


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Нижнепыхтинская основная общеобразовательная школа»

УТВЕРЖДЕНО  
приказом № 90 от 25 августа 2020 г.

Директор школы:  
 Т.Л. Семанова



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии 5 - 8 классы

Составитель:

учитель технологии Никифорова Людмила Викторовна

Нижняя Пыхта, 2020 г.

Рабочая программа по технологии для 5-8 классов составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте общего образования второго поколения, а также в соответствии с рекомендациями Примерной программы (Примерные программы по учебным предметам. Основная школа. В 2-х частях, М.: «Просвещение», 2011 год); с программой основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд», рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2010г. Авторы программы: М.В.Хохлова, П.С.Самородский, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. Программа ориентирована на учебники:

-Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко - М.: Вентана-Граф, 2015.

-Технология. Индустриальные технологии:5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ А.Т.Тищенко, В.Д.Симоненко - М.: Вентана-Граф, 2015.

-Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.- М.: Вентана-Граф, 2015.

-Технология. Индустриальные технологии:6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ А.Т.Тищенко, В.Д.Симоненко.- М.: Вентана-Граф, 2015.

-Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.- М.: Вентана-Граф, 2015.

-Технология. Индустриальные технологии: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ А.Т.Тищенко, В.Д.Симоненко.- М.: Вентана-Граф, 2015.

-Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ В.Д.Симоненко, А.А.Электов, Б.А.Гончаров и др.- М.: Вентана-Граф, 2016.

### **Анализ образовательных потребностей обучающихся и аргументация распределения количества часов по направлениям программы**

С учетом

- интересов обучающихся,
- возможностей ОУ и материально-технической базы,
- наличия методического и дидактического обеспечения,
- особенностями классов (неделимые по гендерному признаку)

в программе произведено перераспределение часов следующим образом:

#### **5 класс:**

- «Технология ведения дома» - 57 ч
- «Индустриальные технологии» - 8 ч
- «Технологии домашнего хозяйства» – 3 часа

Проведено перераспределение часов по сравнению с Примерной программой ООО по технологии.

Раздел	Примерная программа	Рабочая программа	Аргументация
Творческая проектная деятельность	20ч	6ч	Часы отведены на изучение направления «Индустриальные технологии(8ч) «Технологии домашнего хозяйства(3ч) и раздела «Художественные ремёсла» (3ч)
Кулинария	14ч	10ч	В связи с отсутствием

			оборудования изучается только теоретический материал, п/р выполняются дома. 4 часа отведено на изучение раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	22ч	26ч	В связи с нехваткой швейного оборудования увеличено количество часов на создание швейных изделий
Художественные ремёсла	8ч	11ч	В связи с нехваткой швейного оборудования увеличено количество часов на создание лоскутных изделий
Индустриальные технологии Технологии домашнего хозяйства	-	8ч 3ч	В связи с особенностями 5-го класса (неделимые по гендерному признаку) включены темы из направления «Индустриальные технологии»

Раздел «Кулинария» изучается теоретически в связи с отсутствием необходимого оборудования в кабинете технологии.

**6 класс:**

- «Технология ведения дома» - 53 ч
- «Индустриальные технологии» - 10 ч
- «Технологии домашнего хозяйства» - 5 ч

Проведено перераспределение часов по сравнению с Примерной программой ООО по технологии.

Раздел	Примерная программа	Рабочая программа
Творческая проектная деятельность	21 ч	14ч
Кулинария	14ч	9ч
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	22ч	19ч
Индустриальные технологии: -Технологии домашнего хозяйства -Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов -Технологии художественно-прикладной обработки материалов	-	15ч 5ч 2 ч  8 ч

Раздел «Кулинария», часть тем из разделов «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» и «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» изучаются теоретически в связи с отсутствием необходимого оборудования в кабинете технологии.

**7 класс:**

- Введение – 1ч
- «Технология ведения дома» - 41 ч

- «Индустриальные технологии» - 24 ч
- Повторение – 2ч

Добавлены часы на разделы «Кулинария» - 1ч., «Создание изделий из текстильных материалов» - 1ч., «Художественные ремёсла» - 9ч., «Творческая проектная деятельность» - 7ч., направление «Индустриальные технологии» - 13ч.

Направление «Индустриальные технологии», раздел «Кулинария» изучаются теоретически в связи с отсутствием необходимого оборудования в кабинете технологии.

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

### **Личностные результаты**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Владение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

### **Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет - ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими её участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приёмов познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

### **Предметные результаты**

#### ***В познавательной сфере:***

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- 5) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- 6) владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- 7) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 8) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- 10) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

#### ***В трудовой сфере:***

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) анализ, разработка и (или) реализация прикладных проектов, предполагающих:
  - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;
  - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
  - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

7) анализ, разработка и (или) реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

8) анализ, разработка и (или) реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов;

10) разработка плана продвижения продукта;

11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);

12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;

13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учётом требований здорового образа жизни;

16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

19) соблюдение безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

21) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

24) документирование результатов труда и проектной деятельности;

25) расчёт себестоимости продукта труда.

### ***В мотивационной сфере:***

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

### ***В эстетической сфере:***

- 1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- 2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитьё и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учётом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
- 10) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 11) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 12) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 13) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 14) применение методов художественного проектирования одежды;
- 15) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 16) соблюдение правил этикета.

### ***В коммуникативной сфере:***

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учётом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

### ***В физиолого-психологической сфере:***

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прилагаемого к инструменту, с учётом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

При формировании перечня планируемых результатов освоения каждого из разделов в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

## **Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по разделам содержания**

### **Раздел 1. Основы производства**

#### ***Выпускник научится:***

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырьё», «полуфабрикат» и адекватно пользоваться этими понятиями;
- выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;
- составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводить примеры функций работников этих предприятий;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства;
- конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу;
- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства;
- приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

#### ***Выпускник получит возможность научиться:***

- *изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;*
- *проводить испытания, анализ, модернизацию модели;*
- *разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;*
- *осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и с деятельностью занятых в них работников;*
- *осуществлять поиск, получение, извлечение, структурирование и обработку информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.*

### **Раздел 2. Общая технология**

#### ***Выпускник научится:***

- определять понятия «техносфера» и «технология»;
- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
- называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий,



связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

- проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;
- соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищённости;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверять прогнозы опытно-экспериментальным путём, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;*
- *выявлять современные инновационные технологии для решения не только производственных, но и жизненных задач.*

### **Раздел 3. Техника**

***Выпускник научится:***

- определять понятия «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»;
- находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;
- изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники, включая швейные машины с электрическим приводом;
- составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;
- изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий) различных видов техники;
- изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники;
- изготавливать модели рабочих органов техники;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- управлять моделями роботизированных устройств;
- осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- *проводить испытание, анализ и модернизацию модели;*
- *разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;*
- *осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);*
- *изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;*
- *анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов.*

#### **Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

##### ***Выпускник научится:***

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;
- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;
- распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;
- выполнять разметку заготовок;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;
- осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);
- выполнять отделку изделий, использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- различать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определённых типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий.

##### ***Выпускник получит возможность научиться:***

- *определять способы графического отображения объектов труда;*
- *выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;*
- *разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;*
- *выполнять несложное моделирование швейных изделий;*
- *планировать (разрабатывать) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов;*
- *проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;*
- *разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трёхмерного проектирования;*
- *разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;*

- *оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).*

## **Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов**

### ***Выпускник научится:***

- составлять рацион питания подростка;
- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
- использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;
- оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.

### ***Выпускник получит возможность научиться:***

- *исследовать продукты питания лабораторным способом;*
- *оптимизировать время и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;*
- *осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;*
- *составлять индивидуальный режим питания;*
- *осуществлять приготовление блюд национальной кухни;*
- *сервировать стол, эстетически оформлять блюда.*

## **Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии**

### ***Выпускник научится:***

- осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводить анализ неполадок электрической цепи;
- осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;
- выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
- пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
- соблюдать правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
- читать электрические схемы;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризовать профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.

### ***Выпускник получит возможность научиться:***

- *различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;*
- *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 несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;*
- *осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования;*

▪ *разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.*

## **Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации**

### ***Выпускник научится:***

▪ применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;

▪ отбирать и анализировать различные виды информации;

▪ оценивать и сравнивать по скорости и качеству восприятия информации различными органами чувств;

▪ изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;

▪ встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;

▪ разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;

▪ осуществлять сохранение информации в форме описания, схемы, эскиза, фотографии;

▪ представлять информацию вербальными и невербальными средствами;

▪ определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

▪ называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, профессии в сфере информационных технологий.

### ***Выпускник получит возможность научиться:***

▪ *осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;*

▪ *изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;*

▪ *создавать информационный продукт и встраивать его в заданную оболочку;*

▪ *осуществлять компьютерное моделирование/проведение виртуального эксперимента.*

## **Раздел 8. Социально-экономические технологии**

### ***Выпускник научится:***

▪ объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI в.;

▪ называть виды социальных технологий;

▪ характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;

▪ применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;

▪ характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий;

▪ оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называть тенденции её развития;

▪ определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»;

▪ определять потребительную и меновую стоимость товара.

### ***Выпускник получит возможность научиться:***

▪ *составлять и обосновывать перечень личных потребностей и их иерархическое построение;*

▪ *разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;*

▪ *разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий;*

▪ *ориентироваться в бизнес-плане, бизнес-проекте.*

## **Раздел 9. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности**

### ***Выпускник научится:***

- 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.

### ***Выпускник получит возможность научиться:***

- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией/заказом/потребностью/задачей деятельности и исходя из их характеристик разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
  - *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*
  - *оценивать коммерческий потенциал продукта и (или) технологии.*

## Содержание

### 5 класс

#### **Направление «Технологии ведения дома»**

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

*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», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

##### **Раздел «Оформление интерьера»**

##### **Интерьер и планировка кухни-столовой. Эскиз кухни-столовой.**

*Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических 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.

##### **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 «Кулинария»**

##### **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.

### **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.

### **Технология приготовления бутербродов**

*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.

### **Технология приготовления горячих напитков и блюд из яиц.**

*Теоретические сведения.* 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 какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление бутербродов.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

*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.

### **Технология приготовления блюд 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.

### **Технология приготовления блюд 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.

#### **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.

Складывание салфеток.

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

##### **Производство 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.

##### **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 выкройки фартука. 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.

### **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.

### **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»**

#### **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.

### **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.

### **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.

### **Направление «Индустриальные технологии»**

#### **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

#### **Древесина. Пиломатериалы и древесные материалы.**

Древесина, лиственные и хвойные породы. Строение древесины, текстура. Пиломатериалы, элементы пиломатериалов, древесные материалы.

Столярный верстак, столяр. Основные инструменты для ручной обработки древесины.

#### **Выжигание по дереву.**

*Теоретические сведения.* Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов при работе с древесиной. Единство функционального назначения, формы и художественного оформления изделия.

Технологии художественно-прикладной обработки материалов<sup>1</sup>.

Технология выжигания по дереву. Материалы, инструменты и приспособления для

выжигания. Организация рабочего места. Приёмы выполнения работ. Правила безопасного труда.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Отделка изделий из древесины выжиганием. Разработка эскизов изделий и их декоративного оформления.

Изготовление изделий декоративно-прикладного творчества по эскизам и чертежам. Отделка и презентация изделий.

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

#### **Технологии ремонта деталей интерьера, одежды и обуви и ухода за ними**

*Теоретические сведения.* Интерьер жилого помещения. Требования к интерьеру помещений в городском и сельском доме. Прихожая, гостиная, детская комната, спальня, кухня: их назначение, оборудование, необходимый набор мебели, декоративное убранство.

Способы ухода за различными видами напольных покрытий, лакированной и мягкой мебели, их мелкий ремонт. Способы удаления пятен с обивки мебели.

Технология ухода за кухней. Средства для ухода за стенами, раковинами, посудой, кухонной мебелью.

Экологические аспекты применения современных химических средств и препаратов в быту.

Технологии ухода за одеждой: хранение, чистка и стирка одежды. Технологии ухода за обувью.

Профессии в сфере обслуживания и сервиса.

#### **Эстетика и экология жилища**

*Теоретические сведения.* Требования к интерьеру жилища: эстетические, экологические, эргономические.

Оценка и регулирование микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

## **6 класс**

### **Направление «Технологии ведения дома»**

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

##### **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.

Технологии штукатурных работ. Профессия штукатур. Виды обоев: на бумажной основе, флизелиновые, текстильные, самоклеящиеся, стеклообои.

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.

##### **Комнатные растения в интерьере**

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в

интерьере. Приёмы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие 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.

## **Творческий проект «Растения в интерьере комнаты».**

### **Раздел «Кулинария»**

#### **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.

#### **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.

#### **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.

#### **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.

#### **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.

## **Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»**

### **Направление «Индустриальные технологии»**

#### **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

##### **Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов**

Теоретические сведения. Заготовка древесины, пороки древесины. Отходы древесины и их рациональное использование. Профессии, связанные с производством древесины, древесных материалов и восстановлением лесных массивов.

Свойства древесины: физические (плотность, влажность), механические (твёрдость, прочность, упругость). Сушка древесины: естественная, искусственная.

##### **Технологии художественно-прикладной обработки материалов**

Теоретические сведения. Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов при работе с древесиной. История художественной обработки древесины.

Резьба по дереву: оборудование и инструменты. Виды резьбы по дереву. Технологии выполнения ажурной, геометрической, рельефной и скульптурной резьбы по дереву<sup>2</sup>. Основные средства художественной выразительности в различных технологиях. Эстетические и эргономические требования к изделию.

Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ с древесиной.

Профессии, связанные с художественной обработкой древесины.

Технология выжигания по дереву. Материалы, инструменты и приспособления для выжигания. Организация рабочего места. Приёмы выполнения работ. Правила безопасного труда.

Лабораторно-практические и практические работы. Отделка изделий из древесины выжиганием. Разработка эскизов изделий и их декоративного оформления.

Изготовление изделий декоративно-прикладного творчества по эскизам и чертежам. Отделка и презентация изделий. Соблюдение правил безопасного труда.

### **Направление «Технологии ведения дома»**

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

##### **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.

##### **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).

##### **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.

### **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. Обметывание 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.

### **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 иголками 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 (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. 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»**

## **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.

## **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.

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

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», «Любимая вязаная игрушка» и др.

## **7 класс**

### **Введение.**

Вводный инструктаж по технике безопасности в кабинете технологии.

### **Направление «Технологии ведения дома»**

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

#### **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 работы.* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

### **Гигиена жилища**

*Теоретические сведения.* Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. 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»**

#### **Бытовые электроприборы**

*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 «Кулинария»**

#### **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.

#### **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.

#### **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. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

#### **Сладости, десерты, напитки**

*Теоретические сведения.* Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки:



молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

### **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.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

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

#### **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.

#### **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.

#### **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 СДи из Интернета.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия; из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **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.

#### **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. Выметывание 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 работы.* 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»**

#### **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.

Понятие о квиллинге, декупаже.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов изделий в технике квиллинг и декупаж.

#### **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.

Выполнение изделий в технике квиллинг и декупаж.

### **Направление «Индустриальные технологии»**

#### **Раздел «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»**

*Теоретические сведения.*

Художественная обработка древесины. История мозаики. Виды мозаики (инкрустация, интарсия, блочная мозаика, маркетри).

Технология изготовления мозаичных наборов. Материалы, рабочее место и инструменты. Подготовка рисунка, выполнение набора, отделка.

Мозаика с металлическим контуром (филигрань, скань); подбор материалов, применяемые инструменты, технология выполнения.

Художественное ручное тиснение по фольге: материалы заготовок, инструменты для тиснения. Особенности технологии ручного тиснения. Технология получения рельефных рисунков на фольге в технике басмы.

Технология изготовления декоративных изделий из проволоки (ажурная скульптура из металла). Материалы, инструменты, приспособления.

Технология художественной обработки изделий в технике просечного металла (просечное железо). Инструменты для просечки или выпиливания.

Чеканка, история её возникновения, виды. Материалы изделий и инструменты. Технология чеканки: разработка эскиза, подготовка металлической пластины, перенос изображения на пластину, выполнение чеканки, зачистка и отделка.

Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ с древесиной и металлом.

Профессии, связанные с художественной обработкой металла.

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

#### **Технологии ремонтно-отделочных работ**

*Теоретические сведения.* Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы для выполнения ремонтно-отделочных работ в жилых помещениях.

Основы технологии малярных работ. Инструменты и приспособления для малярных работ. Виды красок и эмалей. Особенности окраски поверхностей помещений, применение трафаретов.

Основы технологии плиточных работ. Виды плитки, применяемой для облицовки стен и полов. Материалы для наклейки плитки. Технология крепления плитки к стенам и полам.

Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных и строительных работ.

Соблюдение правил безопасного труда при выполнении ремонтно-отделочных работ.

#### **Бытовая техника**

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

#### **Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Методика проведения электронной презентации проектов (сценарии, содержание).

*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».

Творческий проект по направлению «Индустриальные технологии»: *Варианты творческих проектов из древесины и подделочных материалов:* предметы обихода и интерьера (табурет, столик складной для балкона, банкетка, скалка, шкатулка, стаканчик для ручек и карандашей, толкушка, столик, ваза для конфет и печенья, полочка для ванной комнаты, ваза, чаша, тарелка, сахарница-бочонок, кухонный комплект для измельчения специй, аптечка, полочка-вешалка для детской одежды, рама для зеркала, подсвечник, приспособление для колки орехов), изделия декоративно-прикладного творчества (шахматная доска, мозаичное панно, шкатулка, мозаика с металлическим контуром), киянка, угольник, выпиловочный столик, массажёр, игрушки для детей, наглядные пособия и др.

*Варианты творческих проектов из металлов и искусственных материалов:* предметы обихода и интерьера (подставка для цветов, картина из проволоки, мастерок для ремонтных работ, флюгер, вешалка-крючок, ручки для шкафчиков), изделия

декоративно-прикладного творчества (панно, выполненное тиснением по фольге, ажурная скульптура из проволоки, изделия в технике басмы и просечного металла, чеканка), струбцина, вороток для нарезания резьбы, отвёртка, фигурки из проволоки, модели автомобилей и кораблей, наглядные пособия, раздаточные материалы для учебных занятий и др.

Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

## 8 класс

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

#### **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.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации с помощью ПК.

*Варианты творческих проектов:* «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

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

##### **Бюджет семьи**

*Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности семьи. Потребительская корзина одного человека и 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 и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её 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.

##### **Эстетика и 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.

### **Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации**

*Теоретические сведения.* Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт. Способы монтажа кранов, вентилях и смесителей. Устройство сливных бачков различных типов. Приёмы работы с инструментами и приспособлениями для санитарно-технических работ.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Изучение конструкции типового смывного бачка (на учебном стенде). Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

## **Раздел «Электротехника»**

### **Электромонтажные и сборочные технологии**

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

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа 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 её сборки. Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

### **Электротехнические устройства с элементами автоматики**

*Теоретические сведения.* Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

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.

### **Бытовые электроприборы**

*Теоретические сведения.* Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электроосветительные и 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.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

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.

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

#### **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.

#### **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.

## Тематическое планирование

### 5 класс

№ урока	Раздел, тема	Количество часов
<b>Направление: Технологии ведения дома</b>		
<b>Творческая проектная деятельность (вводная часть)</b>		
1	<i>Вводный урок. Вводный инструктаж по т/б</i>	1
2	Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов	1
	Оформление интерьера – запуск 1-го проекта «Планирование кухни-столовой»	4
3	Интерьер и планировка кухни-столовой	1
4	Эскиз кухни-столовой	1
5	Бытовые электроприборы на кухне	1
6	Творческий проект «Планирование кухни-столовой»	1
	<b>Кулинария</b>	<b>10</b>
7	Санитария и гигиена	1
8	Здоровое питание	1
9	Технология приготовления бутербродов	1
10	Технология приготовления горячих напитков	1
11-12	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	2
13	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	1
14	Тепловая кулинарная обработка овощей	1
15	Технология приготовления блюд из яиц	1
16	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	1
17	Контрольная работа по теме «Кулинария»	1
	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	<b>36</b>
	Материаловедение, машиноведение, конструирование и раскрой изделия - запуск 2-го проекта «Фартук для работы на кухне»	14
18	Производство текстильных материалов	1
19	Текстильные материалы и их свойства	1
20-21	Конструирование швейных изделий. Изготовление выкроек	2
22-23	Раскрой швейного изделия	2
24	Швейные ручные работы	1
25-26	Бытовая швейная машина.	2
27	Основные операции при машинной обработке изделия	1
28	Влажно – тепловая обработка ткани	1
29	Машинные швы	1
30	Контрольная работа по теме «Материаловедение, машиноведение и снятие мерок»	1
	<b>Технология изготовления швейных изделий</b>	<b>12</b>
31	Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом	1



32	Изготовление и оформление карманов	1
33	Соединение карманов с нижней частью фартука	1
34-35	Обработка верхнего среза фартука	2
36-37	Обработка пояса	2
38-39	ВТО изделия. Контроль и оценка качества готового изделия	2
40	Контрольная работа по теме «Конструирование, моделирование и изготовление фартука»	1
41-42	Обработка проектного материала	2
	<b>Художественные ремёсла</b>	<b>11</b>
43	Декоративно-прикладное искусство	1
44	Основы композиции	1
45	Орнамент. Символика в орнаменте	1
46	Цветовые сочетания в орнаменте	1
47-48	Лоскутное шитье	2
49-50	Раскрой элементов. Соединение деталей изделия	2
51-52	Сборка изделия	2
53	Декоративная и окончательная отделки изделий	1
	<b>Направление «Индустриальные технологии»</b>	<b>8</b>
54	Древесина. Пиломатериалы и древесные материалы	1
55	Рабочее место и инструменты для ручной обработки древесины	1
56	Выжигание по дереву. Инструменты, материалы и приспособления для выжигания по дереву	1
57	Технологическая последовательность выжигания по дереву	1
58-61	Технология выполнения простейших рисунков аппаратом для выжигания по дереву	4
	<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	<b>3</b>
62	Интерьер жилого помещения	1
63	Эстетика и экология жилища	1
64	Технологии ухода за жилым помещением, одеждой, обувью	1
	<b>Творческая проектная деятельность (завершение)</b>	<b>4</b>
65-66	Обработка проектного материала	2
67-68	Защита проекта	2

### 6 класс

№ урока	Раздел, тема урока	Количество часов
	<b>Раздел «Введение»</b>	<b>1</b>
1	Введение. Вводный инструктаж по технике безопасности.	1
	<b>Направление: Технологии ведения дома</b>	<b>7</b>
	<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	<b>5</b>
	<b>Тема «Интерьер жилого дома»</b>	
2	Планировка и интерьер жилого дома	1
3	Закрепление настенных предметов	1

4	Основы технологии штукатурных работ	1
5	Основы технологии оклейки помещений обоями	1
6	Практическая работа № 25 «Изучение видов обоев и технологии оклейки ими помещений»	1
	<b>Тема «Комнатные растения в интерьере»</b>	2 ч
7	Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений.	1
8	Технология выращивания комнатных растений	1
	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	<b>3</b>
9-11	Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома»	3
	<b>Кулинария</b> <b>Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»</b>	<b>8</b> <b>3</b>
12	Технология первичной обработки рыбы	1
13	Технология приготовления блюд из рыбы	1
14	Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них	1
	<b>Тема «Блюда из мяса»</b>	<b>2</b>
15	Технология первичной обработки мяса	1
16	Технология приготовления блюд из мяса	1
	<b>Тема «Блюда из птицы»</b>	<b>1</b>
17	Технология приготовления блюд из птицы	1
	<b>Тема «Заправочные супы»</b>	<b>1</b>
18	Технология приготовления первых блюд	1
	<b>Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»</b>	<b>1</b>
19	Сервировка стола к обеду. Этикет	1
20	Контрольная работа по теме «Кулинария»	1
	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	<b>1</b>
21	Творческий проект «Приготовление блюда для семейного обеда»	1
	<b>Направление «Индустриальные технологии»</b> <b>Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов</b>	<b>2</b>
22	Заготовка древесины, пороки древесины.	1
23	Свойства древесины	1
	<b>Технология художественно-прикладной обработки материалов</b>	<b>8</b>
24	Художественная обработка древесины	1

	Резьба по дереву	
25	Виды резьбы по дереву и технология их выполнения.	1
26	Организация рабочего места. Инструктаж по ТБ при работе с аппаратом для выжигания	1
27-31	Изготовление картины-панно в технологии выжигания.	5
	<b>Направление: Технологии ведения дома</b>	<b>18</b>
	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	<b>1</b>
	<b>Тема «Свойства текстильных материалов»</b>	
32	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	1
	<b>Тема «Конструирование швейных изделий»</b>	<b>4</b>
33-36	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом	4
	<b>Тема «Моделирование швейных изделий»</b>	<b>1</b>
37	Моделирование плечевой одежды	1
38	Контрольная работа по теме «Материаловедение»	1
	<b>Тема «Швейная машина»</b>	<b>1</b>
39	Работа на швейной машине. Приспособления к швейной машине	1
	<b>Тема «Технология изготовления швейных изделий»</b>	<b>10</b>
40	Раскрой плечевой одежды	1
41	Технология дублирования деталей	1
42	Ручные работы	1
43	Виды машинных операций	1
44	Технология обработки мелких деталей	1
45	Подготовка и проведение примерки изделия	1
46	Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов	1
47	Технология обработки срезов подкройной обтачкой	1
48	Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой	1
49	Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия	1
50	Контрольная работа по теме «Машиноведение»	1
	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	<b>4</b>
51-53	Творческий проект «Наряд для семейного обеда»	3
	<b>Художественные ремёсла</b>	<b>8</b>
	<b>Тема «Вязание крючком»</b>	<b>4</b>

54	Материалы и инструменты для вязания	1
55	Основные виды петель при вязании крючком	1
56	Вязание полотна	1
57	Вязание по кругу	1
	Тема «Вязание спицами»	4
58-59	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	2
60-61	Вязание цветных узоров.	2
	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	<b>7</b>
62-65	Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	4
66-67	Аналитический этап выполнения годового творческого проекта	2
68	Защита творческого проекта	1

### 7 класс

№ урока	Раздел, тема урока	Количество часов
	<b>Введение</b>	
1	Вводный инструктаж по ТБ	1
	<b>Направление: Технологии ведения дома Технологии домашнего хозяйства Интерьер жилого дома</b>	
2	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	1
3	Гигиена жилища	1
	<b>Электротехника</b>	
4	Бытовые электроприборы	1
	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	
5-6	Творческий проект «Умный дом»	2
	<b>Кулинария</b>	
7	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	1
8	Виды теста и выпечки. Изделия из жидкого теста	1
9	Технология приготовления изделий из пресного слоёного и песочного теста	1
10	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков	1
11	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	1
12	Контрольная работа по теме «Интерьер жилого дома и кулинария»	1
	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	
13	Творческий проект «Праздничное сладкое блюдо»	1
	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	
14	Свойства текстильных материалов из волокон животного происхождения	1
15	Конструирование швейных изделий	1
16	Моделирование швейных изделий	1
17	Швейная машина	1
18	Технология изготовления швейных изделий: раскрой поясной	1

	одежды и дублирование детали пояса	
19	Технология ручных и машинных работ	1
20	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Обработка складок	1
21	Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки	1
22	Контрольная работа по теме «Создание изделий из текстильных материалов»	1
	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	
23-25	Творческий проект «Праздничный наряд»	3
	<b>Художественные ремёсла</b>	
26	Ручная роспись тканей	1
27-28	Квиллинг	2
29-30	Декупаж	2
31-32	Вышивание. Ручные стежки и швы на их основе	2
33-34	Вышивание счётными швами	2
35-36	Вышивание по свободному контуру	2
37-38	Атласная и штриховая гладь	2
39-40	Швы французский узелок и рококо	2
41-42	Вышивание лентами	2
	<b>Направление: Индустриальные технологии Технологии художественно-прикладной обработки материалов</b>	
43	Художественная обработка древесины. Мозаика	1
44	Технология изготовления мозаичных наборов	1
45	Тиснение по фольге	1
46	Декоративные изделия из проволоки	1
47	Басма	1
48	Просечной металл	1
49	Чеканка	1
	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	
50-53	Творческий проект «Подарок своими руками»	4
	<b>Технологии домашнего хозяйства. Технологии ремонтно-отделочных работ</b>	
54-55	Основы технологии малярных работ	2
56-57	Основы технологии плиточных работ	2
	<b>Бытовая техника.</b>	
58	Назначение и устройство велосипеда	1
59	Просмотр презентации - ремонт велосипеда.	1
	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	
60-66	Презентация портфолио «Мои успехи в освоении технологии в 7 классе»	7
	<b>Повторение</b>	
67	Урок-игра.	1
68	Подведение итогов по курсу «Технология».	1

## 8 класс

№ урока	Раздел, тема урока	Количество часов
	<b>Введение</b>	<b>1</b>
1	Вводный инструктаж по ТБ в кабинете технологии	1
	<b>Технологии исследовательской и опытнической деятельности</b>	<b>1</b>
2	Проектирование как сфера профессиональной деятельности	1
	<b>Бюджет семьи</b>	<b>6</b>
3	Способы выявления потребностей семьи	1
4-5	Технология построения семейного бюджета	2
6	Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей	1
7	Технология ведения бизнеса	1
8	Контрольная работа по теме «Бюджет семьи»	1
	<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	<b>3</b>
9	Инженерные коммуникации в доме	1
10-11	Системы водоснабжения и канализации: конструкция и элементы	2
	<b>Электротехника</b>	<b>8</b>
12	Электрический ток и его использование. Электрические цепи	1
13	Повторный инструктаж по ТБ в кабинете технологии. Потребители и источники электроэнергии. Электроизмерительные приборы	1
14	Организация рабочего места для электромонтажных работ	1
15	Электрические провода. Монтаж электрической цепи	1
16	Электроосветительные приборы. Бытовые электронагревательные приборы	1
17	Цифровые приборы	1
18-19	Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности»	<b>1</b>
	<b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b>	<b>7</b>
20-21	Профессиональное образование	2
22-23	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение	2
24	Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении	1
25	Психические процессы, важные для профессионального самоопределения	1
26	Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность. Профессиональная проба	1
	<b>Технологии исследовательской и опытнической деятельности</b>	<b>8</b>
27	Итоговая контрольная работа за курс технологии	<b>1</b>
28-34	Творческий проект по выбранной теме	7

## Контрольно-измерительные материалы

### 5 класс

#### Контрольная работа по теме «Кулинария»

1. Выберите правильный ответ.

К столовым приборам не относится:

а) ложка б) дуршлаг; в) вилка; г) нож.

2. Что относится к кухонной посуде, а что к столовой?

Кухонная:

Столовая:

а) глубокие, мелкие, закусочные и десертные тарелки

б) кастрюли

в) сковороды

г) супница

д) салатница

е) розетки для варенья, джема, мёда

ж) противни

з) чайный сервиз

и) кофейный сервиз

к) селёдочница

л) подставка для яиц

3. Определить, является куриное яйцо вареным или сырым, можно:

а) опустив яйцо в сосуд с водой;

б) по звуку, издаваемому яйцом при его встряхивании;

в) кручением яйца на поверхности стола;

г) по внешнему виду.

4. К тыквенным овощам **не** относятся:

а) тыквы; б) кабачки; в) томаты; г) патиссоны.

5. Название овощей, входящих в группу луковичных:

1. Сельдерей 2. Чеснок 3. Свёкла 4. Петрушка 5. Лук репчатый

6. Что **не** относится к корнеплодам?

1. Свёкла 2. Морковь 3. Репа 4. Редис 5. Картофель

7. Выберите несколько правильных ответов

Виды тепловой обработки овощей:

1. Варка 2. Жарение 3. Сортировка 4. Очистка 5. Припускание

8. Укажите цифрами последовательность подачи блюд на стол.

Десерт

Закуски (горячие, холодные, мясные, овощные, рыбные)

Напитки (горячие, холодные)

Супы

Горячие вторые блюда

9. Вставьте нужные цифры:

Куриные яйца в зависимости от срока хранения подразделяются на *диетические* – срок хранения до \_\_\_\_ суток – и *столовые* – срок хранения от \_\_\_\_ суток до \_\_\_\_ суток.

10. Соотнесите понятие и определение:

Припускание	Посуда, предназначенная для принятия пищи
Бланширование	Установленный, принятый порядок поведения
Сервировка	Быстрое обваривание или ошпаривание
Этикет	Варка в плотно закрытой посуде с небольшим количеством жидкости или сока, который образуется из продукта при его нагревании

Кухонная посуда	Подготовка и оформление стола для принятия пищи
Столовая посуда	Посуда, предназначенная для приготовления пищи

**Контрольная работа по теме «Материаловедение, машиноведение и снятие мерок»**

1. Какие ткани изготавливают из натуральных растительных волокон?
  - 1) Шерстяные
  - 2) Хлопчатобумажные
  - 3) Льняные
  - 4) Шёлковые
2. Какова сминаемость льняных тканей?
  - 1) Большая
  - 2) Малая
  - 3) Средняя
3. Как называется процесс переплетения нитей пряжи между собой для получения тканей?
  - 1) Прядение
  - 2) Ткачество
4. Как при ткачестве называют прочные тонкие нити, идущие вдоль ткани?
  - 1) Основа
  - 2) Уток
5. Как называется узкая полоса по краю ткани?
  - 1) Кромка
  - 2) Уток
  - 3) Основа
6. Какое свойство тканей является гигиеническим?
  - 1) Гигроскопичность
  - 2) Сминаемость
  - 3) Усадка
7. Выберите 2 правильных ответа. В устройство электропривода швейной машины входят:
  - 1) Рукав
  - 2) Маховое колесо
  - 3) Педаль
  - 4) Моталка
  - 5) Нитенаправитель
  - 6) Электродвигатель
8. Название устройства, которое подаёт нижнюю нить швейной машины:
  - 1) Нитепритягиватель
  - 2) Лапка
  - 3) Рычаг подъёма лапки
  - 4) Челночное
9. Для чего нужна зубчатая рейка двигателя ткани?
  - 1) Для регулирования длины стежка
  - 2) Для подъёма лапки
  - 3) Для обратной подачи ткани
  - 4) Для движения ткани вперёд
10. Начиная работу на швейной машине, что нужно опускать в первую очередь?
  - 1) Иглу
  - 2) Лапку
11. Как называется машинный шов для соединения основных деталей изделия?
  - 1) Накладной с закрытым срезом
  - 2) Стачной
  - 3) Вподгибку с открытым срезом
  - 4) Вподгибку с закрытым срезом
12. Как называется машинный шов для обработки нижней части изделия?
  - 1) Накладной с закрытым срезом
  - 2) Стачной
  - 3) Вподгибку с открытым срезом
  - 4) Вподгибку с закрытым срезом
13. Что такое шов?
  - 1) Ряд повторяющихся стежков на ткани
  - 2) Место соединения нескольких деталей
  - 3) Расстояние между проколами иглы
  - 4) Расстояние от строчки до среза детали
14. Название мерки, измеряемой по самому узкому месту туловища
  - 1) Сб
  - 2) Ди
  - 3) Ст
15. Название мерки, измеряемой только по линии бёдер
  - 1) Сб
  - 2) Ди
  - 3) Ст
16. Название мерки, измеряемой от линии талии до желаемой длины
  - 1) Сб
  - 2) Ди
  - 3) Ст
17. Какие мерки обозначают измерение полуобхватов фигуры?
  - 1) Сб
  - 2) Ди
  - 3) Ст
18. Какие мерки обозначают измерение длины
  - 1) Сб
  - 2) Ди
  - 3) Ст



## Контрольная работа «Конструирование, моделирование и изготовление фартука»

1. Конструирование – это:
  - 1) Построение чертежа выкройки изделия
  - 2) Процесс изготовления изделия
  - 3) Изменение чертежа выкройки в соответствии с выбранной моделью
2. Какая мерка нужна для построения ширины фартука?
  - 1) Ди – длина изделия 2) Ст - полуобхват талии 3) Сб - полуобхват бёдер
3. Моделирование – это
  - 1) Подготовка выкройки к раскрою
  - 2) Изменение чертежа выкройки в соответствии с выбранной моделью
  - 3) Снятие мерок
  - 4) Раскрой изделия
4. Что такое раскрой изделия?
  - 1) Подготовка деталей кроя к обработке
  - 2) Определение долевой нити в ткани
  - 3) Определение лицевой и изнаночной стороны
  - 4) Вырезание из ткани деталей выкройки
5. Что такое строчка?
  - 1) Расстояние между одинаковыми проколами иглы
  - 2) Ряд повторяющихся стежков на ткани
6. Что такое стежок?
  - 1) Расстояние между одинаковыми проколами иглы
  - 2) Ряд повторяющихся стежков на ткани
7. Каким швом нужно обработать нижний, верхний и боковые срезы фартука?
  - 1) Вподгибку с закрытым срезом
  - 2) Вподгибку с открытым срезом
8. Что такое приутюживание?
  - 1) Деталь или швейное изделие прижать горячим утюгом в области шва, сгиба или края детали
  - 2) Припуски на швы разложить в противоположные стороны и закрепить их в таком положении горячим утюгом
  - 3) Припуски на швы разложить в одну сторону или край детали подогнуть и закрепить их в таком положении горячим утюгом
9. Что такое разутюживание?
  - 1) Деталь или швейное изделие прижать горячим утюгом в области шва, сгиба или края детали
  - 2) Припуски на швы разложить в противоположные стороны и закрепить их в таком положении горячим утюгом
  - 3) Припуски на швы разложить в одну сторону или край детали подогнуть и закрепить их в таком положении горячим утюгом
10. Что такое заутюживание?
  - 1) Деталь или швейное изделие прижать горячим утюгом в области шва, сгиба или края детали
  - 2) Припуски на швы разложить в противоположные стороны и закрепить их в таком положении горячим утюгом
  - 3) Припуски на швы разложить в одну сторону или край детали подогнуть и закрепить их в таком положении горячим утюгом
11. Что такое обмётывание, стачивание, застрачивание, смётывание, замётывание

6 класс

**Контрольная работа по теме «Кулинария»**

Выбрать правильный ответ:

1. К столовым приборам не относится:

- А) Ложка;
- Б) Дуршлаг;
- В) Вилка;
- Г) Нож.

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

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

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

	А. Зелень, лавровый лист
	Б. Капуста и картофель
	В. Пассированные морковь и лук

4. Доброкачественное мясо:

- А) Упругое;
- Б) Имеет мягкий жир;
- В) Имеет твердый жир;
- Г) Не упругое.

5. Доброкачественность овощей можно определить по:

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

6. Укажите последовательность этапов первичной обработки овощей:

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

7. Определите правильную последовательность приготовления салатов из свежих овощей:

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

8. К минеральным веществам относятся:

- а) магний;
- б) железо;

- в) углеводы;
- г) натрий;
- д) жиры;
- е) витамины.

9. *Определите правильную последовательность первичной обработки рыбы:*

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

10. *По каким характеристикам определяется доброкачественность рыбы:*

- а) консистенция плотная
- б) жабры серого цвета;
- в) чешуя отстает от кожи;
- г) консистенция рыхлая;
- д) глаза мутные;
- е) жабры ярко-красного цвета;
- ж) чешуя просто прилегает к коже;
- з) глаза прозрачные.

11. *Мясопродукты являются основным источником:*

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

12. *Доброкачественность мяса можно определить по:*

- а) запаху;
- б) вкусу;
- в) цвету;
- г) консистенции.

13. *Укажите правильную последовательность первичной обработки мяса:*

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

14. *Установите соответствие между понятием и его определением.*

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

15. Субпродукты это:

- а) шкура животных;
- б) почки животных;
- в) рога животных;
- г) мозги животных.

16. Из рыбного фарша можно приготовить:

- а) паштет;
- б) омлет;
- в) котлеты;
- г) пельмени;
- д) уху.

17. Птицу называют

- А) сельскохозяйственная
- Б) фермерская
- В) дичь
- Г) домашняя
- Д) лесная

18. Из рубленого мяса можно приготовить

- А) битки
- Б) котлеты
- В) шницели
- Г) гуляш
- Д) бефстроганов

### Контрольная работа по теме «Материаловедение»

1-й уровень.

**Задание 1.**

**Выберите несколько правильных ответов.**

К химическим волокнам относятся:

- а) ацетат; б) хлопок; в) капрон; г) лён.

**Задание 2.**

**Выберите правильный ответ.**

Синтетические волокна:

- а) встречаются в природе; в) получают путём синтеза из нефти и газа
- б) получают из древесины; г) получают заводским путём.

**Задание 3.**

**Выберите правильный ответ.**

Искусственные волокна получают из:

- а) шерсти; в) нефти;
- б) древесной целлюлозы; г) хлопка.

**Задание 4.**

**Выберите несколько правильных ответов.**

Ткани из синтетических волокон обладают:

- а) высокой теплозащитностью;
- б) хорошими гигиеническими свойствами;
- в) низкой сминаемостью;
- г) высокой прочностью;
- д) высокой воздухопроницаемостью.

2-ой уровень

**Задание 1.**

**Установите соответствие**

Вид волокон:	Волокна
1. Растительные	а) капрон
2. Животного происхождения	б) хлопок
3. Искусственные	в) вискоза
4. Синтетические	г) шерсть

Ответ: 1 - ....., 2 - ....., 3 - ....., 4 - .....

### Задание 2.

#### Выберите несколько правильных ответов

К гигиеническим свойствам тканей не относятся:

- а) теплозащитность;
- б) прочность;
- в) сминаемость;
- г) гигроскопичность;
- д) усадка

### Задание 3.

Назовите не менее трех названий тканей из химических волокон:

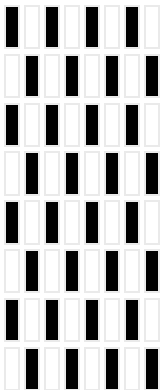
### Задание 4.

К технологическим свойствам тканей относятся:

- а) прочность; б) водопроницаемость;
- в) драпируемость; г) осыпаемость;

### Задание 5.

Определите вид переплетения ткани:



- а) саржевое; б) полотняное; в) атласное; г) сатиновое.

### Задание 6

Обведите в кружок номера свойств вискозного волокна.

- 1-мягкое приятное на ощупь;
- 2- высокая гигиеничность;
- 3- большая сминаемость;
- 4-высокая воздухопроницаемость;
- 5-резкий блеск;
- 6-низкая прочность в мокром состоянии;
- 7- пиллингуемость (способность образовывать катышки).

### Задание 7:

Укажите волокнистый состав тканей для следующих изделий:

- 1.Шторы для окон:-----
- 2.постельное бельё:-----
- 3.ночная сорочка:-----
- 4.обивка мебели:-----

## Контрольная работа по теме «Машиноведение»

1-й уровень

### Задание 1

**Выберите несколько правильных ответов:**

Причинами поломки иглы могут быть:

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

### Задание 2.

**Выберите правильный ответ.**

При установке иглы в иглодержателе длинный желобок должен быть повернут:

- а) вправо; б) влево; в) на работающего за машиной; г) в сторону нитенаправителя.

### Задание 3

**Выберите правильный ответ.**

Какая машинная игла толще?

- а) № 90; б) № 100; в) № 80.

### Задание 4

**Выберите правильный ответ.**

У машинной иглы её номер указан:

- а) На длинном желобке;
- б) на колбе;
- в) на стержне;
- г) на коротком желобке.

### Задание 5

**Выберите правильный ответ.**

Какой шов применяют для обработки низа фартука?

- а) Стачной;
- б) шов вподгибку с закрытым срезом;
- в) настрочной;
- г) накладной.

2-ой уровень.

### Задание 1.

**Укажите цифрами последовательность заправки верхней нити швейной машины:**

- а) ушко иглы;
- б) катушечный стержень;
- в) нижний нитенаправитель;
- г) пружинный держатель;
- д) верхний нитенаправитель;
- е) рычаг нитепритягивателя;
- ж) крючок

**Задание 2. Установите соответствие между неполадкой в работе швейной машины и ее причиной**

Неполадка	Причина	
1 Петляние ниток сверху	А	Слабый прижим лапки
2 Пропуск стежков	Б	Игла вставлена не до упора
3 Плохое продвижение ткани	В	Слабое натяжение нижней нити

Ответ: 1 – ....., 2 – ....., 3 – .....

### Задание 3

**Установите соответствие:**

1. Прокалывает ткань;	а) лапка;
2. Прижимает ткань к угольной пластине;	б) челнок;
3. Перемещает ткань	в) игла;
4. Захватывает петлю иглы, формирует стежок	г) рейка;

Ответ: 1 – ....., 2 – ....., 3 – ....., 4 – .....

#### Задание 4

Установите соответствие между названием шва и его условным обозначением

1	Настрочной с открытыми срезами	а	
2	двойной	б	
3	накладной с закрытым срезом	в	
4	расстрочной	д	

Ответ: 1 – ....., 2 – ....., 3 – ....., 4 – .....

### 7 класс

#### Контрольная работа «Интерьер жилого дома и кулинария»

Часть А. Выбери правильный ответ:

1. 1. Интерьер - это...

А. внутренний вид помещения;

Б. внешний вид помещения;

В. классический вид помещения.

2. В современном интерьере размещают предметы:

А. живописи;

Б. скульптуры;

В. панно.

3. К основным типам ламп относятся:

А. люминесцентные;

Б. светодиодные;

В. стеклянные;

Г. лампы накаливания.

4. Светильники делят на 2 типа освещения:

А. рассеянного;

Б. конкретного;

В. направленного.

5. Различают три вида уборки:

А. ежедневная;

Б. еженедельная;

В. ежеквартальная;

Г. сезонная.

2. 1. Укажите лишнее блюдо:

А) протокваша

Б) кефир

- В) йогурт
2. Для песочного теста необходимы ингредиенты:
- А) мука, молоко, яйца, сахар, дрожжи  
Б) мука, масло, яйца, сахар, сода  
В) мука, вода. Масло, яйца, соль
3. Укажите правильную последовательность приготовления песочного теста:
1. охладить 30 мин.  
2. яйца растереть с сахаром  
3. замесить тесто  
4. размять масло  
5. соду погасить уксусом
- А) 4, 2, 5, 3, 1  
Б) 1, 4, 2, 5, 3  
В) 5, 2, 4, 3, 1
4. О каком блюде идет речь? Они бывают на молоке, кефире, воде, пшеничные, гречневые, пресные, дрожжевые, с содой и без соды, толстые и тонкие, маленькие и большие:
- А) макароны  
Б) блины  
В) пельмени
5. Допишите пословицу «Первый блин...»
- А) толстый  
Б) вкусный  
В) комом
6. Выбери вид пресного теста:
- А) бисквитное тесто для печенья  
Б) тесто для хлеба  
В) заварное тесто для эклера
7. Кисломолочные продукты это:
- А) сметана, творог, молоко, кефир  
Б) сметана, творог, кумыс, кефир
8. К горячим напиткам НЕ относятся:
- А) кофе  
Б) чай  
В) кисель
9. К минеральным веществам относятся:
- А) магний, железо  
Б) жиры, белки  
В) витамины, глюкоза
10. Мучные изделия это:
- А) продукты питания, полученные из муки  
Б) продукты питания, полученные из зерновых культур  
В) продукты питания, полученные в результате выпекания теста
11. При пищевом отравлении первичная медицинская помощь:
- А) вызвать рвоту, дать активированный уголь, дать сладкий чай, вызвать врача  
Б) вызвать рвоту, дать активированный уголь, вызвать врача  
В) вызвать рвоту, дать активированный уголь, уложить в кровать, вызвать врача
12. К десерту НЕ относится:
- А) мороженое



Б) сладкий чай

В) банановый коктейль

13. Сладости это:

А) кондитерские изделия — полезные пищевые продукты с большим содержанием сахара

Б) полезные восточные сладости

В) кондитерские изделия — высококалорийные и легко усваиваемые пищевые продукты с большим содержанием сахара, отличающиеся сладким вкусом и ароматом

14. В основе «Пищевой пирамиды» лежат продукты:

А) жиры, масла, сладости

Б) хлеб, крупы, макаронны

В) сладости

15. Стол «фуршет» это:

А) небольшой официальный приём большого количества гостей

Б) небольшой официальный приём, на котором хозяева не обслуживают гостей

В) небольшой официальный приём стоя, с напитками и лёгкой закуской.

Часть Б. Дополните ответы.

1. Озонаторы – это приборы...

2. Кондитер должен уметь...

Часть С. Дайте развернутый ответ.

Как приготовить блинчики из жидкого теста?

### **Контрольная работа «Создание изделий из текстильных материалов»**

Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)

1. Текстильные волокна делятся на группы:

А. натуральные;

Б. химические;

В. органические.

2. К волокнам животного происхождения относятся:

А. шерсть;

Б. ситец;

В. шелк.

3. К искусственным волокнам относятся:

А. вискоза;

Б. ацетат;

В. нейлон.

4. Ткань - это переплетение нитей:

А. нити основы;

Б. нити утка;

В. нити для шитья.

5. Стачивание – это:

А. соединение нескольких приблизительно равных по величине деталей машинной строчкой;

Б. соединение нескольких различных по величине деталей машинной строчкой;

В. прокладывание строчки для закрепления подогнутого края изделия.

6. После выполнения машинной строчки концы нитей:

А. выводят на изнаночную сторону и завязывают узелком;

Б. выводят на изнаночную сторону и закрепляют 3-4 ручными стежками;

В. закрепляют обратным ходом машины.

7. При обработке нижнего среза изделия применяют швы:

А. стачной;

Б. обтачной;

- В. вподгибку с закрытым срезом;
  - Г. двойной;
  - Д. вподгибку с открытым срезом.
8. Расшифруйте условные обозначения:

Ст -  
Сб-  
Дст-  
Ди-

9. Долевая нить при растяжении:

- А. изменяет свою длину;
- Б. не изменяет своей длины

10. Что необходимо учитывать при раскрое изделия?

- А. расположение рисунка на ткани;
- Б. направление нитей основы;
- В. направление нитей утка;
- Г. величину припусков на швы.

Часть Б. Дополните ответы

1. Конструирование –это...

---

2. Моделирование – это...

---

Часть С. Дайте развернутый ответ

На основе выкройки чертежа юбки имеются задние и передние вытачки. Что такое вытачка и для чего она нужна? На основе выкройки подпишите конструктивные линии

## 8 класс

### Контрольная работа по теме «Бюджет семьи»

**1. Бюджет семьи - это:**

- а. расходы,
- б. доходы,
- в. структура доходов и расходов.

**2. Коммунальные платежи - это:**

- а. плата за отопление,
- б. оплата кредита,
- в. подоходный налог.

**3. Постоянные расходы:**

- а. приобретение украшений
- б. покупка лекарств,
- в. плата за квартиру.

**4. Переменные расходы– это:**

---

---

**5. Непредвиденные расходы – это:**

---

---

6. По какой формуле можно рассчитать прибыль от какого-либо дела? (п –прибыль, д – доход, рыночная стоимость, с - себестоимость)

### Итоговая контрольная работа за курс технологии

1. Соотнесите понятие и определение:

Припускание	Посуда, предназначенная для принятия пищи
Бланширование	Установленный, принятый порядок поведения
Сервировка	Быстрое обваривание или ошпаривание
Этикет	Варка в плотно закрытой посуде с небольшим количеством жидкости или сока, который образуется из продукта при его нагревании
Кухонная посуда	Подготовка и оформление стола для принятия пищи
Столовая посуда	Посуда, предназначенная для приготовления пищи

2. Определите происхождение волокон.

1. Шерстяные	А) Растительное происхождение
2. Хлопчатобумажные	Б) Животное происхождение
3. Льняные	
4. Шёлковые	

3. Какие бывают приводы швейной машины?

4. Название устройства, которое подаёт нижнюю нить швейной машины:

1. Нитепритягиватель
2. Лапка
3. Рычаг подъёма лапки
4. Челночное

5. Начиная работу на швейной машине, что нужно опускать в первую очередь?

1. Иглу
2. Лапку

6. Как называется машинный шов для соединения основных деталей изделия?

1. Накладной с закрытым срезом
2. Стачной
3. Вподгибку с открытым срезом
4. Вподгибку с закрытым срезом

7. Как называется машинный шов для обработки нижней части изделия?

1. Накладной с закрытым срезом
2. Стачной
3. Вподгибку с открытым срезом
4. Вподгибку с закрытым срезом

8. Напишите названия мерок:

1. Сб -
2. Ди -
3. Ст -

9. Конструирование – это:

1. Построение чертежа выкройки изделия
2. Процесс изготовления изделия

3. Изменение чертежа выкройки в соответствии с выбранной моделью

10. Что такое раскрой изделия?

1. Подготовка деталей кроя к обработке
2. Определение долевой нити в ткани
3. Определение лицевой и изнаночной стороны
4. Вырезание из ткани деталей выкройки

11. Что такое ВТО?

12. Перечислите инженерные коммуникации в современном доме.
13. Дайте определение профессии и специальности.
14. Назовите 5 типов профессий.
15. Перечислите основные этапы проекта.

## Система оценивания контрольных работ

### Оценивание тестов

Уровень	Критерии
Высокий (оценка «5»)	Выполнено 90 – 100 % работы
Повышенный (оценка «4»)	Выполнено 65 – 89 % работы
Базовый (оценка «3»)	Выполнено 50 – 64 % работы
Пониженный (оценка «2»)	Выполнено менее 50 % работы

### Оценка проекта

Оценивается три пункта:

- Изделие
- Проект: оформление и содержание
- Защита проекта

*Высокий уровень - Отметка «5»*

1. Предъявленный продукт деятельности отличается высоким качеством исполнения, соответствует заявленной теме.
2. Проект оформлен в соответствии с требованиями к технической документации, правильно отражены соответствующие этапы над проектом. Содержание соответствует заявленной теме и полностью её раскрывает.
3. Проявлены самостоятельность, творчество, инициатива на всех этапах работы. В защите проекта указаны цель, задачи, основные этапы проекта, указаны достоинства и недостатки. На все вопросы даны ответы и пояснения.

*Повышенный уровень - Отметка «4»*

1. Предъявленный продукт деятельности отличается хорошим качеством исполнения, соответствует заявленной теме.
2. Проект оформлен в соответствии с требованиями к технической документации, правильно отражены соответствующие этапы над проектом, но имеются 1-2 поправки. Содержание пояснительной записки соответствует заявленной теме и раскрывает её, но имеются 1-2 неточности.
3. Проявлены самостоятельность, творчество, инициатива на всех этапах работы. В защите проекта указаны цель, задачи, основные этапы проекта, указаны достоинства и недостатки, но не полностью и не на все вопросы даны ответы и пояснения.

*Базовый уровень - Отметка «3»*

1. Предъявленный продукт деятельности отличается низким качеством исполнения, частично не соответствует заявленной теме.
2. Проект оформлен с нарушением требований к технической документации, отражены не все этапы работы над проектом, имеются 3 – 5 поправок. Содержание проекта в основном соответствует заявленной теме, но раскрывает её частично, имеются 3-4 неточности.
3. Самостоятельность, творчество и инициатива проявлены на недостаточном уровне. Защита проекта демонстрирует неумение выделять главное в материале, не указаны некоторые моменты работы над проектом, не на все вопросы даны ответы и пояснения.

*Низкий уровень - Отметка «2»*

1. Предъявленный продукт деятельности отличается низким качеством исполнения, не соответствует заявленной теме.
2. Проект оформлен с грубыми нарушениями требований к технической документации. Содержание пояснительной записки не соответствует заявленной теме.
3. Самостоятельность, творчество и инициатива не проявлены. Проект не защищён.
4. Проект не выполнен или не завершен.