте до следующего урока.

**Ключ 5 класс**

А.	1 б.
Б	1 б.
В.	1 б.
1,4,5	3 б.
Б	1 б.
Кухня.	1 б.

Б.	1 б.																				
Б.	1 б.																				
9. Ответы на кроссворд: 1. Морковь. 2. Помидор. 3. Чеснок. 4. Репа. 5. Горох. 6. Картофель. 7. Петрушка. 8. Капуста. В столбике с цифрой 5 получится слово «Винегрет».	9 б.																				
10. Г.	1 б.																				
11. Шов вперед иголку. <i>Сметочный стежок. Шов временного назначения.</i>	3 б.																				
12. Лицевая и изнаночная	2 б.																				
13.	10 б.																				
<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td>г</td><td>е</td><td>з</td><td>и</td><td>а</td><td>б</td><td>к</td><td>в</td><td>д</td><td>ж</td> </tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	г	е	з	и	а	б	к	в	д	ж	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10												
г	е	з	и	а	б	к	в	д	ж												
14. А.	1 б.																				
15. А.	1 б.																				
<b>ИТОГО:</b>	<b>37 б.</b>																				

37 – 31 – «5»

30 – 25 – «4»

24 – 19 – «3»

### бкласс

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

- а) искусственным
- б) синтетическим
- в) натуральным

**2. Природный цвет волокон шерсти бывает:**

- а) белый
- б) черный
- в) серый
- г) рыжий
- д) оранжевый

**3. В лечебном питании преимущественно используется способ варки в:**

- 1. эмалированной посуде;
- 2. алюминиевой посуде;
- 3. пароварке;
- 4. нержавеющей посуде.

**4. Для максимального сохранения в овощах минеральных солей их:**

- 1. варят очищенными;
- 2. запекают в духовом шкафу;
- 3. жарят на растительном масле.

**5. Химический элемент, преобладающий в молоке:**

- 1. кальций;
- 2. калий;
- 3. фосфор;
- 4. йод;
- 5. железо.

**6. К стежкам временного назначения относятся:**

- 1. сметочные;
- 2. обметочные;
- 3. подшивочные;
- 4. копировальные.

**7. Для предохранения срезов деталей от осыпания их:**

- 1. заметывают;
- 2. обметывают;

3. приметывают;
4. заутюживают.

**8. При обработке низа изделия применяют:**

1. стачной шов;
2. накладной шов;
3. обтачной шов;
4. шов вподгибку с закрытым срезом.

**9. Масштаб 1:4 на чертеже означает:**

1. уменьшение действительных размеров в 4 раза;
2. отношение длины детали к высоте как 1:4;
3. увеличение действительных размеров в 4 раза;
4. отношение длины детали к ширине как 1:4.

**10. Перед закипанием жидкости в кастрюле нагрев следует:**

1. увеличить;
2. уменьшить;
3. прекратить;
4. оставить без изменения.

**11. Напишите не менее пяти способов консервирования продуктов**

**12. Источники снабжения организма человека углеводами**

1. мясо
2. рыба
3. птица
4. овощи
5. фрукты
6. хлеб

**13. Бланширование – это:**

- а) нагревание продукта с жиром или без него перед тепловой обработкой;
- б) кратковременное (от 1 до 5 минут) ошпаривание продукта кипящей водой или паром;
- в) размораживание продукта в микроволновой печи;
- г) помещение продукта в лёд.

**14. Перевод выкройки на ткань осуществляется при помощи:**

- а) сметочных стежков
- б) копировальных стежков
- в) косых стежков
- г) портновского мела

**15. Направление долевой нити учитывают:**

- а) для наиболее экономного раскроя ткани
- б) чтобы избежать вытягивания изделия в процессе носки
- в) чтобы изделие меньше сминалось
- г) чтобы изделие не давало усадку при влажно-тепловой обработке

**16. Укажите цифрами последовательность технологии изготовления швейного изделия:**

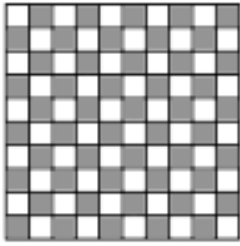
- а) построение выкройки
- б) моделирование изделия
- в) снятие мерок
- г) раскрой ткани
- д) пошив изделия

**17. Процесс усвоения организмом питательных веществ, необходимых для построения и возобновления клеток и тканей тела, восполнения энергетических затрат, поддержания жизни, здоровья и работоспособности \_\_\_\_\_**

**18. Примерку швейного изделия в процессе его пошива проводят для:**

- а) правильной посадки изделия на фигуре
- б) вшивания молнии
- в) определения длины изделия

**19. Какой вид переплетения ткани изображен на рисунке?**



**20. Выберите правильные ответы.**



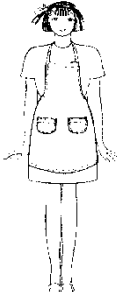

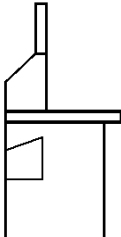
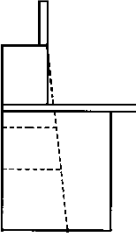
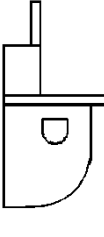
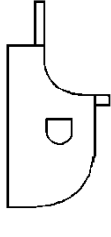
Для украшения и внутренней отделки помещений применяют:

- а) декоративные ткани и текстильные ткани;
- б) обои;
- в) ковровые покрытия;
- г) картины.

**21. Какие процессы происходят при квашении и солении овощей:**

- а) засаливание
- б) брожение
- в) образование плесени
- г) закисание

**22. Установите соответствие между чертежами и моделями фартуков**

			
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
			
<b>а</b>	<b>б</b>	<b>в</b>	<b>г</b>

**ОТВЕТЫ 6 КЛАСС**

1. в

2. а,б,в,г

3. 3

4. 2

5. 1

6. 1, 4

7. 2

8. 4

9. 1

10. 2

11. *маринование, стерилизация, сушка, копчение, вяление, засахаривание, квашение и др.*

12. 4,5,6

13. б

14. б,г

15. б,г

16. 1-в,2-а,3-б,4-г,5-д

17. питание



18. а,в  
 19. полотняное  
 20. а, б, в  
 21. а, б,г  
 22. 1-в, 2-а, 3-г, 4-б

46 – 42 – «5»  
 41 – 36 – «4»  
 35 – 32 – «3»

### 7класс

1). К терминам укажите верные описания.

1. Дизайн. 2. Мебель. 3. Пластик. 4. Керамика. 5. Сервиз. 6. Стиль. 7. Кухня. 8. Плита.  
 9. Таймер. 10. Линолеум.

<b>А</b>	Изделие из природной глины.
<b>Б</b>	Прибор для автоматического отсчета времени.
<b>В</b>	Создание новых типов и видов изделий.
<b>Г</b>	Единство и взаимосвязь предметов и украшений жилья.
<b>Д</b>	Предметы квартиры (дома).
<b>Е</b>	Синтетическое напольное покрытие.
<b>Ж</b>	Набор посуды.
<b>З</b>	Тепло- и водонепроницаемый материал для покрытия столов.
<b>И</b>	Помещение для хранения, обработки продуктов и приготовления пищи.
<b>К</b>	Установка для приготовления пищи.

2). Что такое канapé в кулинарии?

- А) маленький диван.                      Б) закусочный бутерброд.                      В) головной убор.

Какие виды бутербродов вы знаете? \_\_\_\_\_

3). Выбери из перечислений изделия относящиеся к плечевой одежде:

- а) платье,                                      г) пальто,                                      ж) шорты,  
 б) юбка,                                      д) пиджак,                                      з) ночная сорочка.  
 в) сарафан,                                      е) жилет,

4). Выбери из перечисленных те мерки, которые записываются полностью:

- а) Сш,                                      б) Сг,                                      в) Ди,  
 г) Оп,                                      д) Дтс,                                      е) Ст.

5). Определи соответствие названия мерок и условных обозначений:

Условные обозначения	Мерки
1) Ди,	а) обхват плеча,
2) Дтс,	б) полуобхват талии,
3) Оп,	в) длина изделия,
4) Сг,	г) длина спины до талии,
5) Ст,	д) полуобхват шеи,
6) Сш.	е) полуобхват груди.

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

- а) фурнитуры,                      в) вышивки,                      д) воланов,                      ж) кокетки.  
 б) аксессуаров,                      г) кружев,                      е) молнии,

7). Чтобы сохранить витамины в овощах следует:

- а) очищенные овощи держать в холодной воде,  
 б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду,  
 в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду,  
 г) готовить овощи на пару,  
 д) снимать тонкий слой кожицы.

8). Что это?

- А) Хороший овощ, обозначающий плохого человека.  
 Б) Фрукт, давший название фасону брюк.  
 В) Французы считают этот овощ яблоком любви.  
 Г) Плод причастный к райскому наслаждению.

9). Укажите цифрами в скобках правильную последовательность заправки нижней нитки швейной машины:

- а) провести нитку через косую прорезь челнока
- б) вставить челнок в челночное устройство
- в) вытянуть нижнюю нитку вверх через отверстие в игольной пластине
- г) намотать нитку на шпульку
- д) вставить шпульку в челнок

10). Чтобы похудеть, нужно включить в рацион:

- а) пирожные
- б) сладкие блюда
- в) овощи
- г) фрукты
- д) соки
- е) жирную пищу

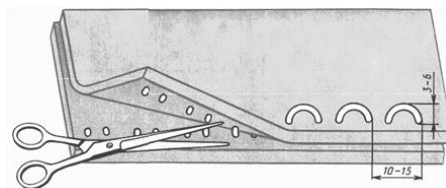
11). Отметьте буквой «с» санитарно-гигиенические требования, буквой «т» правила безопасной работы:

- а) руки мойте с мылом;
- б) перед выключением электроприбора проверьте исправность электрошнура;
- в) наденьте фартук, косынку;
- г) включайте и выключайте электроприборы сухими руками;
- д) рукава одежды закатайте.

12). Укажите цифрами правильную последовательность закладки овощей в кипящий бульон приварке супа:

- а) зелень, лавровый лист
- б) капуста и картофель
- в) пассированные морковь и лук

13). Напишите название стежков, изображенных на рисунке:



14). Масштаб 1:4 на чертеже означает:

- 1. уменьшение действительных размеров в 4 раза;
- 2. отношение длины детали к высоте как 1:4;
- 3. увеличение действительных размеров в 4 раза;
- 4. отношение длины детали к ширине как 1:4.

15). Внимательно рассмотрите эскиз. Сделайте описание модели юбки.



## ОТВЕТЫ 7 КЛАСС

1. - 10 б.

А	4
Б	9

В	1
Г	6
Д	2
Е	10
Ж	5
З	3
И	7
К	8

2. Б, Открытые и закрытые, простые и сложные, горячие, холодные, закусочные . - 8 б.

3. а, в, г, д, е, з. - 6 б.

4. в, г, д. - 3 б.

5. - 6 б.

Условные обозначения	Мерки
1) <i>Ди</i> ,	в) длина изделия,
2) <i>Дтс</i> ,	г) длина стины до талии,
3) <i>Оп</i> ,	а) обхват плеча,
4) <i>Сз</i> ,	е) полуобхват груди.
5) <i>Ст</i> ,	б) полуобхват талии,
б) <i>Си</i> .	д) полуобхват шеи,

6. а, б, в, г. - 4 б.

7. в, г. - 2 б.

8. Редиска, банан, помидор, кокос. - 4 б.

9. г, д, а, б, в. - 4 б.

10. в, г, д. - 3 б.

11. С: а, в. Т: б, г, д. - 5 б.

12. б, в, а. - 3 б.

13. копировальные стежки -1 б.

14. 1,4 - 2 б.

15. Прямая юбка с кокеткой и встречной складкой спереди. Застежка на тесьму «молния» в боковом шве. -4 б.

65 – 58 – «5»

59 – 52 – «4»

51 – 44 – «3»

### 8 класс

За полностью выполненное задание дается 2 балла; если в задании с выбором нескольких правильных ответов допущена одна ошибка – 1 балл; более одной ошибки – 0 баллов.

#### 1. Выберите все правильные ответы.

Каши можно варить:

- |               |              |
|---------------|--------------|
| а) на молоке  | в) на воде   |
| б) на бульоне | г) на киселе |

#### 2. Выберите все правильные ответы.

Кисломолочными продуктами являются:

- |           |              |
|-----------|--------------|
| а) молоко | г) сметана   |
| б) кефир  | д) мороженое |
| в) творог |              |

#### 3. Выберите все правильные ответы.

Доброкачественное мясо:

- |                     |                      |
|---------------------|----------------------|
| а) упругое          | в) имеет твердый жир |
| б) имеет мягкий жир | г) не упругое        |

#### 4. Выберите правильный ответ.

Чем больше номер на машинной игле, тем сама игла:

- |          |           |
|----------|-----------|
| а) толще | б) тоньше |
|----------|-----------|

#### 5. Выберите все правильные ответы.

В бытовой швейной машине имеются регуляторы:

а) длины стежка

б) ширины стежка

в) ширины зигзага

г) натяжения верхней нити

**6. Выберите все правильные ответы.**

Текстильные волокна делятся на натуральные и:

а) растительные

б) минеральные

в) химические

г) синтетические

д) искусственные

**7. Выберите правильный ответ.**

Винт в шпульном колпачке нужен:

а) для регулирования натяжения верхней нити

б) для регулирования натяжения нижней нити

в) для соединения деталей челнока в единое целое

**8. Выберите все правильные ответы.**

Перевод выкройки на ткань осуществляется при помощи:

а) сметочных стежков

б) резца

в) копировальных стежков

г) портновского мела

д) косых стежков.

**9. Выберите все правильные ответы.**

Юбки по конструкции бывают:

а) прямые

б) клиньевые

в) диагональные

г) конические

д) расширенные

е) зауженные

**10. Выберите правильный ответ.**

Направление долевой нити учитывают:

а) для наиболее экономного раскроя ткани

б) чтобы избежать вытягивания изделия в процессе носки

в) чтобы изделие меньше сминалось

**11. Выберите правильный ответ.**

Прибавка – это:

а) величина, необходимая при обработке изделия машинными швами, выраженная в сантиметрах и учитываемая при раскрое.

б) величина, прибавляемая к размеру мерки на свободное облегание одежды.

**12. Выберите все правильные ответы.**

При обработке нижнего среза изделия применяют швы

а) стачной

б) обтачной

в) вподгибку с закрытым срезом

г) двойной

д) вподгибку с открытым срезом

**13. Выберите правильный ответ.**

К столовым приборам не относится:

а) ложка

б) дуршлаг

в) вилка

г) нож

**14. Выберите правильный ответ.**

При сервировке стола к обеду вилку кладут:

а) справа от тарелки зубцами вверх

б) слева от тарелки зубцами вверх

**15. Выберите правильный ответ.**

Сила тока измеряется в:

а) вольтах

б) ваттах

в) амперах

**16. Выберите правильный ответ.**

Счетчик электрической энергии измеряет:

а) силу тока

б) напряжение сети

- в) мощность потребляемой электроэнергии
- г) расход энергии за определенное время

**17. Выберите все правильные ответы.**

Для передачи вращательного движения используются механизмы:

- а) зубчатые
- б) реечные
- в) фрикционные
- г) червячные
- д) ременные

**18. Выберите все правильные ответы.**

Что может служить отделкой для юбки??

- а) вышивка
- б) отделочные детали
- в) конструкция
- г) различная фурнитура

**19. Выберите правильный ответ.**

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

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

**20. Под действием влаги прочность каких тканей уменьшается на 50-60%:**

- а) хлопчатобумажных
- б) вискозных и ацетатных
- в) шерстяных и шёлковых

**21. Нарисуйте 4 модели фартука различного назначения (например: для приготовления пищи, для сервировки стола, для работы в школьной мастерской и др.), которые можно выполнить на основе конструкции фартука с нагрудником (рис.1). Форму и размеры деталей, декоративную отделку согласуйте с назначением фартука и материалом, из которого вы рекомендуете его сшить. Уменьшайте, увеличивайте детали основы, делите их на части, меняйте конфигурацию, используйте дополнительные детали: оборки, воланы, функциональные детали (например, кармашек для хранения карандаша и т.д.). Декорируйте фартук вышивкой, аппликацией, пряжками, пуговицами, тесьмой, кружевом и т.д.**

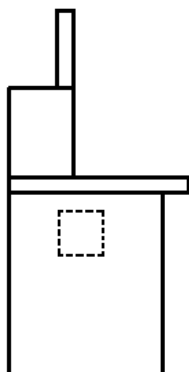


Рис. 1. Чертеж основы фартука  
**ОТВЕТЫ 8 КЛАСС**

1. А, б, в	6 б.
2. Б, в, г	6 б.
3. А, в.	4 б.
4. А	2 б.
5. А, В, Г.	6 б.
6. В, г, д	6 б.
7. Б.	2 б.
8. Б, в, г	6 б.
9. А, б, г	6 б.
10. б	2 б.
11. б	2 б.
12. В, д	4 б.
13. б	2 б.
14. б	2 б.
15. в	2 б.
16. г	2 б.
17. А, в, г, д	8 б.
18. а, б, д	6 б.
19. д	2 б.
20. в	2 б.
21.	8 б.
<b>ИТОГО:</b>	<b>86 б.</b>

86 – 76 – «5»  
 75 – 65 – «4»  
 64 – 54 – «3»

## Итоговый контроль

### Спецификация контрольных измерительных материалов

для проведения промежуточной аттестации по технологии в 5 классе

1. **Назначение КИМ** - оценить уровень освоения обучающимися 5 класса Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии.
2. **Форма проведения:** тестирование
3. **Характеристика структуры и содержания КИМ**  
 Тест состоит из 3 частей:  
 Часть А содержит 8 заданий (базового уровня сложности) с выбором одного правильного ответа. Задание 2- укажите последовательность, задание 3- на соответствие  
 Часть В включает 4 задания (повышенного уровня) с выбором нескольких правильных ответов.  
 Часть С включает 3 задания (высокого уровня) с кратким ответом, на соответствие и последовательность.

Таблица 1. Распределение заданий по частям работы и уровням сложности

Часть работы	Номера заданий	Тип заданий	Уровень сложности	Максимальный балл	Примерное время выполнения заданий обучающимися
Часть А	1	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	2	Укажите последовательность	Базовый (Б)	1	2
	3	На соответствие	Базовый (Б)	1	2
	4	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	2
	5	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	6	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	2
	7	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	8	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
Часть В	9	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	2
	10	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	2
	11	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	2
	12	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	3
Часть С	13	С кратким ответом	Высокий (В)	2	5
	14	На соответствие	Высокий (В)	2	10
	15	Укажите последовательность	Высокий (В)	4	13

<b>Итого:</b>	<b>24</b>	<b>45</b>
---------------	-----------	-----------

**4. Продолжительность выполнения работы**

На выполнение всей работы отводится 45 минут.

**5. Система оценивания выполнения отдельных заданий и работы в целом**

Задание с выбором ответа считается выполненным, если указан номер верного ответа. Все задания части А оцениваются в 1 балл.

Все задания части В оцениваются в 2 балла.

За верное выполненное задание выставляется 2 балла, если допущена 1 ошибка - 1 балл. За неверный ответ, содержащий 2 и более ошибок выставляется - 0 баллов.

Вопросы части С 13 и 14 оцениваются от 0 до 2 баллов. Задание с кратким ответом считается выполненным, если записан верный ответ.

Задание 15 – 4 балла, при неполном ответе оценивается меньшим количеством баллов на усмотрение учителя.

Для оценивания результатов выполнения работ используется общий балл, который переводится в оценку по пятибалльной шкале. В таблице 2 приводится рекомендуемая шкала. Максимальный балл за работу в целом — 24.

Таблица 2. Шкала перевода баллов в пятибалльную шкалу

«2»	«3»	«4»	«5»
Менее 0-6	7- 13	14-23	22-24

**Контрольный итоговый тест по технологии 5 класс**

**Часть А. Выбери правильный ответ:**

1. Укажите предмет, не относящийся к кухонной посуде.

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

2. Укажите последовательность этапов первичной обработки овощей:

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

3. Установить соответствие Виды тепловых обработок овощей:

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

Выбери правильный ответ:

4. Техника безопасности работы с утюгом:

- А – включать мокрыми руками;
- Б – не дергать за шнур при выключении;
- В – оставлять утюг на ткани;
- Г – следить за тем, чтобы утюг касался шнура;

5. Укажите правильное размещение мебели и бытовой техники.

- А) мойка - стол-тумба - газовая плита
- Б) холодильник - газовая плита - стол-тумба
- В) мойка - холодильник - газовая плита

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

- А) – шерстяные волокна;



- Б) – шёлковые волокна;  
 В) – натуральные волокна растительного происхождения;

7. Как подают ножницы:

- А – держась за одно лезвие;  
 Б - держась за два кольца;  
 В – кольцами вперёд;

8. Для чего нужен напёрсток

- А – для хранения бисера;  
 Б – для предохранения пальца от укола иглой;  
 В – для предохранения ногтей от поломки

**Часть В. Выбери несколько правильных ответов:**

9. К бобовым относятся овощи:

- А – капуста;  
 Б – фасоль;  
 В – картофель;  
 Г – редис;  
 Д – бобы;

10. К инструментам для ручных швейных работ относятся:

- А – ластик;  
 Б – игла;  
 В – ножницы;  
 Г - манекен;

11. "К горячим напиткам относятся":

- А) чай; Б) квас; В) морс; Г) кофе; Д) какао.

12. Ткань имеет.

- А – лицо;  
 Б – изнаночную сторону;  
 В – боковую сторону;  
 Г – лицевую сторону;  
 Д – заднюю сторону;

**Часть С. Вставьте пропущенное слово**

13. Вырезанный чертёж швейного изделия – это \_\_\_\_\_

14. Установить соответствие

Название мерки	Обозначение мерки
А. Обхват груди	1. Об
Б. Длина изделия	2. От
В. Обхват бёдер	3. Ди
Г. Обхват талии	4. Ог

15. Установите правильную последовательность заправки верхней нити

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

**Ключи к заданиям контрольный итоговый тест по технологии 5 класс**

Часть А	Часть В	Часть С
1-Б	9- Б, Д	13 - выкройка
2- Б, Д, Г, А, В	10- Б, В	14 – А-4, Б-3, В-1, Г-2
3- 1-Г,2-В, 3-Б, 4-Д, 5-А	11- А, Г, Д	15- 1-Д, 2-В, 3- Г, 4-Б, 5-Е, 6-А
4- Б	12-Б, Г	

5- А		
6- В		
7- В		
8- Б		

### Спецификация контрольных измерительных материалов

для проведения промежуточной аттестации по технологии в 6 классе

**1. Назначение КИМ** - оценить уровень освоения обучающимися 6 класса Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии.

**2. Форма проведения:** тестирование

**3. Характеристика структуры и содержания КИМ**

*Тест состоит из 3 частей:*

*Часть А содержит 8 заданий (базового уровня сложности) с выбором одного правильного ответа. Задание 2- укажите последовательность, задание 3- на соответствие*

*Часть В включает 4 задания (повышенного уровня) с выбором нескольких правильных ответов.*

*Часть С включает 3 задания (высокого уровня) с кратким ответом, на соответствие и последовательность.*

*Таблица 1. Распределение заданий по частям работы и уровням сложности*

<b>Часть работы</b>	<b>Номера заданий</b>	<b>Тип заданий</b>	<b>Уровень сложности</b>	<b>Максимальный балл</b>	<b>Примерное время выполнения заданий обучающимися</b>
Часть А	1	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	2	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	3	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	2
	4	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	2
	5	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	6	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	2
	7	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	8	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
Часть В	9	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	2
	10	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	2
	11	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	2
	12	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	3
Часть С	13	С кратким ответом	Высокий (В)	2	6
	14	С кратким ответом	Высокий (В)	2	10
	15	Укажите последовательность	Высокий (В)	4	13
<b>Итого:</b>				<b>24</b>	<b>45</b>

**4. Продолжительность выполнения работы**

На выполнение всей работы отводится 45 минут.

**5. Система оценивания выполнения отдельных заданий и работы в целом**

*Задание с выбором ответа считается выполненным, если указан номер верного ответа. Все задания части А оцениваются в 1 балл.*

*Все задания части В оцениваются в 2 балла.*

За верное выполненное задание выставляется 2 балла, если допущена 1 ошибка- 1 балл. За неверный ответ, содержащий 2 и более ошибок выставляется - 0 баллов.

Вопросы части С 13 и 14 оцениваются от 0 до 2 баллов. Задание с кратким ответом считается выполненным, если записан верный ответ.

Задание 15 – 4 балла, при неполном ответе оценивается меньшим количеством баллов на усмотрение учителя.

Для оценивания результатов выполнения работ используется общий балл, который переводится в оценку по пятибалльной шкале. В таблице 2 приводится рекомендуемая шкала. Максимальный балл за работу в целом — 24.

Таблица 2. Шкала перевода баллов в пятибалльную шкалу

«2»	«3»	«4»	«5»
Менее 0-6	7- 13	14-23	22-24

### Контрольный итоговый тест по технологии 6 класс

#### Часть А.

Выберите 1 правильный ответ:

1. Минеральное вещество, которое укрепляет кости человека:

- А) магний
- Б) кальций
- В) железо

2. Рожки и звездочки относятся:

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

3. Из какой зерновой культуры получают манную крупу:

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

4. Столовые приборы раскладывают в такой последовательности:

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

5. Волокна растительного и животного происхождения относятся к волокнам:

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

6. Рычаг обратного хода в швейной машине предназначен:

- А) для закрепления строчки в конце шва
- Б) для выполнения зигзагообразной строчки
- В) для выполнения декоративной строчки

7. Мерка Ст снимается:

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

8. Моделирование – это:

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

#### Часть В.

Выберите несколько правильных ответов:

9. По консистенции каши бывают:

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

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

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

11. Для обработки срезов изделия используют:

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

12. Основные качества интерьера:

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

### Часть С.

Вставьте пропущенные слова:

13. При приготовлении блинов используют следующие ингредиенты \_\_\_\_\_

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

Ответ: \_\_\_\_\_

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

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

### Ключи к заданиям контрольный итоговый тест по технологии 6 класс

Часть А	Часть В	Часть С
1-Б	9- А, Б, Г	13- мука, вода или молоко, яйца, масло
2-А	10-А,В, Г,Д	14- Не игла шьёт, а руки.
3-А	11- А,Б,В	15- 1-Д, 2-З, 3-Б, 4-А, 5-Г, 6-В, 7-Ж, 8-Е
4-В	12- А,В,Г	
5-Б		
6-А		
7-А		
8-В		

### Спецификация контрольных измерительных материалов

для проведения промежуточной аттестации по технологии в 7 классе

1. Назначение КИМ - оценить уровень освоения обучающимися 7 класса Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии.
2. Форма проведения: тестирование

### 3. Характеристика структуры и содержания КИМ

Тест состоит из 3 частей:

Часть А содержит 8 заданий (базового уровня сложности) с выбором одного правильного ответа. Задание 2- укажите последовательность, задание 3- на соответствие

Часть В включает 4 задания (повышенного уровня) с выбором нескольких правильных ответов.

Часть С включает 3 задания (высокого уровня) с кратким ответом, на соответствие и последовательность.

Таблица 1. Распределение заданий по частям работы и уровням сложности

Часть работы	Номера заданий	Тип заданий	Уровень сложности	Максимальный балл	Примерное время выполнения заданий обучающимися
Часть А	1	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	2	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	2
	3	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	2
	4	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	2
	5	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	6	С выбором несколько правильных ответов	Базовый (Б)	1	2
	7	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	8	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
Часть В	9	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	2
	10	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	2
	11	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	2
	12	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	3
Часть С	13	С кратким ответом	Высокий (В)	2	5
	14	На соответствие	Высокий (В)	2	10
	15	Укажите последовательность	Высокий (В)	4	13
<b>Итого:</b>				<b>24</b>	<b>45</b>

#### 4. Продолжительность выполнения работы

На выполнение всей работы отводится 45 минут.

#### 5. Система оценивания выполнения отдельных заданий и работы в целом

Задание с выбором ответа считается выполненным, если указан номер верного ответа. Все задания части А оцениваются в 1 балл.

Все задания части В оцениваются в 2 балла.

За верное выполненное задание выставляется 2 балла, если допущена 1 ошибка- 1 балл. За неверный ответ, содержащий 2 и более ошибок выставляется - 0 баллов.

Вопросы части С 13 и 14 оцениваются от 0 до 2 баллов. Задание с кратким ответом считается выполненным, если записан верный ответ.

Задание 15 – 4 балла, при неполном ответе оценивается меньшим количеством баллов на усмотрение учителя.

Для оценивания результатов выполнения работ используется общий балл, который переводится в оценку по пятибалльной шкале. В таблице 2 приводится рекомендуемая шкала. Максимальный балл за работу в целом — 24.

Таблица 2. Шкала перевода баллов в пятибалльную шкалу

«2»	«3»	«4»	«5»
Менее 0-6	7- 13	14-23	22-24

### Контрольный итоговый тест по технологии 7 класс

#### Часть А

*Выберите правильный ответ:*

1. Варить овощи для салатов и винегретов следует:

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

2. Больше всего витамина С содержат:

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

*Выберите НЕ правильный ответ:*

3. Из творога можно приготовить:

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

4. Рекомендации по мытью окон:

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

5. Кисло - молочные продукты:

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

*Выберите все правильные ответы:*

6. Молочные супы можно готовить, используя продукты:

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

*Выберите правильный ответ:*

7. Длина стежка зависит от:

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

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

- А – вышивкой;
- Б – аппликацией;

#### Часть В

*Выберите несколько правильных ответов:*

9. В бытовой швейной машине применяются приводы:

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

10. При заправке нижней нити используется:

- А – шпульный колпачок;

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

11. К гигиеническим свойствам ткани относятся:

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

12. К стежкам временного назначения относятся:

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

**Часть С**

Вставьте пропущенные слова:

13. Износостойкость, прочность, сминаемость – это \_\_\_\_\_ свойства тканей.

Гигроскопичность, теплозащитность, воздухопроницаемость – это \_\_\_\_\_ свойства ткани.

Технологические свойства тканей - это \_\_\_\_\_

14. Установите соответствие:

<u>ОДЕЖДА</u>	<u>СТИЛЬ</u>
1. Джинсы и топ	А – классический
2. Прямая юбка и блузка	Б – романтический
3. Вечернее платье	В - спортивный

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

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

**Ключи к заданиям контрольный итоговый тест по технологии 7 класс**

<b>Часть А</b>	<b>Часть В</b>	<b>Часть С</b>
1-Б	9- А, В, Г	13- Механические. Гигиенические. Осыпаемость и усадка;
2-В	10- А,В,Г	14- 1-В, 2-А, 3-Б
3- В	11- Б, В	15- 1-Д, 2-В, 3-Б, 4-А, 5-Г, 6-З, 7-Ж, 8-Е
4- А	12- А, Б	
5- Б		
6- А, В, Д		
7- А		
8-Б		

**Спецификация контрольных измерительных материалов**

для проведения промежуточной аттестации по технологии в 8 классе

1. Назначение КИМ - оценить уровень освоения обучающимися 8 класса Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии.
2. Форма проведения: тестирование

### 3. Характеристика структуры и содержания КИМ

Тест состоит из 3 частей:

Часть А содержит 8 заданий (базового уровня сложности) с выбором одного правильного ответа. Задание 2- укажите последовательность, задание 3- на соответствие

Часть В включает 4 задания (повышенного уровня) с выбором нескольких правильных ответов.

Часть С включает 3 задания (высокого уровня) с кратким ответом, на соответствие и последовательность.

Таблица 1. Распределение заданий по частям работы и уровням сложности

Часть работы	Номера заданий	Тип заданий	Уровень сложности	Максимальный балл	Примерное время выполнения заданий обучающимися
Часть А	1	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	2	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	3	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	2
	4	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	5	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	6	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	2
	7	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	8	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
Часть В	9	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	3
	10	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	2
	11	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	2
	12	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	4
Часть С	13	С кратким ответом	Высокий (В)	2	5
	14	На соответствие	Высокий (В)	2	10
	15	Укажите последовательность	Высокий (В)	4	13
<b>Итого:</b>				<b>24</b>	<b>45</b>

#### 4. Продолжительность выполнения работы

На выполнение всей работы отводится 45 минут.

#### 5. Система оценивания выполнения отдельных заданий и работы в целом

Задание с выбором ответа считается выполненным, если указан номер верного ответа. Все задания части А оцениваются в 1 балл.

Все задания части В оцениваются в 2 балла.

За верное выполненное задание выставляется 2 балла, если допущена 1 ошибка- 1 балл. За неверный ответ, содержащий 2 и более ошибок выставляется - 0 баллов.

Вопросы части С 13 и 14 оцениваются от 0 до 2 баллов. Задание с кратким ответом считается выполненным, если записан верный ответ.

Задание 15 – 4 балла, при неполном ответе оценивается меньшим количеством баллов на усмотрение учителя.

Для оценивания результатов выполнения работ используется общий балл, который переводится в оценку по пятибалльной шкале. В таблице 2 приводится рекомендуемая шкала. Максимальный балл за работу в целом — 24.

Таблица 2. Шкала перевода баллов в пятибалльную шкалу

«2»	«3»	«4»	«5»
-----	-----	-----	-----



**Контрольный итоговый тест по технологии 8 класс****Часть А**

Выберите правильный ответ:

1. Какое из нижеуказанных положений даёт правильное научное определение:

«Семейный бюджет»

А- семейный бюджет - это специальная банковская карточка позволяющая семье накопить средства для крупных покупок

Б- семейный бюджет – это финансовый план, который учитывает и сопоставляет все доходы и расходы семьи за определённый период

В- семейный бюджет – это финансовый документ, который заносятся все доходы семьи за определённый период

2. Какие из этих групп расходов семейного бюджета являются основными

А- постоянные и переменные

Б- постоянные

В- временные

Г- все виды групп расходов

3. Закон, регулирующий отношения между производителями и потребителями товаров и услуг, защищающий права тех, кто покупает товары

А- Закон «О защите прав производителей».

Б- Закон «О защите прав покупателей».

В- Закон «О защите прав потребителей».

4. Инженерные коммуникации в доме это:

А- совокупность устройств, приборов, оборудования которые обеспечивают подачу воды в жилище, и удаления сточных вод

Б- совокупность устройств, приборов, оборудования которые обеспечивают комфортные условия жизнедеятельности человека в его жилище, в помещениях для работы, для отдыха, развлечений

В- совокупность приборов, которые обеспечивают безопасную подачу газа и электроснабжения в жилище человека

5. Что такое предпринимательство (бизнес)

А- деятельность человека, который, владея какими-либо материальными и ценностями, производит товары и услуги

Б- инициативная деятельность человека, который, владея какими-либо материальными и интеллектуальными ценностями, создаёт товары, и услуги для населения с целью получения прибыли

В- наиболее эффективный способ пополнения семейного бюджета

6. Какие организационно-правовые формы предпринимательской деятельности сегодня существуют в РФ

А- индивидуальное предприятие

Б- товарищество

В- акционерное общество

Г- все вышеперечисленные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.

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

А- с 16 лет, не получая согласия родителей.

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

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

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

А- выбрать профессию, которая востребована на рынке труда

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

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

**Часть В**

*Выберите несколько правильных ответов:*

9. Что можно отнести к способам сбережения денежных средств семьи

А- приобретение валюты

Б- вклады в банки

В- покупка эксклюзивных вещей

Г- деньги, взятые в долг

Д- покупка недвижимости

10. Рациональные потребности семьи

А- потребность в одежде

Б- потребность в курении

В- потребность в жилье

Г- потребность в еде

11. Экономические функции семьи

А- финансовая деятельность

Б- общение членов семьи между собой и передача информации

В- ведение домашнего хозяйства

Г- накопление семейного имущества

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

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

Б- дать пострадавшему воды

В- сделать пострадавшему искусственное дыхание

Г- попытаться поднять пострадавшего на ноги


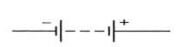
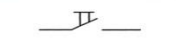


Д- сделать пострадавшему массаж сердца

**Часть С**

*Вставьте пропущенное слово:*

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

14. Установите соответствие:

Название элемента		Условное изображение элемента на электрической схеме	
1	Кнопочный выключатель	А	
2	Электрическая лампа накаливания	Б	
3	Соединение проводов	В	
4	Батарея гальванических элементов	Г	
5	Катушка с железным сердечником	Д	

*Выберите правильную последовательность:*

15. В какой последовательности нужно планировать и совершать покупки

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

	Б – составление списков необходимых товаров
	В – оценка приобретённого товара
	Г – выбор магазина, в котором нужно сделать покупки
	Д – момент совершения покупки
	А- сбор информации о возможных вариантах, качестве товаров, сроке их службы

**Ключи к заданиям контрольный итоговый тест по технологии 8 класс**

<b>Часть А</b>	<b>Часть В</b>	<b>Часть С</b>
Б	9- А,Б, Д	13 - профессиограмма
А	10- А, В, Г	14- 1-В, 2-Г, 3-Д, 4-Б, 5-А.
В	11- А, В, Г	15 - 1-Б, 2-А, 3-Г, 4-Д, 5-В
Б	12- В, Д	
Б		
Г		
В		
В		