

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Мирненская средняя общеобразовательная школа

Согласовано:

на заседании МС

Заместитель директора по УВР

Заварухина О.П./

Протокол № 7 от «29» августа 2017г.

Принято:

педагогическим советом

Протокол № 5 от «30» августа 2017г.

Утверждаю:

Директор МОУ Мирненская СОШ

/М.В.Подобед/

Приказ № 2317 от «31» августа 2017г.



Рабочая программа по учебному предмету «Технология»
(образовательная область «Технологии»,
среднее общее образование, для 5-9 классов
срок реализации: 5 лет)

Автор – составитель:
Вахнина Анна Федоровна,

учитель технологии,

пер.ая квалификационная категория

Рассмотрено
на заседании МО

спортивно - эстетического цикла

руководитель МО Вахнина А.Ф./

Протокол « 05 » от « 28 » августа 2017г.

Оглавление

I. Пояснительная записка.....	2-10
II. Требования к уровню подготовки обучающихся.....	11-23
III. Содержание учебного предмета.....	24-42
IV. Тематический план.....	43-45
4.1 Календарно-тематическое планирование.....	46-144
V. Учебно-методический комплекс.....	145-147
VI. Контрольно-измерительные материалы.....	148-194

1. Пояснительная записка

1.1 Нормативно – правовая база

Преподавание учебного предмета «Технология» МОУ Мирненская СОШ осуществляется в соответствии с нормативными документами, инструктивно — методическими материалами:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (редакция от 23.07.2013).
2. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010г. №189 (ред. От 25.12.2013г.) «Об утверждении СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с «СанПин 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») (Зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011г. №19993);
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. №1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;
4. Письмо Министерства образования и науки РФ от 19.04.2011 г. №03-255 «О введении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;
5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 06.10.2009 г. №373 «О введении ФГОС основного общего образования в образовательных учреждениях Челябинской области с 1 сентября 2012г.»;
6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 8 декабря 2014 г. № 1559 «О внесении изменений в Порядок формирования федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 сентября 2013г. №1047».
7. Приказ Минобрнауки РФ от 16.01.2012г. от 16.01.2012г. №16 «О внесении изменений в перечень организаций, осуществляющих издание учебных пособий, которые допускаются к использованию в образовательном процессе в имеющих государственную аккредитацию и

реализующих образовательные программы общего образования образовательных учреждениях» (Зарегистрировано в Минюсте Российской Федерации 17.02.2012г. №23251).

8. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.04.2014г. №08-548 «О федеральном перечне учебников»
9. Примерная основная образовательная программа основного общего образования. Решение федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015г. №1/15);
10. Письмо МО и Н Челябинской области от 20.06.16 г №03/5409 "О направлении методических рекомендаций по вопросам организации текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся"
11. Письмо МО и Н Челябинской области от 06.06.17 г №1213/5227 "О преподавании учебных предметов образовательных программ начального, основного и среднего общего образования в 2017-2018 учебном году"
12. Методические рекомендации по учету национальных, региональных и этнокультурных особенностей при разработке общеобразовательными учреждениями основных образовательных программ начального, основного, среднего общего образования / В. Н. Кеспилов, М. И. Солодкова, Е. А. Тюрина, Д. Ф. Ильясов, Ю. Ю. Баранова, В. М. Кузнецов, Н. Е. Скрипова, А. В. Кисляков, Т. В. Соловьева, Ф. А. Зуева, Л. Н. Чипышева, Е. А. Солодкова, И. В. Латыпова, Т. П. Зуева; МО и Н Челябинской области ; Челяб. институт переподгот. и повышения квалификации работников образования. – Челябинск : ЧИППКРО, 2013.
13. Адаптированная образовательная программа образовательной организации: методические рекомендации по разработке / М. И. Солодкова, Ю. Ю. Баранова, А. В. Ильина, Н. Ю. Кийкова. – Челябинск : ЧИППКРО, 2014.
14. Устав МОУ Мирненская СОШ в действующей редакции.
15. Положение «О разработке рабочих программ, учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) МОУ Мирненская СОШ Приказ №15 от 22.06.2015г.
16. Основная образовательная программа основного общего образования МОУ Мирненская СОШ

Данная учебная программа составлена на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд».

Образовательная область «Технология» призвана познакомить учащихся 5-9 классов с основными технологическими процессами современного производства материальных и духовных ценностей и обеспечить их подготовку, необходимую для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

Технология - это наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов. В школе «Технология» — интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, транспорте и других направлениях деятельности человека.

Изучение интегративной образовательной области «Технология», включающей базовые (т. е. наиболее распространенные и перспективные) технологии и предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общетрудовые и частично специальные знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям. Данные цели могут быть достигнуты, если необходимое внимание будет уделено политехническому, экономическому и экологическому аспектам деятельности, ознакомлению с информационными и высокими технологиями, качественному выполнению работ и готовности к самообразованию, восстановлению и сохранению семейных, национальных и региональных традиций и общечеловеческих ценностей.

Цель учебного предмета

Главная цель образовательной области «Технология» — подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

Это предполагает:

I.. Формирование у учащихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, которые необходимы для деятельности в новых социально экономических условиях, начиная от определения потребностей в продукции до ее реализации.

Для этого учащиеся должны быть способны:

- а) определять потребности в той или иной продукции и возможности своего участия в ее производстве;
- б) находить и использовать необходимую информацию;

- в) выдвигать идеи решения возникающих задач (разработка конструкции и выбор технологии);
- г) планировать, организовывать и выполнять работу (наладка оборудования, операторская деятельность);
- д) оценивать результаты работы на каждом из этапов, корректировать свою деятельность и выявлять условия реализации продукции.

II. Формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии и информации в конечный потребительский продукт или услуги в условиях ограниченности ресурсов и свободы выбора.

III. Подготовку учащихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей.

IV. Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.

V. Развитие разносторонних качеств личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям.

Задачи учебного предмета

В процессе преподавания предмета «Технология» должны быть решены следующие задачи:

- а) формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- б) привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
- в) ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- г) развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- д) обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- е) воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- ж) овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- з) использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность — овладение общетрудовыми умениями и навыками.

Наряду с традиционными методами обучения рекомендуется применять метод проектов и кооперированную деятельность учащихся.

В течение всего периода обучения «Технологии» каждый учащийся выполняет 5 проектов (по одному в год). Под проектом понимается творческая, завершённая работа, соответствующая возрастным возможностям учащегося. Важно, чтобы при выполнении проектов, школьники участвовали в выявлении потребностей семьи, школы, общества в той или иной продукции и услугах, оценке имеющихся технических возможностей и экономической целесообразности, в выдвижении идей разработки конструкции и технологии изготовления продукции (изделия), их осуществлении и оценке, в том числе возможностей реализации.

Основные цели обучения учащихся.

Основная цель обучения школьников по программе «Технология. Обслуживающий труд» — обеспечить усвоение ими основ политехнических знаний и умений по элементам техники, технологий, материаловедения, информационных технологий в их интеграции с декоративно-прикладным искусством.

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих **целей**:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на базе сведений, полученных при изучении других образовательных областей и предметов, а также на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- **освоение** начальных знаний по прикладной экономике и предпринимательству, необходимых для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;
- **овладение** умениями создавать личностно или общественно значимые продукты труда, вести домашнее хозяйство;
- **развитие** творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;
- **развитие** способностей самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и склонностей, текущих и перспективных потребностей рынка труда;
- **воспитание** трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллективно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания учащихся, раскрытие их творческих способностей.

Программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уровня. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требованиями, уделяется большое внимание требованиям эстетическим, экологическим и эргономическим.

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

Учитывая региональные особенности нашего района 15 % от учебного времени отводится для изучения карельских ремесел и промыслов, для изучения национальных традиций, праздников, технологий изготовления элементов национального костюма, элементов декоративно-прикладного искусства.

Место предмета в базисном учебном плане.

Для изучения образовательной области «Технология» учебным планом ОУ отведено по 68 часов, из расчёта 2 учебных часа в неделю.

Охрана здоровья учащихся

На занятиях по образовательной области «Технология» необходимо самое серьезное внимание уделять охране здоровья учащихся. Устанавливаемое оборудование, инструменты и приспособления должны удовлетворять психофизиологические особенности и познавательные возможности учащихся, обеспечивать нормы безопасности труда при выполнении технологических процессов.

Должна быть обеспечена личная и пожарная безопасность при работе учащихся с тепловыми приборами и кухонными печами, утюгами и т.д. Все термические процессы и пользование нагревательными приборами школьникам разрешается осуществлять только под наблюдение учителя. Серьезное внимание должно быть уделено соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены. Особенно это относится к выполнению ими технологических процессов по обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.

Учащихся необходимо обучать безопасным приемам труда с инструментами и оборудованием. Их следует периодически инструктировать по правилам ТБ, кабинеты и мастерские должны иметь соответствующий наглядно-инструкционный материал.

Важно обращать внимание учащихся на экологические аспекты их трудовой деятельности. Акценты могут быть сделаны на уменьшение отходов производства, их утилизацию или вторичное использование, экономию сырья, энергии, труда. Экологическая подготовка должна производиться на основе конкретной предметной деятельности.

С позиции формирования у учащихся гражданских качеств личности особое внимание следует обратить на формирование у них умений давать оценку социальной значимости процесса и результатов труда. Школьники должны научиться прогнозировать потребительскую ценность для общества того, что они делают, оценивать возможные негативные влияния этого на окружающих людей. При формировании гражданских качеств необходимо развивать у учащихся культуру труда и делового общения.

Организация образовательного процесса.

Формы : урок.

Типы уроков:

- ❖ - урок изучение нового материала;
- ❖ - урок совершенствования знаний, умений и навыков;
- ❖ -урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков;
- ❖ -комбинированный урок;
- ❖ -урок контроля умений и навыков.

Виды уроков:

- ❖ урок – беседа
- ❖ лабораторно-практическое занятие
- ❖ урок – экскурсия
- ❖ урок – игра
- ❖ выполнение учебного проекта

Методы обучения:

Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:

1. Словесные, наглядные, практические.
2. Индуктивные, дедуктивные.
3. Репродуктивные, проблемно-поисковые.
4. Самостоятельные, несамостоятельные.

Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:

1. Стимулирование и мотивация интереса к учению.
2. Стимулирование долга и ответственности в учении.

Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:

1. Устного контроля и самоконтроля.
2. Письменного контроля и самоконтроля.
3. Лабораторно-практического (практического) контроля и самоконтроля.

Педагогические технологии:

1. Дифференцированное обучение.
2. Операционно-предметная система обучения.
3. Моторно-тренировочная система.
4. Операционно-комплексная система.
5. Практические методы обучения.
6. Решение технических и технологических задач.
7. Учебно-практические или практические работы.
8. Обучение учащихся работе с технологическими и инструкционными картами.
9. Опытно-экспериментальная работа.
10. Технология коммуникативного обучения на основе схемных и знаковых моделей учебного материала.
11. Проектные творческие технологии (Метод проектов в технологическом образовании школьников).
12. Кооперативная деятельность учащихся.
13. Коллективное творчество

2. Требования к результатам обучения.

5 класс

Овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации необходимыми для создание продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами ; умениями ориентироваться в мире профессий, умения оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности , составлять жизненные и профессиональные планы ; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; а также формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и его результатам.

Общетехнологические и трудовые умения и способы деятельности

Технологии ведения дома

Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

Учащиеся 5 класса **научатся:**

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Учащиеся **научатся:**

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

получат возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, народных промыслов;

Кулинария

Учащиеся **научатся:**

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Учащиеся получают возможность научиться:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Учащиеся **научатся:**

- 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.

получат возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Учащиеся 5 класса **должны знать:**

1. правила безопасной работы с ручными инструментами и на швейной машине;
2. принцип изготовления пряжи, нитей, тканей из натуральных растительных волокон, их свойства;
3. устройство швейной машины с электрическим приводом, виды приводов;
4. виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, области, инструменты и материалы, применяемые для вышивки;

5. правила заправки изделия в пальцы, виды простейших ручных швов;
6. требования к рабочей одежде, правила построения чертежа фартука, правила снятия мерок, их условные обозначения;
7. способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою, правила раскроя изделия;
8. технологию изготовления фартука, приемы ВТО;
9. способы ремонта одежды и пришивания фурнитуры, правила ухода за одеждой из х/б и льняных тканей;
10. сведения из истории архитектуры и интерьера, современные системы фильтрации воды.
11. санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды
12. общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
13. виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте воды и продуктов, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
14. правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
15. способы варки продуктов, их преимущества и недостатки, оборудование, посуда и инвентарь для варки; технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, изменение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способа кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
16. способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
17. виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
18. общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни, столовой, способы отделки интерьера, меры по борьбе с насекомыми и грызунами;

Учащиеся **должны уметь:**

2. рационально организовывать рабочее место

3. осуществлять поиск необходимой информации в области обработки ткани и т. д.;
4. определять в ткани лицевую и изнаночную сторону, нить основы и утка;
5. работать на швейной машине с ручным приводом, производить ее заправку;
6. выполнять простые ручные и машинные швы;
7. переводить рисунок вышивки на ткань, запяливать ткань в пяльцы, выполнять вышивку крестом;
8. читать и строить чертеж фартука, снимать и записывать мерки, выполнять моделирование;
9. выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы;
10. обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань;
11. обрабатывать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой;
12. проводить примерку изделия;
13. соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием ;
 - осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты;
 - снимать мерки с фигуры человека;
14. выполнять разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия;
15. пришивать фурнитуру, удалять пятна с одежды;
16. изготавливать изделия из бумаги, применять изготовленные изделия в оформлении интерьера;
17. работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями;
18. определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей;
19. применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей;

20. определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки;

21. сервировать стол к завтраку;

- разрабатывать интерьер кухни и столовой, оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики, древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой. собирать семена цветов и плодов;
- подготавливать почву к посеву и посадке, выращивать и высаживать овощную рассаду, проводить уборку и учет урожая;
- уметь выполнять творческий проект.

6 класс

Учащиеся должны знать:

санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;

общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш;

способы первичной обработки рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;

виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;

правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;

способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков;

правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;

способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, свойства нату-

ральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения;

принцип действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах; назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;

композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивке, холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования; к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении сорочек, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования сорочек, правила подготовки выкройки к раскрою;

назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки сорочки;

правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки сорочки;

Учащиеся должны уметь:

работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду, применять моющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды;

определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;

определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки;

проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий; варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия;

приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели;

определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;

регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину;

подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи сорочки, моделировать сорочку, подготавливать выкройки юбок к раскрою;

выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать сорочку;

готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать сорочку, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия.

7 класс

Учащиеся должны знать:

о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т. п.;

виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;

санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;

правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;

кухонный и столовый инвентарь, посуду, природные источники воды, способы обеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях;

способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста;

сервировку стола («Сибирские пельмени»); правила поведения в гостях, за столом;

основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;

виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;

устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования конических и клиньевых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;

назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки юбки;

правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки;

Учащиеся должны уметь:

определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;

приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;

соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;

применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;

определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;

разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи конической и клиневой юбок, моделировать конические и клинневые юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;

выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать клинневую и коническую юбки (обработка пояса юбки корсажной тесьмой, обработка застежки тесьмой «молния», застежки на крючки и петли, обработка низа юбки ручным и машинным способами, обметывание швов);

готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать коническую и клинневую юбки, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия;

выполнять простейший ремонт подкладки и карманов, отпаривать и пришивать фурнитуру, подшивать низ брюк тесьмой.

8 класс

Учащиеся должны знать:

о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т. п.;

общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;

способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, способы определения готовности;

общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;

сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;

основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;

виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;

виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы платья, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа платья, способы моделирования;

назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой, кружевом, обработки ластовицы и соединения ее с изделием, обработки застежки планкой, притачивания кулиски;

экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила

подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;
единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера;
условия труда и требования к дизайнерам и специалистам по технологии обработки тканей и пищевых продуктов.

Учащиеся должны уметь:

приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;
проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы;
варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение, переваривать прокисшее варенье;
соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;
определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;
разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой, кружевом, тесьмой, обрабатывать ластовицу и соединять ее с изделием, обрабатывать застежку планкой, притачивать кулиску;
выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья и выреза трусов косой обтачкой или тесьмой, обрабатывать край купальника под резинку, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.

9 класс (базовый уровень)

Учащиеся должны знать:

- цели и значение семейной экономики;
- общие правила ведения домашнего хозяйства;
- роль членов семьи в формировании семейного бюджета;

- необходимость производства товаров и услуг как условия жизни общества в целом и каждого его члена;
- цели и задачи экономики, принципы и формы предпринимательства;
- сферы трудовой деятельности;
- принципы производства, передачи и использования электрической энергии;
- принципы работы и использование типовых средств защиты;
- о влиянии электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека;
- способы определения места расположения скрытой электропроводки;
- устройство бытовых электроосветительных и электронагревательных приборов;
- основные правила выполнения, чтения и обозначения видов, сечений и разрезов на чертежах;
- особенности выполнения архитектурно-строительных чертежей;
- основные условия обозначения на кинематических и электрических схемах.
- сущность жизненного самоопределения;
- сущность и структуру процесса профессионального самоопределения;
- правила выбора профессии и типичные ошибки при этом выборе;
- многообразие мира труда и профессий, способы их классификации и анализа;
- состояние рынка труда и его требования к современному профессионалу;
- профессионально важные качества своей личности, свои профессиональные способности и возможности;
- способы и средства анализа профессиональной деятельности;
- методику выполнения профессиональных проб;
- структуру предпрофильной подготовки и профильного обучения;
- пути получения профессионального образования;
- возможности получения профессиональной консультации;
- этапы, способы и средства профессионального саморазвития и самовоспитания;
- этапы принятия решения о профессиональном выборе;
- структуру, порядок оформления и защиты творческого проекта «Мой выбор».

уметь:

- анализировать семейный бюджет;
- определять прожиточный минимум семьи, расходы на учащегося;
- анализировать рекламу потребительских товаров;
- выдвигать деловые идеи;

- осуществлять самоанализ развития своей личности;
- соотносить требования профессий к человеку и его личным достижениям;
- собирать простейшие электрические цепи;
- читать схему квартирной электропроводки;
- определять место скрытой электропроводки;
- подключать бытовые приёмники и счетчики электроэнергии;
- анализировать графический состав изображения;
- читать несложные архитектурно-строительные чертежи.
- пользоваться источниками информации о профессиях, профессиональных учебных заведениях и рынке труда;
- определять формулу профессии;
- проводить общий анализ профессиональной деятельности, анализировать требования профессий к человеку;
- выявлять свои профессионально важные качества;
- соотносить свои возможности с требованиями будущей профессии;
- выполнять профессиональные пробы;
- пользоваться профессиограммами и психограммами;
- выбирать способ приобретения будущей профессии;
- получать профессиональную консультацию;
- заполнять карту самоконтроля своей готовности к профессиональному самоопределению;
- выполнять, оформлять и защищать творческий проект «Мой выбор» с электронной презентацией.

Должны владеть компетенциями:

- информационно-коммуникативной;
- социально-трудовой;
- познавательно-смысловой;
- учебно-познавательной;
- профессионально-трудовым выбором;
- личностным саморазвитием.

Способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач и как источник информации;

- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкционных и поделочных материалов;
- ориентироваться на рынке товаров и услуг;
- определять расход и стоимость потребляемой энергии;
- собирать модели простых электротехнических устройств.

У учащихся должны быть сформированы:

- убежденность в необходимости своевременного и правильного выбора будущей профессии, потребность в адекватном профессиональном самоопределении;
- профессиональная направленность: профессиональные интересы и склонности, мотивы выбора профессии, профессиональный идеал;
- профессиональное самосознание: осознание себя как субъекта будущей профессиональной деятельности;
- профессиональное намерение: знание пути дальнейшего продолжения образования, условий поступления в выбранное профессиональное учебное заведение и перспектив профессионального роста

3. Содержание учебного предмета

5 класс (2 ч. в неделю, всего 68 ч.)

1. Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 2 часа

Вводный урок. Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов.

Освоение предметных знаний: Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда. Краткая формулировка задачи проекта. Постановка проблемы. Звездочка обдумывания. Этапы проектной деятельности.

2. Оформление интерьера – 4 часа

Интерьер и планировка кухни-столовой. Эскиз кухни-столовой. Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Планирование кухни-столовой».

Освоение предметных знаний: Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни.

3. Кулинария – 16 часов

Санитария и гигиена. Здоровое питание. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, чая, какао. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Способы заваривания кофе, чая, какао. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. Приготовление блюд из овощей и фруктов. Технология приготовления блюд из яиц. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Проект «Воскресный завтрак» Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».

Освоение предметных знаний: Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах, микроорганизм, инфекция, пищевые отравления. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, чая, какао. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Способы заваривания кофе, чая, какао. Крупы, бобовые и макаронные изделия, требования к их качеству. Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Пищевая

ценность. Виды тепловой обработки. Виды овощей. Содержание в них питательных веществ и витаминов. Методы определения качества овощей. Назначение и виды первичной и тепловой обработок овощей. Первичная и тепловая обработки овощей, салат, заправка. Методы определения качества овощей. Способы нарезки овощей. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Особенности кулинарного использования яиц. Канапе, сэндвич, диетическое яйцо, столовое, всмятку, «в мешочек», вкрутую. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом. Сервировка, салфетка, этикет. - Выполнение «основных компонентов проекта», «этапы проектирования»: Работа с тестовым материалом.

4. Создание изделий из текстильных материалов – 32 часа

Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства. Изготовление выкроек. Моделирование и раскрой швейного изделия. Раскрой швейного изделия. Швейные ручные работы. Бытовая швейная машина. Основные операции при машинной обработке изделия. Влажно – тепловая обработка ткани. Машинные швы. Освоение предметных знаний: Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Изнаночная и лицевая стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Натуральное, лубяное волокно; х/б, льняная ткань; прядение, ткачество, долевая и поперечная нити, полотняное переплетение, кромка, гигроскопичность. Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Линии талии и бедер, мерки, *Ст, Сб, Ди, Дн*; конструирование модель, моделирование. Моделирование, виды моделирования. Расчет количества ткани на изделие. Декатирование. Подготовка ткани к раскрою. План раскладки деталей выкройки на ткани. Припуск на швы. Правила раскроя деталей изделия. Выпады, дефекты ткани, направленный и ненаправленный рисунок, настил ткани, обмеловка, детали кроя. Правила раскроя деталей изделия, настил ткани, обмеловка, детали кроя. Припуски на обработку швов. Раскрой изделия. Терминология ручных работ. Сметывание, наметывание, заметывание, пришивание, обметывание, выметывание. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их преимущества и недостатки. Подготовка машины к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Безопасные приемы труда на швейной машине. Платформа, нитепритягиватель, рукав, катушечный стержень, прижимная лапка, двигатель ткани, шпульный колпачок, маховое

колесо, фронтовая доска, ручной привод, челночный механизм, регуляторы длины стежка и натяжения верхней нити. Соединительные и отделочные машинные швы. Стачной шов вразутюжку и взаутюжку; краевые швы с открытым срезом, с открытым обметанным срезом, с закрытым срезом. Терминология влажно-тепловых работ. Декатировать, отутюжить, разутюжить, приутюжить, заутюжить. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Технология изготовления швейных изделий (рабочей одежды) – 14 часов

Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом. Изготовления и оформление карманов. Соединение карманов с нижней частью фартука. Обработка верхнего среза фартука. Обработка пояса. ВТО изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Обработка проектного материала.

Освоение предметных знаний: Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Изготовления и оформление карманов. Соединение карманов с нижней частью фартука. Обработка верхнего среза фартука. Мягкие складки. Обработка пояса. ВТО изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Обоснование выбора изделия для проекта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта. Последовательность изготовления изделия. Эргонометрические требования. ТБ.

4. Художественные ремёсла – 14 часов

Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции. Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте. Лоскутное шитье. Раскрой элементов. Соединение деталей изделия. Сборка изделия. Декоративная и окончательная отделки изделий. Защита творческого проекта. Итоговый урок. Обобщение пройденного. Освоение предметных знаний: Виды Д-П искусства: вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, ковроткачество. Композиция; правила, приемы, средства композиции; статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции; Ритм, симметрия, асимметрия; Фактура, текстура, колорит, стилизация. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву. История создания изделий из лоскута. Орнамент в д-п искусстве. Геометрический орнамент. Возможность лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Лоскутная мозаика. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов. Декоративная и

окончательная отделки изделий. Окантовочная полоса. Публичные выступления учащихся с обоснованием представляемых изделий.

6 класс (2 ч. в неделю, всего 68 ч.)

1. Кулинария – 10 часов

Общие сведения о питании и приготовлении пищи. Блюда из молока. Молоко и его свойство. Изделия из жидкого теста. Блины, оладьи, блинчики. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Сладкие блюда и напитки.

Освоение предметных знаний: Планирование рационального питания. Пищевые продукты, как источник белков, жиров, углеводов, минеральных солей. Суточная потребность. Методы сохранения при кулинарной обработке. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов. Кулинарная обработка продуктов. Значение и виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав, условия и сроки хранения. Кулинарная обработка продуктов. Значение блюд из теста в питании человека. Виды теста и изделия из него. Технология приготовления блюд. ТБ. Кулинарная обработка продуктов. Познакомить с видами макаронных изделий, правилами варки, технологией приготовления блюд. Причины увеличения и объема при варке. Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желеобразующих веществ и ароматизаторов. Рецептура сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук).

2. Материаловедение – 4 часа

Натуральные волокна животного происхождения. Ткацкие переплетения.

Дефекты тканей. Лицевая и изнаночные стороны ткани.

Освоение предметных знаний: Натуральные волокна животного происхождения. Различия волокон по составу. Ассортимент шерстяных и шелковых тканей. Свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки образования ткацкого саржевого, сатинового и атласного переплетения. Определение лицевой стороны у шелковых и шерстяных тканей. Основные свойства. Текстильные дефекты тканей.

3. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин – 6 часов

Регуляторы швейной машины. Устройство и установка швейной иглы. Уход за швейной машиной. Технология соединения деталей в швейных изделиях. Машинные швы.

Освоение предметных знаний: Регуляторы длины стежка, регулятор натяжения верхней (игольной) нити, регулятор натяжения нижней (челночной) нити. Причины

возникновения дефектов машинной строчки. Устранение дефектов плохой строчки. Правильный уход за швейной машиной инструменты и приспособления для чистки и смазки швейной машины. Познакомить с технологией и техническими условиями выполнения соединительных и краевых швов.

4. Уход за одеждой – 2 часа

Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Уход за обувью. Ремонт одежды. Выбор и замена фурнитуры.

Освоение предметных знаний: Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. Ознакомить с понятием «фурнитура» и ее видами, выполнить пришивание одежной фурнитуры – пуговиц, кнопок, крючков, цепочки-вешалки.

5. Интерьер жилого дома – 4 часа

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Отделка квартиры. Освещение. Гигиена жилища.

Освоение предметных знаний: Основные качества интерьера, его особенности. Как организовать хорошее освещение для занятий и работы в быту в разных зонах помещения. Материалы для квартиры. Принципы научной организации труда, грамотной организации, об экономии времени. Виды и правила уборки в доме, инструменты и приспособления для уборки.

6. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества – 8 часов

Подготовка к вышивке. Инструменты и материалы. Счетные швы. Творческий проект «изготовление паспарту» в технике счетной вышивке. Защита проекта.

Освоение предметных знаний: Ассортимент изделий, подбор ниток и игл для работы. Организация рабочего места. Правила ТБ и БТ при работе. Познакомить с основными приемами. Правила ТБ и БТ при работе.

7. Проектирование и изготовление швейного изделия (юбки) – 10 часов

Одежда и требования к ней. Снятие мерок для построения чертежа юбки. Конструирование юбки в масштабе 1:4, 1:2. Моделирование юбок. Выполнение образцов поузловой обработки.

Освоение предметных знаний: История моды. Понятия силуэт и стиль. Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Требования предъявляемые к одежде. Правила снятия мерок, их условные обозначения. Формулы расчетов для построения чертежей юбок разных видов (коническая, клиньевая, прямая). Последовательность построения чертежа. Детали юбок. Способы моделирования

юбок. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Сметывание вытачек, обработка застежки и пояса.

8. Раскройные работы – 6 часов

Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой изделия.

Технологическая последовательность прямой юбки. Подготовка деталей кроя к обработке.

Подготовка к первой примерке. Проведение первой примерки. Выявление и устранение дефектов при изготовлении швейных изделий.

Освоение предметных знаний: Последовательность подготовки ткани к раскрою.

Правилами раскладки выкроек на ткани, раскрою. Правилами БТ. Перенос линий выкройки на детали кроя. Технология соединения деталей в швейных изделиях для первой примерки. Последовательность проведения примерки. Выявление и устранение дефектов.

9. Проект «Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя» - 4 часа

Основные компоненты проекта. Аналитический этап. Использование компьютера при выполнении проекта. Технологический этап.

Освоение предметных знаний: Разработка проблемы, постановка цели и задачи. Дизайн – анализ как способ исследования изделия. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя. Текстовый редактор. Простейшие графические программы. Интернет. Создание презентации проекта.

10. Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя – 14 часов

Технология соединения деталей в швейных изделиях. Последовательность обработки верхнего и нижнего срезов изделия. Виды отделки швейных изделий.

Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани.

Безопасность труда при ВТО. Контроль и оценка качества изделия. Контроль этап проекта. Защита проекта.

Освоение предметных знаний: Обработка и соединения деталей кроя поясного изделия.

Виды обработки верхнего и нижнего среза изделия. Виды отделки поясного изделия.

Особенности влажно-тепловой обработки. Правила БТ при ВТО. Правила контроля и проверка качества. Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия.

7 класс (68час.)

Вводное занятие – 1 час. Инструктаж по ТБ.

Кулинария – 15 часов. Физиология питания. Блюда из мяса. Механическая и тепловая обработка мяса. Кисломолочные продукты и блюда из них. Мучные изделия. Приготовление изделий из пресного теста. Фрукты и ягоды. Сладкие блюда. Заготовка продуктов. Домашнее консервирование. Приготовление обеда в походных условиях. Освоение предметных знаний: Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Способы профилактики инфекций. Оказание первой помощи при ожогах. Кулинарная обработка продуктов. Ассортимент и использование отдельных частей туши животного. Способы термической обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции. Приготовление блюд из мяса. Кулинарная обработка продуктов. Значение кисломолочных продуктов в питании человека и его ассортимент. Кулинарная обработка продуктов. Значение блюд из теста в питании человека. Виды теста и изделия из него. Технология приготовления блюд. ТБ. Рецепттура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецепттура фарша. Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных изделий. Кулинарная обработка продуктов. Значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов и условия хранения. Обеспечение сохранности продуктов, и способы обеззараж. воды в поход. условиях. Меры противопожарной безопасности.

Материаловедение – 4 часа. Химические волокна. Свойства химических волокон и тканей из них. Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон.

Освоение предметных знаний. Классификация волокон. Процесс получения химических волокон, их св-во. Прокладочные, утепляющие материалы. Процесс получения химических волокон, их св-во. Прокладочные, утепляющие материалы.

Швейная машина – 6 часов. Применение зигзагообразной строчки. Приспособления к швейной машине. Машинные швы. Контрольная работа по разделам: материаловедение, швейная машина.

Освоение предметных знаний: Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах. Устройство качающего челнока, работа механизма двигателя ткани. Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, Технология выполнения. Контроль качества знаний.

Конструирование и моделирование плечевых изделий – 8 часов. Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Освоение предметных знаний: Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Мерки необходимые для построения чертежа. Правила снятия и записи результатов. Основные антропометрические точки. Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Чертежные инструменты. Выполнение расчетов. Построение чертежа в М 1:4. Процесс моделирования одежды. Моделирование плечевого изделия.

Технология изготовления плечевого изделия – 18 часов. Раскрой изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки. Устранение дефектов. Обработка среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой. Обработка срезов косой бейкой. Обработка нижнего среза изделия.

Окончательная отделка изделия.

Освоение предметных знаний: Подготовка ткани к раскрою. Раскладка лекал изделия на ткань. Разметка припусков на швы. Познакомить с выполнением переноса линий выкройки на детали кроя. Сметывание изделия. Проведение примерки. Познакомить с выполнением переноса линий выкройки на детали кроя. Сметывание изделия. Проведение примерки. Познакомить с технологией стачивания плечевых швов. Обработкой среднего шва спинки. Правилами ТБ и БТ. Познакомить с последовательностью обработки горловины подкройной обтачкой. Познакомить с последовательностью обработки горловины косой бейкой. Познакомить с обработкой низа изделия швом вподгибку с закрытым срезом. Окончательной отделки изделия.

Учебная проектная деятельность – 6 часов. Аналитический этап. Технологический этап. Контрольный этап.

Освоение предметных знаний: Понятие творческого проекта. Знакомство с творческими проектами учащихся. Этапы выполнения творческого проекта. Требования к оформлению. Примерная тематика проектов. Защита проектов.

Декоративно - прикладное творчество. Вязание крючком – 6 часов.

Инструменты и материалы для вязания крючком. Основные виды петель. Вязание полотна. Вязание по кругу. Проектная работа.

Освоение предметных знаний: Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы. Правила подготовки пряжи к вязанию. Приемы вязания

основных петель. Чтение схем вязания. Правила БТ. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Правила БТ.

Гигиена девушки - 2 часа. Чистая кожа. Красивые глаза.

Освоение предметных знаний: Уход за кожей лица и вокруг глаз.

Технология ведения дома. Интерьер жилого помещения – 2 часа.

Роль комнатных растений в жизни человека. Стирка. Символы ухода за текстильными изделиями.

Освоение предметных знаний: Уход за комнатными растениями. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Разновидности комнатных растений.

Удаление загрязнений одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Итоговый урок – 2 часа.

8-й КЛАСС (68час.)

Вводное занятие (2 ч)

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

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

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

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (24 Ч.)

Элементы домашней экономики (14 ч)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Анализ сертификата соответствия на купленный товар.

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

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

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

Составление бухгалтерской книги расходов школьника.

Расчет площади для выращивания садово-огородных культур, необходимых семье.

Расчет прибыли от реализации урожая. Расчет стоимости продукции садового участка.

Варианты объектов труда. Сертификат соответствия на товар. Этикетка на товар.

Список расходов семьи. Проект снижения расходов.

Технология ремонта и отделки жилых помещений (6 час)

Теоретические сведения. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений.

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений.

Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. Применение основных инструментов для ремонтно-отделочных работ.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей помещения к отделке. Нанесение на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев и пленок.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.

Уход за различными видами половых покрытий. Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.

Санитарно технические работы (4 час.)

Теоретические сведения. Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ (12 ЧАС)

Сферы современного производства и их составляющие (8 час)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Анализ структуры предприятия и профессионального деления работников.

Варианты объектов труда

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

Пути получения профессионального образования (4 часа)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

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

Электротехнические работы (2 ч)

Электротехнические устройства (2 ч)

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

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

Варианты объектов труда: утюг, амперметр.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (8 ЧАС)

Основные теоретические сведения Краткие сведения из истории. Ассортимент изделий, выполненных в технике «декупаж». Сырьё, материалы и приспособления. ТБ.

Использование ИКТ в технологическом процессе Технология и отработка техники выполнения изделия. Требования, предъявляемые к готовому изделию. ТБ Подготовка поверхности, грунтовка, сушка изделия. Заготовка фрагментов салфетки, закрепление на изделии . Покрывание лаком готового изделия. Уход за изделиями в процессе эксплуатации Классификация химических волокон. Способы получения. Промышленное значение при изготовлении тканей. Свойства синтетических волокон. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины ткани

Практические работы оформление домашних аксессуаров в стиле «Декупаж»

ТВОРЧЕСКАЯ, ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (10 ЧАС)

Основные теоретические сведения.

Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве- выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Технологии выращивания основных видов сельскохозяйственных растений своего региона. *Правила расчета основных экономических показателей в растениеводстве.*

Практические работы.

Сбор информации об урожайности основных сельскохозяйственных культур в ЛПХ своего села. Оценка эффективности производства основных видов растениеводческой продукции в ЛПХ. Анализ проблем. Выбор и обоснование темы проекта по повышению культуры растениеводства в ЛПХ (распространение новых сортов). Составление плана выполнения проекта.

9 класс

1.Вводное занятие. Вводный инструктаж(2час.)

2.Производство, труд, технологии (11 ч)

Введение в предпринимательскую деятельность .

. Экономические отношения в процессе производства и потребления .

Основные теоретические сведения. Экономика и ее основные участники. Культура экономических отношений в процессе производства и потребления. Производительность и оплата труда.

Практическая работа: выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения.

Варианты объектов труда: Каталоги товаров и услуг, справочник, таблицы.

. Ценообразование. Себестоимость товаров и услуг

Основные теоретические сведения. Себестоимость товаров и услуг, потребности местного населения в потребительских товарах и конъюнктура труда.

Практическая работа: анализ регионального потребительского рынка.

Варианты объектов труда: Каталоги товаров и услуг, справочники.

Виды налогов.

Основные теоретические сведения. Виды налогов. Справочники налогообложения, их анализ.

Практическая работа: анализ справочника налогообложения.

Варианты объектов труда: справочники по налогообложению, трудовому и хозяйственному законодательству.

Маркетинг и менеджмент в предпринимательской деятельности

Основные теоретические сведения. Предпринимательство. Бизнес. Виды бизнеса.

Маркетинг и менеджмент в деятельности предпринимателя. Бизнес-план. Экономическая деятельность подростка. Молодежная экономика в современном обществе.

Практическая работа: составление бизнес-плана.

Варианты объектов труда: справочники по маркетингу и менеджмента, бизнес-план, трудовой договор (образец), Трудовой кодекс РФ.

3.Электротехнические работы (9 ч.)

Простые электронные устройства .

Полупроводниковые диоды, их виды .

Основные теоретические сведения. Качественная характеристика полупроводниковых приборов, их виды, область применения, условные обозначения на схемах. Элементы электронных схем, их назначение и условные обозначения.

Практическая работа: чтение простых электронных схем, проверка омметром исправности полупроводниковых диодов и транзисторов.

Варианты объектов труда: схемы, полупроводниковые диоды, транзисторы, источник питания, электролампочки, провода соединительные, демонстрационный стенд, электроизмерительный прибор – тестер, информационные плакаты.

Простые электронные устройства с использованием электронных компонентов .

Основные теоретические сведения. Простые электронные устройства с использованием электронных компонентов (выпрямитель, стабилизатор напряжения, мультивибратор, однокаскадный усилитель). Перспективные направления развития [электротехники](#) и [электроники](#).

Практическая работа: сборка по схеме простого электронного устройства из деталей конструктора.

Варианты объектов труда: схемы, таблицы, детали конструктора.

Электромагнитное излучение и окружающая среда

Основные теоретические сведения. Влияние электромагнитного излучения на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией, обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Практическая работа: анализ профессий регионального рынка труда.

Варианты объектов труда: каталоги, справочная литература.

4. Технология обработки конструкционных материалов (2ч)

Получение и применение пластмассы

Основные теоретические сведения. История появления пластмасс, их виды. Способы получения и применения пластмассы. Сферы утилизации.

Практическая работа: разработка вариантов утилизации пластмассовых предметов (в эскизах).

Варианты объектов труда: рабочая тетрадь, изделия из пластмассы.

Вторичное использование термопласта .

Основные теоретические сведения: Материалы, инструменты и приспособления для изготовления изделий из пластмассы. Приемы и способы изготовления изделий из пластмассовых отходов. Правила безопасной работы.

Практическая работа: изготовление вторичных изделий из пластмассовых отходов.

Варианты объектов труда: пластмассовые изделия (отходы), инструкционные карты

Варианты объектов труда: справочники по маркетингу и менеджменту, бизнес-план, трудовой договор (образец), Трудовой кодекс РФ.

5. Творческие проектные работы (11ч)

6. Профессиональное самоопределение (33ч)

Интеллектуальные способности и успешность профессионального труда.

Способность к запоминанию.

Общее представление о памяти. Основные процессы памяти (запоминание, сохранение, забывание, узнавание и воспроизведение). Виды памяти и их роль в различных видах профессиональной деятельности. Условия развития памяти.

Диагностические процедуры. Методики «Воспроизведение рядов цифр» (выявление объема кратковременной слуховой памяти); «Ассоциативное воспроизведение содержания понятий» (выявление объема долговременной словесной памяти).

Способность быть внимательным.

Общее представление о внимании (объем, устойчивость, распределение, избирательность). Наблюдательность как профессионально важное качество. Условия развития внимания.

Диагностические процедуры. Методики «Перепутанные линии», «Отыскание чисел».

Развивающие процедуры. Психотехнические игры «Муха», «Хромая обезьяна».

Способность оперировать пространственными представлениями .

Роль образов в процессе переработки информации. Значение способности строить в уме пространственные представления и оперировать ими для решения определенных профессиональных задач.

Диагностические процедуры. Методика «Сложение фигур».

Способность устанавливать связи и закономерности между понятиями .

Способность к выявлению и установлению связей как условие эффективности профессионального труда. Основные типы связей.

Диагностические процедуры. Методики «Выявление сущностных связей между понятиями», «Сложные ассоциации».

Развивающие процедуры. Методики «Способы использования предмета», «Невозможные ситуации», «Путешествие в прошлые и будущие состояния предмета».

Способность изменять способы интеллектуальной деятельности.

Индивидуальные стили кодирования информации.

Соотношение трех основных форм кодирования информации: словесной, образной и чувственно-сенсорной. Роль образного и чувственно-сенсорного опыта в стимулировании творческой профессиональной активности.

Диагностические процедуры. Методика «Пиктограмма».

Развивающие процедуры. Психотехнические игры «Метафоры», «Живые скульптуры», «На что похоже?», «Немой художник», «Перевоплощение».

Человек в новых социально-экономических условиях .

Структурная перестройка экономики. Новая индустриализация.

Развитие производственной инфраструктуры. Сфера услуг. Конверсия.

Развитие сельского хозяйства. Земельная реформа. Фермерство.

Экологические проблемы и их решение.

Хозяйственный механизм: экономические рычаги, управление. Разгосударствление экономики. Приватизация. Хозяйственная инициатива. Коммерческий риск. Маркетинг. Менеджмент. Контрактные связи. Малый бизнес. Иностранные инвестиции.

Развивающие процедуры. Сюжетно-ролевая игра «Пресс-конференция».

Современный рынок труда и его требования к профессионалу .

Разнообразные виды предприятий и форм собственности. Акционерные общества, концерны, хозяйственные ассоциации, объединения. Кооперация, аренда, индивидуальная трудовая деятельность.

Новый тип организации людей в производственной деятельности в условиях рыночной экономики. Самоокупаемость. Самофинансирование.

Рынок, его функции, структура. Спрос и предложение, методы их регулирования.

Внутренний и внешний рынок. Конкуренция. Конъюнктура рынка. Формирование рыночной инфраструктуры. Развитие предпринимательства.

Кадровое планирование. Банки данных о рабочей силе (спрос и предложение).

Прогнозирование состояния рынков рабочей силы.

Занятость населения. Безработица.

Перспективы изменения мира профессий в связи с НТП.

Развивающие процедуры. Деловая игра «Малое предприятие».

Практическая работа. Составление резюме по плану.

Пути получения профессии.

Система профессионально-технического образования. Типы профессиональных училищ, условия приема и обучения в них. Подготовка рабочих на производстве.

Средние специальные учебные заведения, их типы, условия приема и обучения.

Типы высших учебных заведений, условия приема и обучения студентов.

Возможности квалификационного роста.

Практическая работа. Письменная работа «Мой путь в профессию».

Моя профессиональная карьера .

Понятие о профессиональной карьере. Критерии профессиональной компетентности.

Индивидуальный профессиональный план как средство реализации программы личностного и профессионального роста человека.

Профессиональное прогнозирование и профессиональное самоопределение.

Развивающие процедуры. Деловые игры «Биржа труда» (защита профессии), «Профконсультация».

Практическая работа. Анализ личного профессионального плана.

Профконсультационные услуги .

Виды профконсультации.

Возможность получения профессиональной и медицинской консультации.

Оценка способности к самоанализу, анализу профессии, самореализации в различных видах профессиональной деятельности (профессиональных пробах).

Показатель соответствия выбранной профессии склонностям учащегося.

Определение способности школьников к выбору профессии.

Основные теоретические сведения. Экономика и ее основные участники. Культура экономических отношений в процессе производства и потребления. Производительность и оплата труда.

4 Тематический план**5 класс**

№ п\п	Разделы	Количество часов
1.	Творческая проектная деятельность (вводная часть)	2 час
2.	Оформление интерьера	4час.
3.	Кулинария	16час.
4.	Создание изделий из текстильных материалов.	18час.
5.	Технология изготовления швейных изделий (рабочей одежды)	14час
6.	Художественные ремесла	14час.
	Итого:	68час.

6 класс

№ п\п	Разделы	Количество часов
1	Творческая проектная деятельность (вводная часть)	2час.
2	Кулинария	10час.
3	Материаловедение	4час.
4	Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин.	6час.
5	Уход за одеждой	2час.
6	Интерьер жилого дома	4час.
7	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества	8час.
8	Проектирование и изготовление швейного изделия (юбки)	12час.
9	Раскройные работы	6час.
10	Проект «Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя»	14час.
	Итого:	68час.

7 класс

№ п\п	Разделы	Количество часов
1.	Вводное занятие. Кулинария.	16час.
2.	Материаловедение	4час
3.	Швейная машина	6час.
4.	Конструирование и моделирование плечевых изделий	8час.
5.	Технология изготовления плечевого изделия	20час.
6.	Декоративно-прикладное творчество. Вязание крючком.	6час..
7.	Гигиена девушки.	2час.
8.	Технология ведения дома. Интерьер жилого помещения.	6час.

Итого: 68час.

8 класс

№ п\п	Разделы	Количество часов
1.	Вводное занятие	2час.
2.	Технология ведения дома.	24час.
3.	Электротехнические работы.	5час.
4.	Современное производство и профессиональное образование	12час.
5.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	8час.
6.	Творческие проектные работы	17час..
	Итого:	68час.

9 класс

№ п\п	Разделы	Количество часов
1.	Вводное занятие.	2час.
2.	Производство, труд, технологии.	11час
3.	Электротехнические работы.	9час.
4.	Технологии обработки конструкционных материалов	2час.
5	Творческие проектные работы	11час
6.	Профессиональное самоопределение	33час.
	Итого:	68час.

4.1 Тематическое планирование

Технология 5 класс

№ п/п	раздел, учебная тема	кол во час	Сроки обучения	освоение предметных знаний (базовые понятия)	вид деятельности учащихся	формы работы на уроке	д/з
<u>Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 2 часа</u>							
1- 2	Вводный урок. Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов.	2		Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда. Краткая формулировка задачи проекта. Постановка проблемы. Звездочка обдумывания. Этапы проектной деятельности.	- Ознакомление с правилами поведения мастерской и на рабочем месте; - Ознакомление с понятиями «проект», «основные компоненты проекта», «этапы проектирования»	к/п «Творческий проект»	
<u>Оформление интерьера – 4 часа</u>							

запуск 1-го проекта «Планирование кухни-столовой»							
3-4	Интерьер и планировка кухни-столовой. Эскиз кухни-столовой.	2		Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете об «кухни с островом» - Выполнение эскиза кухни-столовой - Соблюдение правил ТБ	к/п «Стили кухонь»	
5-6	Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Планирование кухни-столовой».	2		Бытовые электроприборы на кухне. Общие сведения о бытовых СВЧ-печах и холодильниках, о принципах работы, видах и правилах эксплуатации.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Ознакомление с историей СВЧ-печи; - Поиск информации в Интернете об уходе за холодильником - Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне - Соблюдение правил ТБ		

Кулинария – 16 часов

запуск 2-го проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»

7-8	Санитария и гигиена. Здоровое питание.	2		Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах, микроорганизм, инфекция, пищевые отравления.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о значении понятия «гигиена», о витаминах, содержащихся в овощах и фруктах - Определение качества питьевой воды - Соблюдение правил ТБ	к/п «Физиология питания»	
9-10	Технология приготовления бутербродов, горячих напитков	2		Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, чая, какао.	-Участие в беседе по теме; -Освоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о пользе напитка из цикория	к/п «Бутерброды»	
11	П.Р.	2		Виды бутербродов. Способы	- Участие в беседе по теме;	п/р	

- 12	Приготовление бутербродов и горячих напитков			оформления открытых бутербродов. Способы заваривания кофе, чая, какао.	- Освоение основных операций и приемовой по теме; - Приготовление бутербродов и горячих напитков		
13 - 14	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2		Крупы, бобовые и макаронные изделия, требования к их качеству. Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Пищевая ценность. Виды тепловой обработки.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Изучение упаковки из-под крупы; - Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий - Поиск информации в Интернете об истории и рецепте приготовления «гурьевской каши» - Соблюдение правил ТБ	к/п «Макаронные изделия», «Крупы и бобовые»	
15 - 16	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей.	2		Виды овощей. Содержание в них питательных веществ и витаминов. Методы определения качества овощей. Назначение и виды первичной и тепловой обработок овощей. Первичная и тепловая обработки	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о заболеваниях цинга и куриная слепота, причинах их возникновения и мерах	к/п «Овощи», «Овощи и Блюда из них»	

				овощей, салат, заправка	профилактики - Соблюдение правил ТБ		
17 - 18	П.Р. Приготовления блюд из овощей и фруктов	2		Методы определения качества овощей. Способы нарезки овощей.	-Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и приемов по по теме; - Приготовление салата из сырых овощей и фруктов, блюд из вареных овощей .	п/р	
19 - 20	Технология приготовления блюд из яиц. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2		Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Особенности кулинарного использо-вания яиц. Канapé, сэндвич, диетическое яйцо, столовое, всмятку, «в мешочек», вкрутую. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом. Сервировка, салфетка, этикет	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Определение свежести яиц - Приготовление блюда из яиц -Поиск информации в Интернете о калорийности продуктов - Складывание столовых салфеток - Выполнение сервировки стола к Завтраку - Соблюдение правил ТБ	к/п «Сервировка стола к завтраку»	
21	Проект	2			-Выполнение «основных компонентов		

- 22	«Воскресный завтрак» Повторительно- обобщающий урок по теме «Кулинария».				проекта», «этапы проектирования» - Работа с тестовым материалом		
<u>4. Создание изделий из текстильных материалов – 32 часа</u>							
запуск 3-го проекта возможные темы: «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака»							
23 - 24	Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.	2		Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Изнаночная и лицевая стороны ткани. Свойства тканей из натураль-ных растительных волокон. Натуральное, лубяное волокно;	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Определение долевого нити в ткани - Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. - Проведение сравнительного анализа прочности окраски ткани - Изучение свойств тканей из хлопка и льна - Соблюдение правил ТБ	коллекция волокон, образцы переплетений	

				х/б, льняная ткань; прядение, ткачество, долевая и поперечная нити, полотняное переплетение, кромка, гигроскопичность			
25 - 26	Изготовление выкроек	2		Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Линии талии и бедер, мерки, <i>Ст, Сб, Ди, Дн</i>; конструирование модель, моделирование	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Определение размеров швейного изделия - Снятие мерок и изготовление выкрой - Поиск информации в Интернете об истории фартука-передника, юбки. - Соблюдение правил ТБ		
27 - 28	Моделирование и раскрой швейного изделия	2		Моделирование, виды моделирования. Расчет количества ткани на изделие. Декатирование. Подготовка ткани к раскрою. План раскладки деталей выкройки на ткани. Припуск на швы.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Выполнение элементов моделирования - Подготовка ткани к раскрою, - Настил ткани,	к/п «Моделирование фартука»	

				Правила раскроя деталей изделия. Выпады, дефекты ткани, направленный и ненаправленный рисунок, настил ткани, обмеловка, детали кроя	- Раскладка выкроек, - Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы, - Выкраивание деталей швейного изделия - Соблюдение правил ТБ		
29 - 30	Раскрой швейного изделия	2		Правила раскроя деталей изделия. настил ткани, обмеловка, детали кроя. Припуски на обработку швов. Раскрой изделия	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме;	п/р	
31 - 32	Швейные ручные работы	2		Терминология ручных работ. Сметывание, наметывание, заметывание, пришивание, обметывание, выметывание	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Выполнение прямого стежка, - Перенос линий выкройки на детали кроя, - Изготовление образцов ручных работ - Соблюдение правил ТБ	п/р	
33 - 34	Бытовая швейная машина.	2		Виды машин, применяемых в швей- ной промышленности. Бытовая уни- версальная швейная машина, ее	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме;	к/п «История создания	

				технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их преимущества и недостатки. Подготовка машины к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Безопасные приемы труда на швейной машине. Платформы, нитепритягиватель, рукав, катушечный стержень, прижимная лапка, двигатель ткани, шпульный колпачок, маховое колесо, фронтальная доска, ручной привод, челночный механизм, регуляторы длины стежка и натяжения верхней нити - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Намотка нижней нитки на шпульку, - Заправка верхней и нижней ниток - Выведение нижней нитки наверх	- Намотка нижней нитки на шпульку, - Заправка верхней и нижней ниток - Выведение нижней нитки наверх - Выполнение строчек с изменением длины стежка - Соблюдение правил ТБ	швейной машины»	
35	Основные операции при	2		Соединительные и отделочные машинные швы;	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и	п/р	

36	машинной обработке изделия.			Стачной шов вразутюжку и взаутюжку; краевые швы с открытым срезом, с открытым обметанным срезом, с закрытым срезом	понятий по теме; - Изготовление образцов машинных работ: обметывание, стачивание, застрачивание - Соблюдение правил ТБ		
37 - 38	Влажно – тепловая обработка ткани.	2		Терминология влажно-тепловых работ. Декатировать, отутюжить, разутюжить, приутюжить, заутюжить.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Проведение ВТО: приутюжить, разутюжить, заутюжить - Соблюдение правил ТБ	к/п Тесты по терминологии	
39 - 40	Машинные швы	2		Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о значении старинного слова «стачать» - Выполнение стачных швов вразутюжку и взаутюжку - Выполнение краевых швов вподгибку открытым и закрытым срезами - Соблюдение правил ТБ	п/р	

Технология изготовления швейных изделий (рабочей одежды) – 14 часов

41 - 42	Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.	2		Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и понятий по теме; - Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом - Соблюдение правил ТБ	.п/р	
43 - 44	Изготовления и оформление карманов	2		Изготовления и оформление карманов	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и понятий по теме; - Изготовления и оформление карманов - Соблюдение правил ТБ	п/р	
45 - 46	Соединение карманов с нижней частью фартука.	2		Соединение карманов с нижней частью фартука.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и понятий по теме; - Соединение карманов с нижней частью фартука. - Соблюдение правил ТБ	п/р	
47 - 48	Обработка верхнего среза	2		Обработка верхнего среза фартука. Мягкие складки	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и понятий по теме;	п/р	

	фартука.				- Обработка верхнего среза фартука. - Соблюдение правил ТБ		
49 - 50	Обработка пояса.	2		Обработка пояса.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и понятий по теме; - Обработка пояса. - Соблюдение правил ТБ	п/р	
51 - 52	ВТО изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	2		ВТО изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и понятий по теме; - ВТО изделия. - Проведение контроля и оценки качества готового изделия. - Соблюдение правил ТБ	п/р	
53 - 54	Обработка проектного материала	2		Обоснование выбора изделия для проекта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта. Последовательность изготовления изделия. Эргонометрические требования. ТБ.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и понятий по теме; - Обработка проектного материала		

Художественные ремёсла – 14 часов

запуск 4-го проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»

55 - 56	Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции	2		Виды Д-П искусства: вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, ковроткачество. Композиция; правила, приемы, средства композиции; статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции; Ритм, симметрия, ассиметрия; Фактура, текстура, колорит, стилизация	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о народных промыслах, о способах украшения праздничной одежды в Старину;		
57 - 58	Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.	2		Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о видах орнаментов.	к/п Цветовой спектр	
59 -	Лоскутное шитье	2		История создания изделий из лоскута. Орнамент в д-п искусстве.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и	к/п «Пэчворк»	

60				Геометрический орнамент. Возможность лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.	понятий по теме; - Поиск информации в Интернете об истории лоскутного шитья; - Выполнение образцов лоскутных узоров - Соблюдение правил ТБ		
61 - 62	Раскрой элементов. Соединение деталей изделия.	2		Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Лоскутная мозаика	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и понятий по теме; - Изготовление шаблонов; - Выкраивание деталей; - Соединение деталей кроя; - Соблюдение правил ТБ	п/р	
63 - 64	Сборка изделия.	2		Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и приемов по теме; - Соблюдение правил ТБ	п/р	
65 - 66	Декоративная и окончательная отделки изделий.	2		Декоративная и окончательная отделки изделий. Окантовочная полоса	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и приемов по теме; - Выполнение стежки, аппликации;	п/р	Обобщить проектный материал

					- Соблюдение правил ТБ		
67 - 68	<i>Защита творческого проекта</i> <i>Итоговый урок. Обобщение пройденного</i>	2		Публичные выступления учащихся с обоснованием представляемых изделий	- Защита проекта; - работа с тестовым материалом		
	Итого:	68					

6 класс

№ п/п	раздел, учебная тема	кол во час	Сроки обучения	освоение предметных знаний (базовые понятия)	вид деятельности учащихся	формы работы на уроке	д/з
<u>Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 2 часа</u>							
1- 2	Вводный урок. Вводный инструктаж по т/б. Что такое	2		Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Вводный	- Ознакомление с правилами поведения мастерской и на рабочем месте; - Ознакомление с понятиями «проект», «основные компоненты проекта»,	к/п «Творческий проект»	

	творческие проекты. Этапы выполнения проектов.			инструктаж по охране труда. Краткая формулировка задачи проекта. Постановка проблемы. Звездочка обдумывания. Этапы проектной деятельности.	«этапы проектирования»		
<u>Кулинария – 10 часа</u>							
запуск 1-го проекта «Планирование кухни-столовой»							
3-4	Общие сведения о питании и приготовлении пищи.	2		Планирование рационального питания. Пищевые продукты, как источник белков, жиров, углеводов, минеральных солей. Суточная потребность. Методы сохранения при кулинарной обработке. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; -Знать физиология питания, минеральные вещества: макро- и микроэлементы, суточная норма. - Меню на ужин. - Уметь: рассчитывать норму веществ, составлять меню. - Соблюдение правил ТБ	П.р.	

5-6	Блюда из молока. Молоко и его свойство.	2		Кулинарная обработка продуктов. Значение и виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав, условия и сроки хранения.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Знать: свойства молока, признаки доброкачественности; технологию приготовления блюда, норма продуктов. - Уметь: определять доброкачественность продуктов, готовить блюдо, рассчитывать выход продук - Соблюдение правил ТБ	П. р.	
7-8	Изделия из жидкого теста. Блины, оладьи, блинчики.	2		Кулинарная обработка продуктов. Значение блюд из теста в питании человека. Виды теста и изделия из него. Технология приготовления блюд. ТБ.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Знать: виды теста, разнообразие блюд, схема приготовления расход продуктов. - Уметь: готовить блины, рассчитывать нор продуктов, сервировать стол. - Соблюдение правил ТБ	П.р.	
9- 10	Блюда из круп , бобовых и макаронных	2		Кулинарная обработка продуктов. Познакомить с видами макаронных изделий, правилами варки, технологией	-Участие в беседе по теме; -Освоение основных определений и понятий по теме;	П.р.	

	изделий.			приготовления блюд. Причины увеличения и объема при варке.	- Знать: технология приготовления блюда норма продуктов - Уметь: определять доброкачественность продукта,		
11-12	Сладкие блюда и напитки.	2		Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желеобразующих веществ и ароматизаторов. Рецептура сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук).	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и приемов по теме; - Иметь представление: - о желеобразующих веществах и ароматизаторах; - роли сахара в питании человека; - видах сладких блюд и десертов.	П.р.	
<u>3. Материаловедение – 4 часа</u>							
13-14	Натуральные волокна животного происхождения.	2		Натуральные волокна животного происхождения. Различие волокон по составу. Ассортимент шерстяных и шелковых тканей. Свойства шерстяных и шелковых тканей.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Знать: виды волокон, производство и ткани из них, свойства тканей, их определение. - Уметь: определять вид ткани и их свойства.	П.р.	

					- Соблюдение правил ТБ		
15-16	Ткацкие переплетения. Дефекты тканей. Лицевая и изнаночные стороны ткани	2		Признаки образования ткацкого саржевого, сатинового и атласного переплетения. Определение лицевой стороны у шелковых и шерстяных тканей. Основные свойства тканей. Текстильные дефекты тканей.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Знать: образование ткацких переплетений. Виды дефектов, - Уметь: определять вид переплетения, выявлять дефекты - Соблюдение правил ТБ	П.р.	
<u>4. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин – 6 часов</u>							

17-18	Регуляторы швейной машины. Устройство и установка швейной иглы.	2		Регуляторы длины стежка, регулятор натяжения верхней (игольной) нити, регулятор натяжения нижней (челночной) нити. Причины возникновения дефектов машинной строчки. Устранение дефектов плохой строчки.	-Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и приемов по по теме; - Знать: регуляторы шв. машины, строение иглы, последовательность установки, виды дефектов строчки, регулирование. - Уметь: проверять правильность установки иглы, подбирать иглу и нитки по толщине	П.р.	
19-20	Уход за швейной машиной.	2		Правильный уход за швейной машиной инструменты и приспособления для чистки и смазки швейной машины.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Знать: профилактику, и уход швейной машины. - Уметь: организовывать чистку и смазку швейной машины. - Соблюдение правил ТБ	П.р.	
21-22	Технология соединения деталей в швейных изделиях.	2		Познакомить с технологией и техническими условиями выполнения соединительных и краевых швов.	- Знать: виды соединительных швов, применение в изделиях, - Уметь: выполнять машинные швы в зависимости от изделия с учётом ткани,		

	Машинные швы.				иглы, ниток. - Правила ТБ.		
<u>5. Уход за одеждой – 2 часа</u>							
23	Уход за одеждой из шерстяных и шёлковых тканей. Уход за обувью.	1		Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Выбор и использование современных средств ухода за обувью.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Знать: производство волокон, тканей из шерсти и шёлка, свойства тканей для определения правил ухода за изделием. Правила ухода и хранения обуви. - Уметь: правильно подбирать СМС, определять правила ухода за одеждой, правила подготовки обуви на хранение. - Соблюдение правил ТБ	П.р.	
24	Ремонт одежды. Выбор и замена фурнитуры.	1		Ознакомить с понятием «фурнитура» и ее видами, выполнить пришивание одежной фурнитуры –пуговиц, кнопок, крючков, цепочки-вешалки.	- Знать: виды фурнитуры, применение, последовательность пришивания, проверка качества. - Уметь: выполнять работу по пришиванию фурнитуры.	П.р.	
<u>6. Интерьер жилого дома – 4 часа</u>							

25-26	Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Отделка квартиры. Освещение.	2		Основные качества интерьера, его особенности. Как организовать хорошее освещение для занятий и работы в быту в разных зонах помещения. Материалы для квартиры.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий - Знать: зоны квартиры, композицию, виды освещения, оформление окна, отделка пола. - Уметь: выполнять эскиз оформления окна, планирован. зон.	П.р.	
27-28	Гигиена жилища.	2		Принципы научной организации труда, грамотной организации, об экономии времени. Виды и правила уборки в доме. Инструменты и приспособления для уборки.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Знать: средства для мытья помещения. - Уметь: пользоваться инструментами и приспособлениями для уборки. - Соблюдение правил ТБ	П.р.	
<u>7. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества – 8 часов</u>							
29-30	Подготовка к вышивке Инструменты и материалы.	2		Ассортимент изделий, подбор ниток и игл для работы. Организация рабочего места. Правила ТБ и БТ при работе.	- Участие в беседе по теме; - Знать: подбор игл и ниток в зависимости от изделия. - Освоение основных определений и понятий по теме;	П.р.	

31-32-33-34	Счетные швы.Творческий проект «изготовление паспарту» в технике счетной вышивке	4		Познакомить с основными приемами. Правила ТБ и БТ при работе.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Уметь: выполнять образцы. - Соблюдение правил ТБ	П.р.	
35-36	Защита проекта	2					

8. Проектирование и изготовление швейного изделия (юбки) – 10 ч.

37-38	Одежда и требования к ней. Снятие мерок для построения чертежа юбки.	2		История моды. Понятия силуэт и стиль. Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде.Требования предъявляемые к одежде.. Правила снятия мерок, их условные обозначения.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Знать: характеристики поясных изделий, правила снятия мерок. - Уметь: снимать мерки с фигуры человека. - Соблюдение правил ТБ	П.р.	
-------	--	---	--	--	--	------	--

39- 40- 41- 42	Конструирование юбки в масштабе 1:4, 1:2	4		Формулы расчетов для построения чертежей юбок разных видов (коническая, клиньевая, прямая). Последовательность построения черте	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Знать: формулы, необходимые для расчета изделия. - Уметь: строить чертежи выкроек юбок разных видов. - Соблюдение правил ТБ	П.р.	
43- 44	Моделирование юбок	2		Детали юбок. Способы моделирования юбок. Подготовка выкройки к раскрою Копирование готовых выкроек.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Знать: правила подготовки выкройки к раскрою; - Уметь: вносить изменения в чертеж юбок в соответствии с выбранным фасоном. - Соблюдение правил ТБ	П.р.	
45- 46- 47- 48	Выполнение образцов поузловой обработки	4		Сметывание вытачек, обработка застежки и пояса	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и понятий по теме; - Знать: технологическую послед. поузловой обработки. - Уметь: выполнять на практике		

					- Соблюдение правил ТБ		
<u>9. Раскройные работы - 6 часов</u>							
49-50	Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой изделия.	2		Последовательность подготовки ткани раскрою. Правилами раскладки выкройки ткани, раскрою. Правилами БТ.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и понятий по теме; - Знать: способы раскладки изделия, припуски на швы, обмеловка и раскрой ткани. - Уметь: раскладывать выкройку, выкраивать детали, рассчитывать количество ткани. - Соблюдение правил ТБ	П.р.	
51-52	Технологическая последовательность прямой юбки Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка к первой примерке	2		Перенос линий выкройки на детали кроя Технология соединения деталей в швейных изделиях для первой примерки	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и понятий по теме; - Знать: последовательность выполнения ручных операций. - Уметь: выполнять ручные швы - Соблюдение правил ТБ	П.р.	

53-54	Проведение первой примерки. Выявление и устранение дефектов при изготовлении швейных изделий.	2		Последовательность проведения примерки. Выявление и устранение дефектов.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и понятий по теме; - Знать: последовательность проведения первой примерки. - Уметь: устранять выявленные дефекты в соответствии с выбранной модель - Соблюдение правил ТБ	П.р.	
<u>10. Проект «Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя» - 4 часа</u>							
55-56	Основные компоненты проекта. Аналитический этап.	2		Разработка проблемы, постановка цели и задачи. Дизайн –анализ как способ исследования изделия. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и понятий по теме; - Знать: знать основные компоненты проекта и этапы проектирования; - Уметь: работать над проектом. - Соблюдение правил ТБ	П.р	
57-58	Использование компьютера при выполнении проекта.	2		Текстовый редактор. Простейшие графические программы. Интернет. Создание презентации проекта.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и понятий по теме; - Разработка проекта при использовании ИКТ	П.р.	

	Технологический этап.				- Соблюдение правил ТБ		
<u>11. Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя – 14 часов</u>							
59-60-61-62	Технология соединения деталей в швейных изделиях.	4		Обработка и соединения деталей кроя поясного изделия.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Знать: правила стачивания вытачек, кокеток, деталей кроя, обработка застежки. - Уметь: последовательно выполнять пошив поясного изделия. - Соблюдение правил ТБ	П.р.	
63-64	Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.	2		Виды обработки верхнего и нижнего среза изделия. Виды отделки поясного изделия.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о видах орнаментов.	к/п Цветовой спектр	

65-66	Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Безопасность труда при ВТО. Контроль и оценка качества изделия.	2		Особенности влажно-тепловой обработки. Правила БТ при ВТО. Правила контроля и проверка качества.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Влажно-тепловая обработка изделия с соблюдением ; - Соблюдение правил ТБ	П.р.	

67-68	Защита творческого проекта Итоговый урок. Обобщение пройденного	2		Публичные выступления учащихся с обоснованием представляемых изделий	- Защита проекта; - работа с тестовым материалом	Защита проекта	
	Итого:	68					

3. Календарно-тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Наименование раздела. Тема урока	Ко л- во ча со в	Тип урока	Элементы содержания	Прогнозируемый результат. Форма контроля	Домашне е задание	Сроки проведен ия уроков
	Вводное занятие	1					
1	Инструктаж по технике безопасности	1	Комбинир.	Первичный инструктаж на рабочем месте.	Знать: Технику безопасности при работе в кабинете технологии		
	Кулинария	15					
2	Физиология питания	1	Комбинир.	Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Источники и пути проникновения	Знать: Что такое микроорганизмы. Источники и пути проникновения болезнетворных микроорганизмов в		

				болезнетворных микробов в организм человека. Способы профилактики инфекций. Оказание первой помощи при ожогах	организм человека <i>Уметь:</i> соблюдать санитарно-гигиенические правила при работе с продуктами.		
3-4	Блюда из мяса. Механическая и тепловая обработка мяса.	2	Комбинир.	Кулинарная обработка продуктов. Ассортимент и использование отдельных частей туши животного. Способы термической обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции.	Знать: Чем полезно мясо как пищевой продукт. Этапы механической обработки мяса. <i>Уметь:</i> подбирать инструменты и оборудование для разделки продукта, определять свежесть органолептическим методом, выполнять первичную и		

				Приготовление блюд из мяса.	тепловую обработку продуктов, определять готовность блюд.		
5-6	Кисломолочные продукты и блюда из них	2	Комбинир.	Кулинарная обработка продуктов. Значение кисломолочных продуктов в питании человека и его ассортимент.	Знать: Значение в питании человека кисломолочных продуктов. Группы получения кисломолочных продуктов. Уметь: определять доброкачественност ь продукта, готовить блюда с соблюдением		

					правил ТБ. Сортировать стол. Организовывать рабочее место.		
7-8	Мучные изделия	2	Комбинир ю	Кулинарная обработка продуктов. Значение блюд из теста в питании человека. Виды теста и изделия из него. Технология приготовления блюд. ТБ.	Знать: Какие инструменты необходимы для приготовления теста. Какие продукты используют для приготовления мучных изделий. Что такое разрыхлители и для чего их применяют.		
9- 10	Приготовление изделий из пресного теста	2	Комбинир.	Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки.	Знать: Какое тесто называют пресным. Почему пищевая сода служит разрыхлителем теста.		

				Рецептура фарша.	Уметь: применять знания на деле		
11-12	Фрукты и ягоды. Сладкие блюда.	2	Комбинир.	Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных изделий.	Знать: Пищевую ценность фруктов и ягод, способы их хранения и приготовления. Значение сладких блюд в питании человека. Уметь: приготовить блюда из фруктов и ягод. Приготовить сладкие блюда.		
13-14	Заготовка продуктов. Домашнее консервирование.	2	Комбинир.	Кулинарная обработка продуктов. Значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия	Знать: Технологические процессы применяемые при консервировании. Хранение готовых		

				сохранения в них витаминов и условия хранения.	консервов Уметь: определять готовность блюда, условия и сроки хранения.		
15-16	Приготовление обеда в походных условиях.	2	Комбинир.	Обеспечение сохранности продуктов, и способы обеззараж. воды в поход. условиях. Меры противопожарной безопасности.	Знать: Какой инвентарь необходимо заранее подготовить для похода. Как правильно выбрать место для отдыха.		
	Материаловедение	4					
17-18	Химические волокна. Свойства химических волокон и тканей из них.	2	Комбинир.	Классификация волокон. Процесс получения химических волокон, их св-во. Прокладочные, утепляющие материалы.	Знать: Какова технология производства химических текстильных волокон. Для чего необходимо знать волокнистый состав		

					тканей. Какими свойствами обладают вискозные ткани. Уметь: определять состав ткани.		
19-20	Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон	2	Комбинир.	Процесс получения химических волокон, их св-во. Прокладочные, утепляющие материалы.	Знать: Для чего используют нетканые материалы. Какую информацию содержат символы на маркировочных лентах. Уметь: определять состав ткани		
	Швейная машина	6					
21-22	Применение зигзагообразной строчки. Приспособления к	2	Комбинир.	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные	Знать: Для чего необходимо обметывать срезы деталей кроя. Что		

	швейной машине			обозначения на кинематических схемах. Устройство качающего челнока, работа механизма двигателя ткани.	такое аппликация. Для чего необходимы приспособления к швейной машине. <i>Уметь:</i> выполнять разборку и сборку челночного устройства, образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой.		
23-24-25	Машинные швы	3	Комбинир.	Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, Технология выполнения.	Знать: Какой шов является основой для настрочного и расстрочного швов. Какими способами можно выметать обтачной шов. <i>Уметь:</i> выполнять данные виды швов.		

					Соблюдать ТБ		
26	Контрольная работа по разделам: материаловедение, швейная машина.	1	Комбинир.	Контроль качества знаний.			
	Конструирование и моделирование плечевых изделий	8					
27-28	Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде	2	Комбинир.	Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Мерки необходимые для построения чертежа. Правила снятия и записи результатов. Основные антропометрические точки.	Знать: Виды силуэтов. Чем отличается классический стиль одежды от спортивного. Какие требования предъявляются к одежде. Уметь: определять стиль, делать эскиз плечевого изделия,		

					снимать и записывать мерки.		
29-30	Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2	Комбинир. Пр.р.	Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Знать: Какие мерки необходимо снять с фигуры человека для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Уметь: определять линии чертежа.		
31-32	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2	Комбинир.	Чертежные инструменты. Выполнение расчетов. Построение чертежа в М 1:4.	Знать: Из каких деталей состоит чертеж плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Чем отличается чертеж спинки от чертежа переда. Уметь: определять		

					линии чертежа (базисная сетка, конструктивные линии), строить базисный чертёж, пользоваться инструментами.		
33-34	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2	Комбинир.	Процесс моделирования одежды. Моделирование плечевого изделия.	Знать: Каковы приемы моделирования плечевых изделий. Уметь: выполнить моделирование по эскизу модели.		
	Технология изготовления плечевого изделия	18	Комбинир.				
35-36	Раскрой изделия	2	Комбинир. Пр.р.	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка лекал изделия на ткань. Разметка припусков на швы.	Знать: Чем отличаются детали кроя от деталей выкройки. Какие требования нужно		

					выполнять при раскрое. Как выкроить косую бейку под углом 45* к долевой нити. <i>Уметь:</i> определять детали кроя, срезы, готовить лекала, рассчитывать количество ткани на изделие, раскладывать лекала, обмелять.		
37-38	Подготовка изделия к примерке	2	Комбинир. Пр.р.	Познакомить с выполнением переноса линий выкройки на детали кроя. Сметывание изделия. Проведение примерки.	Знать: Способы перенесения линий выкройки на ткань. По какой линии прокладывают сметочные строчки. Уметь: готовить изделие к примерке		

39-40	Проведение примерки. Устранение дефектов.	2	Комбинир. Пр.р.	Познакомить с выполнением переноса линий выкройки на детали кроя. Сметывание изделия. Проведение примерки.	Знать: Критерии правильной посадки изделия на фигуре. Уметь: устранять дефекты.		
41-42	Обработка среднего шва спинки , плечевых швов и нижних срезов рукавов	2	Комбинир. Пр.р.	Познакомить с технологией стачивания плечевых швов. Обработкой среднего шва спинки. Правилами ТБ и БТ	Знать: Чем отличаются обработка вытачек на талии в платье и в юбке. Зачем при обработке среднего шва спинки нужно установить большую длину стежка в области разреза под застежку и разрез.		
43-44	Обработка срезов подкройной	2	Комбинир. Пр.р.	Познакомить с последовательность	Уметь: выполнять обработку узла,		

	обтачкой			ю обработки горловины подкройной обтачкой.	проверять качество, выбирать способ обработки, соблюдать ТБ .		
45- 46	Обработка срезов косой бейкой	2	Комбинир. Пр.р.	Познакомить с последовательность ю обработки горловины косой бейкой	Знать: Чем отличается обработка боковых срезов в изделиях прямого и приталенного силуэтов. <i>Уметь:</i> выполнять обработку узла, проверять качество, выбирать способ обработки, соблюдать ТБ .		
47- 48	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.	2	Комбинир. Пр.р.	Познакомить с обработкой низа изделия швом вподгибку с закрытым срезом.	Знать: Какими способами можно обработать нижний срез изделия. Какую фурнитуру		

				Окончательной отделки изделия.	используют для проектного изделия. Уметь: подготовить изделие к проверке.		
	Учебная проектная деятельность	6					
49-50	Аналитический этап	2	Комбинир.	Понятие творческого проекта. Знакомство с творческими проектами учащихся.	Знать: В чем заключается аналитический этап при проектировании швейного изделия.		
51-52	Технологический этап	2	Комбинир.	Этапы выполнения творческого проекта. Требования к оформлению. Примерная тематика проектов.	Знать: Какие процессы включает технологический этап работы над проектом Уметь: оформлять дизайн-папку, презентовать свою проектную работу.		
53-	Контрольный этап	2	Комбинир.	Защита проектов	Знать: Что включает		

54					в себя контрольный этап работы над проектным изделием. Уметь: защищать проект.		
	Декоративно - прикладное творчество. Вязание крючком	6					
55-56	Инструменты и материалы для вязания крючком. Основные виды петель	2	Комбинир. Пр.р.	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы. Правила подготовки пряжи к вязанию. Приемы вязания основных петель. Чтение схем вязания. Правила БТ.	Знать: Чем отличается обработка боковых срезов в изделиях прямого и приталенного силуэтов. Уметь: читать схемы выполнять основные приемы вязания.		
57-	Вязание полотна.	4	Пр.р.	Условные	Знать: Что такое		

58- 59- 60	Вязание по кругу. Проектная работа.			обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Правила БТ	проба на плотность и как ее выполнить. Для чего нужна петля поворота и как ее выполнить. Уметь: выполнять образец полотна.		
	Гигиена девушки	2					
61- 62	Чистая кожа. Красивые глаза.	2	Комбинир.	Уход за кожей лица и вокруг глаз.	Знать: средства ухода за кожей лица и вокруг глаз. Уметь: пользоваться индивидуальными средствами по уходу за лицом.		
	Технология ведения дома. Интерьер жилого помещения	2					
63- 64	Роль комнатных растений в жизни человека.	2	Комбинир.	Уход за комнатными растениями.	Знать: Правила ухода и размножения		

				Перевалка (пересадка) комнатных растений. Разновидности комнатных растений.	комнатных растений. Уметь: украсить квартиру цветами.		
65-66	Стирка. Символы ухода за текстильными изделиями.	2	Комбинир.	Удаление загрязнений одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Подбор на основе рекламной информации	Знать: Символы ухода за текстильными изделиями. Уметь: стирать изделия из разных материалов.		

				современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.			
67- 68	Итоговый урок. Обобщение пройденного.	2	Комбинир.				
	Итого	68					

8 класс

№ п/п	Наименование раздела	Тема урока	Кол-во часов	Тип урока	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся	Вид контроля, измерители	Элементы дополнительного	№ п/п	Дата	По плану
1		Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	2	Урок-беседа	Содержание и организация обучения технологии в текущем году. Первичный инструктаж по охране	Знать правила безопасной работы в кабинете технологии	Ответы на вопросы				
				Технология ведения дома 24 час							
				Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов. (14 ч.)							
3	Бюджет семьи. Рациональное планирова	Введение в домашнюю экономику	1	Урок - объяснение	Цели и значение домашней экономики. Правила ведения домашнего хозяйства	Знать правила ведения домашнего хозяйства	опрос		Изучит особенности ведения домашнего		

4-5	Бюджет семьи. Рациональное планирование	Бюджет семьи. Расходы семьи и их планирование	2	Усвоение новых знаний	Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.	Знать рациональное планирование расходов. Уметь определять возможности своего бюджета, виды	Опрос	Международные сертификаты	Изучить потребности своей семьи		
6-7	Бюджет семьи. Рациональное планирование	Личный бюджет школьника. Расчет личных	2	Комбинированный	Роль членов семьи в формировании семейного бюджета Личный бюджет школьника	Знать рациональное планирование своих расходов. Уметь определять возможности своего	Опрос	Личные расходы.	Составить таблицу своих расходов		
8	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	Бюджет семьи. Проверочная работа.	1	Комбинированный	Доходная и расходная часть бюджета семьи. Структура семейного бюджета. Расчёт минимальной стоимости потребительской корзины. Маркировка, этикетка, вкладыш, штрих-код, условные обозначения	Знать доходную и расходную части бюджета семьи. Уметь читать штрих-код, этикетку продуктов; оценивать затраты на питание семьи на неделю; определять пути снижения затрат	Опрос тест	Расходы на диетическое питание	Составить бухгалтерскую книгу школьника		

9-10	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Оценка затрат на питание	2	Комбинированный	Оценка возможностей предпринимательской деятельности для по- полнения семейного бюджета. Выбор объекта на основе анализа. Качество товаров, их хранение,	Знать основные источники информации о товарах. Уметь определять положительные и отрицательные потребительские качества вещей; анализировать сертифи-	Практическая работа «Оценка затрат на питание семьи»	Международные сертификаты	Определить экономию средств на питание (за счет дачи)		
11-12	Бюджет семьи. Рациональное планирование	Права потребителя и их защита. Бюджет семьи.	2	Усвоение новых знаний	Изучение цен на рынке товаров и услуг. Потребительская корзина. Защита прав потребителя, сборники законов	Знать права потребителей и способы их защиты. Уметь пользоваться сборниками законов РФ	Источники информации	Сборники законов	Закрепить пройденный материал		
13-14	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	Экономика приусадебного участка. Расчет доходов от приусадебного участка.	2	Усвоение новых знаний	Прибыль и расходы от домашнего хозяйства. Расчет стоимости продукции садового участка	Знать экономику приусадебного хозяйства Уметь рассчитывать доходы и расходы от приусадебного участка	практическая работа «Расчет доходов от приусадебного участка»		Закрепить пройденный материал		

15-16		Работа над творческим проектом. Презентации	2	Практическая работа	Исследование экономики домашнего хозяйства	Знать основные компоненты проекта Уметь анализировать результаты проекта	Презентация проекта					
17-18	Ремонт помещений	Ремонт помещений. Практическая работа «Подбор строительных отделочных материалов»	2	Комбинированный	Характеристика современных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты. Подбор строительных материалов по каталогам. Соблюдение правил ТБ и СГ	Знать влияние применяемых материалов на экологическую среду. Уметь подбирать строительные материалы по каталогу; планировать ремонтно-отделочные работы с указанием ма-	Анализ выполненной работы	Соответствие композиционной зависимости	Повторить пройденный материал			
19	Ремонт помещений	Практическая работа «Эскиз декоративного украшения интерьера»	1	Практикум	Подбор декоративных украшений интерьера. Элементы декора: гармоничное соответствие вида	Знать элементы декора. Уметь разработать эскиз декоративного украшения интерьера в соответствии с требованиями к жилому помещению	Анализ выполненной работы	Профессии, связанные с ремонтом и отделкой помещений	Закончить эскиз декоративного элемента			

20	Ремонт помещений	Оклейка стен обоями	1	Комбинированный	Качество обоев. Выбор обоев в соответствии с функциональным назначением	Знать правила выбора инструментов и материалов для проведения работ по оклейке стен обоями.	Ответы на вопросы. Контроль за действиями		Оклейка стен обоями		
21	Ремонт помещений	Основы технологии малярных работ	1	Комбинированный	Основы технологии малярных работ. Разновидности малярной отделки (наружная, внутренняя).	Иметь представление о малярных работах. Знать - разновидности малярной отделки; - инструменты и при	Ответы на вопросы		Основы технологий малярных		
22	Ремонт помещений	Технология окраски	1	Комбинированный	Виды малярных составов. Выбор цвета для окраски помещения. Приемы работы. Малая механизация малярных работ.	Знать — виды малярных составов; — правила безопасности. Уметь — выбирать цвет для окраски помещений с	Контроль за действиями	Современное оборудование, применение для подготовки	Технология окраски		

23-24	Санитарно-технические работы	Сведения о санитарно-водопроводной сети	2	Усвоение новых знаний	Понятия о санитарно-водопроводной сети Санитарно-технические работы. Связанные с устройством водоснабжения	Иметь представление о санитарно-водопроводной сети в квартире и доме	Ответы на вопросы				
25	Санитарно-технические работы	Санитарно-технические работы	1	Усвоение новых знаний	Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения, канализации. Причины подте-	Знать правила эксплуатации системы тепло-и водоснабжения, канализации. Уметь определять причины протечек в кранах,	Работа со справочной литературой	Работа с каталогами			
26	Санитарно-технические работы	Подбор элементов сантехники для дома	1	Комбинированный	Виды санитарно-технического оборудования. Соблюдение правил	Знать виды санитарно-технического оборудования. Уметь пользоваться Ин-	Подбор элементов сантехники	Интернет	Закончить эскиз комнаты		
		Электротехнические работы 5 часа									

27	Электротехнические работы	Электричество в нашем доме	1	Введение новых знаний	Электрическая энергия основа современного технического прогресса. Типы электростанций. Типы гальванических	Знать: понятие <i>электрический ток</i> ; область применения электрической энергии; источники электрической энергии; электрические схемы и условные обозначения на	Ответы на вопросы. Контроль выполнения практической					
28	Электротехнические работы	Общие сведения об электротехнических устройствах	1	Комбинированный	Способы определения места скрытой электропроводки. Определение расхода и стоимости электрической	Знать общие сведения об электротехнических устройствах и пути экономии электроэнергии. Уметь проводить расчет электроэнергии; определять расход и стоимость	Практическая работа «Расчёт электроэнергии»	Счётчик электроэнергии	Рассчитать стоимость возможной экономии в домаш-			
29	Электротехнические работы	Электрические источники света	1	Комбинированный	Электроосветительные приборы. Лампы накаливания (моноспиральные, биспиральные криптоновые) и люминесцентные	Знать назначение и виды электрических источников света. Уметь использовать приобретенные знания в повседневной жизни для безопасной эксплуатации электротехнических и элект-	Опрос	Энергосберегающие технологии				

30-31	Электротехнические работы	Творческий проект. Светильник с самодельными элементами	2	Практическое занятие -	Тематика творческих проектов. Творческие методы поиска новых решений. Дизайнерская проработка изделия.	Знать: технологию изготовления светильников, электрических элементов; правил электробезопасности. Уметь: изготавливать	Контроль качества изготовления изделия. Презентация				
-------	---------------------------	---	---	------------------------	---	---	--	--	--	--	--

Современное производство и профессиональное образование (12 ч)

32-33	Сферы современного производства и их составляющие	Сферы профессиональной деятельности и человека	2	Урок-объяснение	Ознакомление со сферами профессиональной деятельности человека: «человек-человек», «человек-техника», «человек-природа»	Знать - сферы современного производства; - разделение труда на производстве	Ответы на вопросы	Сферы современного производства и их составляющие	Сферы профессиональной деятельности человека		
-------	---	--	---	-----------------	---	--	-------------------	---	--	--	--

34-35	Сферы современного производства и их составляющие	Современное производство и профессиональное образование	2	Урок-объяснение	Проектирование профессионального плана и его коррекция с учетом интересов, склонностей, способностей учащихся, требований, предъявляемых к человеку профессией и рынком труда. Здоровье	Иметь представление о факторах, влияющих на выбор пути профессионального образования и в дальнейшем на уровень оплаты труда. Уметь - находить информацию о региональных учреж-	Ответы на вопросы	Сферы современного производства и их составляющие	Современное производство и профессиональное образование		
36-37	Сферы производства и разделение труда	Сферы и отрасли современного производства	2	Комбинированный	Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Анализ структуры	Знать сферы современного производства. Уметь анализировать структуру предприятия; находить информацию о региональных учреж-	Практическая работа «Анализ структуры предприятия легкой	Нормативная база предприятия	Составить схему структуры предприятия, в котором работает		

38-39	Сферы производства и разделение труда	Понятие о профессии. Оплата труда	2	Усвоение новых знаний	Понятие о профессии, специальности, квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Построение плана профессиональной карьеры	Знать о профессиональном делении работников. Уметь определять факторы, влияющие на уровень оплаты труда; использовать приобретенные знания в практической деятельности для выбора пути продолжения	Анализ профессионального деления работников предприятия	Устав предприятия	Составить схему структуры профессионального деления предприятия, в ко-		
40-41	Пути получения профессионального образования	Роль профессии в жизни человека. Практическая работа	2	Комбинированный	Роль и виды массовых профессий производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Источники получения информации о	Знать о роли профессии в жизни человека. Уметь находить источники информации о профессиональном образовании	Тестирование	Историческая справка по видам профессии в районе	Моя любимая профессия		

42-43	Пути получения профессионального образования	Диагностика склонностей и качеств личностей. Поиск информации	2	Комбинированный	Интересы и увлечения человека. Определение склонностей и качеств личности, построение планов профессионального образования и трудоустройства. Возможности построения карьеры в профессиональной	Знать о роли качеств личности в профессиональной ориентации. Уметь находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии	Тестирование	Сеть Интернета	Описать свою будущую профессию		
-------	--	---	---	-----------------	---	---	--------------	----------------	--------------------------------	--	--

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (8ч)											
44	Руководение. Художественные ремёсла	Декорирование в стиле «декупаж»	1	Усвоение новых знаний	Краткие сведения из истории. Ассортимент изделий, выполненных в технике «декупаж». Сырьё, материалы и приспособления. ТБ. Использование ИКТ в	Знать современные направления декорирования, правила по ТБ. Уметь декорировать изделия в технике «декупаж»; подбирать материал и цветовую гамму;	Опрос	Современный интерьер и декупаж	Подготовить материалы		
45-46	Руководение. Художественные	Технология декорирования изделия	2	Комбинированный	Технология и отработка техники выполнения изделия. Требования, предъявляемые к гото-	Знать основные приёмы выполнения декорирования изделия, ТБ. Уметь выполнять	Тест	Сфера применения Изделий в технике	Закрепление пройденного ма-		
47-48	Руководение. Художественные	Поэтапное изготовление изделия	2	Практикум	Подготовка поверхности, грунтовка, сушка изделия. Заготовка фрагментов салфетки	Знать основные этапы выполнения изделия. Уметь закреплять фрагменты салфетки на	Самоконтроль	СМИ	Просушить изделие		
49	Руководение. Художественные	Окончательная обработка изделия	1	Практикум	Покрытие лаком готового изделия. Уход за изделиями в процессе эксплуатации	Знать технологию окончательной обработки изделия. Уметь ухаживать за го-	Анализ выполненной работы		Прорекомендовать изделие		

50-51	Элементы материала-ловедения	Синтетические волокна. Практическая работа «Определение ткани слож-	2	Комбинированный	Классификация химических волокон. Способы получения. Промышленное значение при изготовлении тканей. Свойства синтетических волокон. Сложные,	Знать свойства синтетических тканей. Уметь определять вид ткани сложных структур, синтетические и искусственные нити в тканях; сравнивать прочность ниток из	Опрос. Практическая работа	Подбор образцов тканей в виде аппликации	Оформить образцы в тетрадь		
Творческие проектные работы (15 ч)											
52-53	Творческие проектные работы	Технология проектирования и создания материальных объектов	2	Комбинированный	Творческий проект и его основные элементы . Техническая документация. Алгоритм выполнения проекта.	Знать этапы выполнения творческого проекта; технологические понятия. Уметь ставить лист планирования содержания и этапов	Опрос. Практическая работа		Заполнить лист планирования работы над проектом		
54-55	Творческие проектные работы	Выбор темы и обоснование проекта. Практическая работа	2	Комбинированный	Выбор темы и постановка цели, обоснование проекта анализ предложений «Банк идей проектов» метод «Мозгового	Знать этапы выполнения творческого проекта; технологические понятия. Уметь ставить лист планирования	Опрос. Практическая работа	Темы возможных творческих работ	Составление плана самостоятельной деятельности		

56-57	Творческие проектные работы	Исследование проекта. Работа с первоисточниками Практическая работа «	2	Комбинированный	Поиск информации, работа с первоисточниками, исследование проекта. Приемы работы с литературой	Знать приемы работы с первоисточниками. Уметь конспектировать текст, обобщать информацию.	Практическая работа «Поиск информации»	Приемы работы с библиографическим и указателем	Работа с литературой, интернет сбор информации		
58-59	Творческие проектные работы	Исследование проекта и его реконструкция. Практическая работа	2	Комбинированный	Исследование проекта. Анализ проектной деятельности. Содержание презентации.	Знать приемы работы с первоисточниками. Уметь проводить анализ, исследование.	Практическая работа «Составление сценария презента		Провести интервью «Ваше мнение»		
60-61	Творческие проектные работы	Творческие проектные работы. Практическая работа «Разработка дизайнерской задачи»	2	Комбинированный	Способы оформления проекта. Презентация. Основа разработки дизайнерской задачи проекта. Выбор материалов по соответствующим критериям	Знать этапы выполнения творческого проекта; технологические понятия. Уметь ставить дизайнерские задачи; выбирать способ графического отображения объекта	Работа с компьютером	Презентации	Обсуждение выбранного проекта в семье		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
62	Творческие проектные работы	Оформление творческого проекта с	1	Комбинированный	Подбор материалов. Разработка презентации. Оформление презентации	Знать технологию проектируемого изделия. Уметь подбирать материалы и инструменты	Проект	Работа в Интернете	Продумать этапы выполнения проекта		
63-64	Творческие проектные работы	Практическая работа «Работа над проектом»	2	Практикум	Последовательность выполнения изделия. Значимость соблюдения требований безопасности	Знать последовательность создания презентации Уметь последовательно	Опрос	Альтернативные виды отделки	Отработка навыков выполнения выбранного		
65	Творческие проектные работы	Экономическое и экологическое обоснова-	1	Комбинированный	Расчёт себестоимости изделия. Экологическое обоснование. Значимость рекламы	Знать экономическую и экологическую сущность проектируемого изделия. Уметь рассчитывать	Самонализ	Самооценка	Продумать рекламу своего изделия		
66	Творческие проектные работы	Защита проекта	1	Защита	Презентация готового изделия. Защита проекта. Распределение работы при коллективной	Знать формы защиты проекта и требования к ним. Уметь обосновать целесообразность	Оценка проекта и выполненной работы	Самооценка			
67-68		Итоговый урок. Обобщение									

9 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип урока	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки учащихся	Формы контроля	Дата проведения	
							план.	факт.
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Вводное занятие. Инструктаж по охране труда	1	Введение новых знаний	Правила охраны труда в кабинете технологии. Введение в курс технологии	Знать: правила охраны труда; содержание предмета «Технология» в 9 классе; суть понятия <i>технология</i>	Ответы на вопросы		
2	Профессия и карьера	1	Введение новых знаний	Многообразие профессий. Роль профессии в жизни человека. Карьера и её виды. Пути получения образования, профессионального и служебного роста	Знать: методы определения сфер деятельности в соответствии с психофизическими качествами конкретного человека; виды карьеры; цели и задачи профессиональной деятельности	<i>Текущий.</i> Ответы на вопросы. Тестирование		

3	Технология индустриального производства. Профессии тяжёлой индустрии	1	Введение новых знаний	Представление об индустриальном производстве, видах предприятий отрасли. Профессии тяжёлой индустрии	Знать: сущность индустриального производства, его виды; профессии тяжёлой индустрии; функции работников основных профессий. Уметь: находить информацию о профессиях, региональном рынке труда в различных источниках	<i>Текущий.</i> Ответы на вопросы. Тестирование		
---	--	---	-----------------------------	---	--	--	--	--

4	Технология агропромышленного производства	1	Введение новых знаний	Сферы агропромышленного производства. Основы технологического процесса в АПК. Профессии АПК	Знать: сущность агропромышленного производства, его структуру; профессии АПК; содержание труда и профессиональных качеств работников АПК. Уметь: составлять технологические цепочки производства отдельных отраслей АПК	<i>Текущий.</i> Ответы на вопросы. Оформление итогов экскурсии на одно из предприятий АПК		
---	---	---	-----------------------------	--	--	---	--	--

5	Профессиональная деятельность в лёгкой и пищевой промышленности	1	Введение новых знаний	Структура лёгкой и пищевой промышленности. Профессии в лёгкой и пищевой промышленности	Знать: структуру и перспективы развития отдельных производств лёгкой и пищевой промышленности; профессии лёгкой и пищевой промышленности; содержание труда работников этой отрасли. Уметь: определять содержание труда работников той или иной профессии	<i>Текущий.</i> Ответы на вопросы. Заслушивание сообщений учащихся об отдельных производствах отрасли. Тестирование		
6	Профессиональная деятельность в торговле и общественном питании	1	Введение новых знаний	Торговля как отрасль народного хозяйства. Виды предприятий общественного питания. Профессии в сфере торговли и общественного питания	Знать: виды предприятий торговли и общественного питания; профессиональные требования к работникам в сфере торговли и общественного питания; профессии в сфере торговли и общественного питания; содержание труда и требования к работникам данных отраслей.	<i>Текущий.</i> Ответы на вопросы. Заслушивание сообщений учащихся о профессиях в лёгкой пищевой промышленности. Ролевая игра		

7	Арттехнологии	1	Введение новых знаний	Профессии, относящиеся к типу «человек – художественный образ»	Знать: содержание труда представителей профессий мира искусств; требования, предъявляемые к работникам сферы арттехнологий; понимать необходимость учёта требований к качествам личности при выборе профессии. Уметь: использовать приобретённые знания для выбора пути продолжения образования	Текущий. Ответы на вопросы. Тестирование		
8	Универсальные перспективные технологии	1	Введение новых знаний	Новые перспективные технологии. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда	Знать: содержание деятельности специалистов в сфере универсальных перспективных технологий; профессиональные качества данных работников	Текущий. Ответы на вопросы. Тестирование		
9	Профессиональная деятельность	1	Введение новых знаний	Структура социальной сферы. Профессии социальной сферы. Про-	Знать: сущность и назначение социальной сферы; содержание труда и требова-	Текущий. Ответы на вопросы		

	в социальной сфере			фессиональные качества личности, работающей в социальной сфере	ния, предъявляемые к человеку, выбравшему профессию в социальной сфере. Уметь: находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях трудоустройства			
10	Предпринимательство как сфера профессиональной деятельности	1	Введение новых знаний	Предпринимательство и предпринимательская деятельность. Виды предпринимательской деятельности. Моральные принципы предпринимательства	Знать: роль предпринимательства в системе рыночной экономики; юридические основы предпринимательства; основные формы предпринимательской деятельности; этические и моральные принципы предпринимательства. Уметь: анализировать наличие ресурсов и условий для выбора формы	<i>Текущий.</i> Ответы на вопросы		

					предпринимательской деятельности			
11	Технология управленческой деятельности	1	Введение новых знаний	Структура управленческого процесса. Цели, методы и стиль управления. Профессии управленческой сферы	Знать: структуру управленческого процесса; цели, методы и стили управления; профессии в управленческой сфере; профессиональные качества профессий. Уметь: сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии	<i>Текущий.</i> Ответы на вопросы. Тестирование		

12	Итоговое занятие по разделу «Технология основных сфер профессиональной деятельности»	1	Урок-обобщение. Повторение и систематизация знаний	Многообразие сфер профессиональной деятельности. Содержание труда отдельных профессий. Пути профессионального выбора. Профессиональные качества	Знать: сферы и отрасли современного производства; виды массовых профессий сферы производства и обслуживания; содержание труда отдельных профессий. Уметь: сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии и находить информацию о профессиях и учреждениях профессионального образования	Сочинения, рефераты по темам «Что я знаю о выбранной профессии», «Как я вижу свою карьеру» и т. п. Дискуссия на тему «С чего начать?»		
13	Радиоэлектроника и сфера её применения. Инструктаж по охране труда	1	Введение новых знаний	Радиоэлектроника: область её применения. Правила безопасности труда	Знать: понятие <i>радиоэлектроника</i> ; сфера применения радиоэлектроники; правила безопасной работы при проведении электротехнических работ	Ответы на вопросы		

14	Передача информации с помощью радиоволн	1	Введение новых знаний	Передача информации с помощью электромагнитных волн. Распространение радиоволн. Особенности распространения волн разной длины	Знать: способы передачи информации; особенности распространения волн разной длины; виды антенн	Ответы на вопросы. Контроль выполнения практической работы		
15	Электро- и радиотехнические измерения и измерительные приборы	1	Комбинированный урок	Измерительные приборы для измерения параметров электрической цепи. Способы подключения измерительных приборов. Использование авометра для поиска неисправностей в электрической цепи	Знать: виды измерительных приборов для измерения параметров электрической цепи; способы подключения измерительных приборов. Уметь: проводить измерения параметров цепи с помощью измерительных приборов; использовать авометр для поиска неисправностей в электрической цепи	Контроль выполнения практической работы		

16	Характеристика свойств полупроводниковых диодов	1	Введение новых знаний	Электрические свойства полупроводников. Полупроводники <i>n</i>-типа. Полупроводники <i>p</i>-типа. Электронно-дырочный переход. Полупроводниковые диоды: устройство, принцип работы и условные графические обозначения	Знать: электрические свойства полупроводников; устройство и принцип работы полупроводниковых диодов; условные графические обозначения диодов на схемах. Уметь: объяснять работу простых устройств по их принципиальным схемам	Контроль выполнения практической работы		
17	Транзисторы	1	Введение новых знаний	Транзистор как полупроводниковый прибор. Виды транзисторов, их устройство и принцип работы. Условные графические обозначения транзисторов	Знать: виды транзисторов; их устройство, принцип работы и назначение; условные графические изображения. Уметь: объяснять работу простых устройств по их принципиальным схемам	Контроль выполнения практической работы		

18	Резисторы, катушки индуктивности и конденсаторы. Выпрямители переменного тока	1	Введение новых знаний	Элементы радиоэлектронной аппаратуры: резисторы, катушки индуктивности, конденсаторы. Устройство, принцип работы, назначение. Схемы выпрямителя переменного тока	Знать: устройство, принцип работы, назначение элементов радиоэлектронной аппаратуры; условные графические обозначения; схему выпрямителя переменного тока. Уметь: объяснять работу простых электрических устройство по схемам; собирать из готовых элементов конструктора выпрямителя для питания электронной аппаратуры	Контроль выполнения практической работы		
19	Основы цифровой техники	1	Введение новых знаний	Логические элементы. Микросхемы. Комбинационные цифровые устройства	Знать: общие принципы работы цифровой техники. Уметь: читать электрические схемы	Ответы на вопросы		
20	Бытовые радиоэлектронные приборы. Правила безопасной	1	Введение новых знаний	Виды бытовых радиоэлектронных приборов. Принципы их работы. Правила безопасной эксплуатации	Знать: виды бытовых радиоэлектронных приборов, принципы их работы; правила безопасной её эксплуатации.	Ответы на вопросы. Контроль выполнения		

	эксплуатации бытовой техники			бытовой техники и уход за нею	Уметь: выполнять операции по уходу за бытовыми радиоэлектронными приборами	практической работы		
21	Конструкционные материалы: их получение, применение, утилизация	1	Урок-обобщение	Конструкционные материалы, используемые человеком в современном мире. Влияние различных технологий на окружающую среду и здоровье человека. Утилизация различных материалов	Знать: виды конструкционных материалов; область применения; экологические проблемы современного мира; способы утилизации различных материалов. Уметь: использовать вторичное сырьё для различных поделок	Ответы на вопросы. Контроль выполнения практической работы		
22	Пластмассы: получение, применение, утилизация	1	Введение новых знаний	Виды пластмасс, способы их получения, сфера применения. Влияние технологий переработки пластмасс на окружающую среду и здоровье человека. Утилизация пластмасс	Знать: виды пластмасс, способы их получения, сферу использования; недостатки пластмасс; о влиянии технологий переработки на окружающую среду; способы утилизации пластмасс. Уметь: использовать пластмассы вторично,	Ответы на вопросы. Контроль выполнения практической работы		

					изготавливая из них различные поделки			
23	Творческий проект: выбор идеи	1	Введение новых знаний	Тематика творческих проектов	Знать: определение творческого проекта; последовательность его выполнения Уметь: выполнять дизайнерскую проработку изделия;	Контроль за работой над творческим проектом.		
24	Проектирование образцов будущего изделия	1	Комбинированный урок	Творческие методы поиска новых решений: морфологический анализ, метод фокальных объектов.	Знать: методы поиска новых решений; сравнение вариантов решений; Уметь: выбирать вид изделия на основе анализа потребностей;	Контроль за разработкой творческого проекта		

25	Материалы для выполнения проекта	1	Комбинированный урок	Выбор материалов по соответствующим критериям	Знать: виды материалов и их свойства Уметь: подбирать материалы в соответствии с выбранным вариантом	Контроль за разработкой творческого проекта		
26	Дизайн – спецификация проектируемого изделия	1	Комбинированный урок	Содержание проектной документации.	Знать: содержание проектной документации; Уметь: выполнять дизайн – спецификацию проектируемого изделия	Контроль за разработкой творческого проекта		
27	Дизайн – анализ проектируемого изделия	1	Комбинированный урок	Содержание проектной документации.	Знать: последовательность выполнения дизайн – анализа проектируемого изделия Уметь: выполнять дизайн – анализ изделия	Контроль за разработкой творческого проекта		
28	Разработка чертежа изделия	1	Комбинированный урок	Содержание проектной документации.	Знать: правила и последовательность выполнения чертежа изделия Уметь: выполнять чертёж изделия	Контроль за разработкой творческого проекта		

29	Планирование процесса создания изделия	1	Комбинированный урок	Методы сравнения вариантов решений.	Знать: содержание проектной документации; составлять перечень технологических операций; Уметь: планировать работу по выполнению проекта	Контроль за разработкой творческого проекта		
30	Корректировка плана выполнения проекта	1	Комбинированный урок	Методы сравнения вариантов решений.	Знать: функциональные качества изготавливаемого изделия; Уметь: вносить изменения в план выполнения проекта	Контроль за разработкой творческого проекта		
31	Оценка стоимости готового изделия	1	Комбинированный урок	Расчет себестоимости проекта. Самооценка выполненного проекта.	Знать: последовательность расчёта себестоимости изделия Уметь: рассчитывать себестоимость изделия; делать самооценку изделия	Контроль за разработкой творческого проекта		
32-33	Выполнение проекта	2	Практическая работа	Изготовление изделия	Знать: виды обработки различных материалов; этапы выполнения изделия; правила безопасной работы;	Контроль за работой над творческим проектом.		

					осуществлять монтаж изделия, его отделку; Уметь: выполнять изделие; осуществлять инструментальный контроль качества;			
34	Защита проекта	1	Итоговый урок	Формы проведения презентации проекта.	Знать: формы проведения презентации проекта; план защиты проекта Уметь: проводить презентацию проекта	Презентация проекта		

35	Жизненное самоопределение человека	1	Введение новых знаний	Сущность жизненного самоопределения. Смысл и цель жизни человека. Смысл жизни человека. <i>Практическая работа.</i> Выписать в тетрадь опорные понятия. Сформулировать и записать в тетрадь смысл и цель своей жизни.	Знать: сущность самоопределения человека; виды самоопределения; аспекты смысла жизни Уметь: определять смысл и цель своей жизни	Ответы на вопросы; Практическая работа. Фронтальная		
----	------------------------------------	---	-----------------------	---	--	---	--	--

36	Сущность и структура процесса профессионального самоопределения и развития	1	Комбинированный	Компоненты процесса профессионального самоопределения. Профессиональное самоопределение и развитие. <i>Практическая работа.</i> Выписать в тетрадь опорные понятия.	Знать: понятие профессиональное самоопределение, его компоненты; этапы профессионального развития человека Уметь находить компоненты профессионального развития человека.	Текущий опрос. Индивидуальная; фронтальная		
37	Значение, ситуация и правила выбора профессии	1	Комбинированный	- Значение выбора профессии; - Ситуация выбора профессии; - Правила выбора профессии <i>Практическая работа.</i> Записать в тетрадь опорные понятия и правила выбора профессии. Выявление профессиональных интересов по методике «Карта интересов».	Знать: ситуацию и правила выбора профессии Уметь: применить правила выбора профессии на практике	Текущий опрос. Практическая работа Индивидуальная; групповая.		

38	Типичные ошибки при выборе профессии	1	Комбинированный	Группы ошибок: -Незнание мира профессий -незнание себя -незнание правил выбора <i>Практическая работа.</i> Решение ситуаций выбора профессии. Заполнить таблицу	Знать: типичные ошибки при выборе профессии Уметь: находить типичные ошибки при выборе профессии в различных жизненных ситуациях.	Текущий опрос. Практическая работа Индивидуальная; групповая.		
39	Творческий проект «Мой выбор»	1	Комбинированный	Сущность проекта. Цель проектирования. Виды проектов. Цель, задачи и компоненты проекта «Мой выбор».	Знать: структуру творческого проекта	Текущий Опрос. Индивидуальная; фронтальная		
40	Тестовый контроль знаний по разделу «Основы жизненного и профессионального самоопределения»	1	Урок контроля	Контроль знаний по разделу «Основы жизненного и профессионального самоопределения»	Знать основные понятия по разделу. Уметь работать с тестами	Тестирование Групповая		

41	Профессия и специальность: происхождение и сущность	1	Введение новых знаний	Происхождение труда. Разделение труда. Современные формы разделения труда. Основные характеристики профессии. <i>Практическая работа.</i> Запись в тетрадь основных опорных понятий. Проведение дидактической игры «Профессия, должность, специальность»	Знать: сущность понятий <i>профессия, специальность</i>; структуру современного производства. Уметь: определять профессию, специальность, должность и квалификацию; классифицировать профессии	Ответы на вопросы; Практическая работа. Индивидуальная; фронтальная		
42	Многообразие мира труда	1	Комбинированный	Сущность и виды труда. Процесс труда. Функции человека в процессе труда. Готовность к труду. Предмет труда. Средства труда. Сферы, отрасли и секторы экономики. Отрасль труда. Предпринимательство как сфера трудовой деятельности. <i>Практическая работа.</i> Записать основные понятия. Заполнить	Знать: сущность и виды труда; сферы, отрасли и секторы экономики. Отрасль труда. Уметь различать предмет труда, средства труда, продукты труда.	Текущий опрос. Практическая работа Индивидуальная; групповая; фронтальная		

				таблицу				
43	Классификация профессий. Формула профессии	1	Комбинированный	Способы классификации профессий, их достоинства и недостатки. Классификационные признаки. Формула профессии и ее роль в процессе подготовки учащихся к профессиональному самоопределению. <i>Практическая работа</i> . Запись в тетрадь основных понятий. Составление школьниками формулы своей будущей профессии.	Знать: способы классификации профессий, их достоинства и недостатки; классификационные признаки. Уметь составлять формулу будущей профессии.	Текущий опрос. Практическая работа Индивидуальная; фронтальная.		
44	Профессиональная деятельность и карьера человека	1	Комбинированный	Профессии социальной сферы. Профессиональная деятельность: функции, цели, задачи, средства и предметы труда, результаты. Профессиональная компетентность, профессиональное мастерство. Показатели профессионального мастерства. Виды профессиональной этики. Профессиональная карьера, ее формы. Структура плана	Знать: сущность и назначение социальной сферы; содержание труда и требования, предъявляемые к человеку Уметь: находить информацию о региональных учреждениях	Текущий опрос. Практическая работа Индивидуальная; фронтальная		

				профессиональной карьеры. <i>Практическая работа.</i> Запись в тетрадь опорных понятий. Заполнение таблицы	профессионального образования и о путях трудоустройства			
--	--	--	--	---	---	--	--	--

45	Рынок труда и его требования к профессионалу	1	Комбинированный	Сущность рынка труда и принципы его формирования. Безработица и причины ее появления. Статус безработного. Требования к современному профессионалу. Профессии в XXI веке. Рынок труда Брянской области. <i>Практическая работа.</i> Записать в тетрадь опорные понятия. Изложить в тетради сведения о личностных и профессиональных качествах профессионального идеала, которого можно считать образцом для подражания в будущей профессиональной деятельности.	Знать: сущность рынка труда и принципы его формирования; требования к современному профессионалу. Уметь: определять профессии востребованные на рынке труда.	Текущий опрос. Практическая работа Индивидуальная; групповая; фронтальная		
----	--	---	-----------------	---	---	---	--	--

46	Тестовый контроль знаний по разделу «Мир труда и профессий»	1	Урок контроля	Контроль знаний по разделу «Мир труда и профессий»	Знать основные понятия по разделу Уметь работать с тестами	Тестирование		
47	Профессионально важные качества человека	1	Введение новых знаний	Сущность и структура профессионально важных качеств человека. Направленность личности, показатели профессиональной направленности. Ориентация на группу родственных профессий. Профессиональное призвание. Знания, умения, навыки. Типологические особенности человека. Общие, особенные и специфические профессионально важные качества личности. <i>Практическая работа.</i> Запись в тетрадь опорных понятий. Заполнить таблицу	Знать: сущность и структуру профессионально важных качеств человека; типологические особенности человека. Уметь: различать общие, особенные и специфические профессионально важные качества личности.	Ответы на вопросы; Практическая работа. Групповая фронтальная		

48	Профессиональ-	1	Комбиниро	Сущность понятий «интересы» и	Знать: сущность	Текущий		
----	----------------	---	-----------	-------------------------------	------------------------	---------	--	--

	ные интересы и склонности. Мотивы выбора профессии		ванный	«склонности». Отличие интереса от склонности. Профессиональные интересы и склонности, их роль в процессе профессионального самоопределения. Мотивы выбора профессии. Группы мотивов выбора профессии <i>Практическая работа.</i> Запись в тетрадь опорных понятий. Определение склонностей школьников к сфере профессиональной деятельности (методика ОПГ)	понятий <i>профессиональный интерес, склонности;</i> этапы развития интересов, склонностей. Уметь: осуществлять самоанализ уровня выраженности профессиональных интересов и склонностей	опрос. Практическая работа Индивидуальная; групповая; фронтальная		
--	--	--	--------	--	--	--	--	--

49	Особенности психических процессов и выбор профессии	1	Комбинированный	Сущность и виды познавательных процессов, их структура. Виды эмоциональных состояний. Роль познавательных процессов, эмоций, чувств и воли в профессиональном самоопределении и профессиональной деятельности человека. <i>Практическая работа.</i> Запись в тетрадь опорных понятий. Определение особенностей познавательных психических процессов и эмоционально-волевой сферы школьников	Знать: сущность психических процессов их характерные особенности, роль в профессиональном самоопределении. Уметь: оценивать уровень развития кратковременной наглядно-образной памяти, пространственных представлений, внимания, мышления	Текущий опрос. Практическая работа Индивидуальная; групповая; фронтальная		
----	---	---	-----------------	--	---	--	--	--

50	Темперамент и выбор профессии	1	Комбинированный	Сущность и типы темперамента, их психологическая характеристика, особенности проявления в учебной и профессиональной деятельности. положительные и отрицательные характеристики различных типов темперамента. Роль темперамента в профессиональной деятельности человека. <i>Практическая работа.</i> Запись в тетрадь опорных понятий. Определение типа темперамента школьников по методике Айзенка.	Знать: суть понятия <i>темперамент</i>, классификацию типов темперамента, особенности каждого из них; Уметь: определять проявление темперамента в профессиональной деятельности	Текущий опрос. Практическая работа Индивидуальная; групповая; фронтальная		
51	Характер и выбор профессий	1	Комбинированный	Определение понятия «характер». Черты и типы характера. Положительные и отрицательные черты характера. Характер и выбор профессии. Общие требования типов профессии к характеру человека. <i>Практическая работа.</i> Запись в тетрадь опорных понятий. Определение особенностей характера	Знать: суть понятия «характер»; черты и типы характера. Положительные и отрицательные черты характера. Уметь: определять требования типов профессии к характеру человека.	Текущий опрос. Практическая работа Индивидуальная; групповая; фронтальная		

				по методике «Мой характер»				
52	Роль способностей профессиональной деятельности	1	Комбинированный	Сущность понятия «способности», общие и специальные способности. Уровни развития способностей: Основные свойства специальных способностей. Задатки как предпосылка формирования и развития способностей. Способности и выбор профессии. <i>Практическая работа.</i> Запись в тетрадь опорных понятий. Выявление склонностей и способностей учащихся при помощи методики «КОС» и ли «Определение склонностей».	Знать: сущность понятия «способности»; уровни развития способностей; Уметь: выделять основные свойства специальных способностей.	Текущий опрос. Практическая работа Индивидуальная; групповая; фронтальная		

53	Тип личности и выбор профессии	1	Комбинированный	Понятие типизации. Социально-профессиональные типы людей и предпочитаемые сферы деятельности. Взаимоотношения типов людей: схожие и противоположные типы. Тип личности и профессиональная деятельность. <i>Практическая работа.</i> Запись в тетрадь опорных понятий. Выявление типа личности по методике Дж. Холланда.	Знать социально-профессиональные типы людей, их роль в профессиональной деятельности. Уметь: выделять предпочитаемые сферы деятельности для различных типов личности; находить схожие и противоположные типы.	Текущий опрос. Практическая работа Индивидуальная; групповая; фронтальная		

54	Профессиональная деятельность и здоровье	1	Комбинированный	Здоровье как условие высокоэффективной профессиональной деятельности. Взаимосвязь и взаимообусловленность здоровья и выбора профессии. Важнейшие характеристики здоровья человека <i>Практическая работа.</i> Запись в тетрадь опорных понятий. Выявление школьниками особенностей своего здоровья по методике «Карта здоровья».	Знать: сущность понятия <i>здоровье</i>; взаимосвязь здоровья и выбора профессии, карьеры; важнейшие характеристики здоровья человека. Уметь: оценивать состояние своего здоровья для определения профессиональной пригодности к той или иной деятельности	Текущий опрос. Практическая работа Индивидуальная; групповая; фронтальная		
----	--	---	-----------------	--	---	--	--	--

55	Профессиональная пригодность и самооценка	1	Комбинированный	Сущность и степени профессиональной пригодности. Признаки профессиональной пригодности, профессионального соответствия, профессионального призвания. Сущность и уровни самооценки. Характеристики	Знать: сущность и степени профессиональной пригодности; сущность и уровни самооценки Уметь: находить признаки степени	Тестирование Текущий опрос. Практическая работа Индивидуальная		
----	---	---	-----------------	---	---	--	--	--

				заниженной, завышенной и адекватной самооценки. <i>Практическая работа.</i> Выявление уровня самооценки школьников при помощи методики «Уровень самооценки».	профессиональной пригодности.	дуальная; групповая; фронтальная		
56	Тестовый контроль знаний по разделу «Человек и профессия»	1	Урок контроля	Контроль знаний по разделу «Человек и профессия»	Знать: основные понятия по разделу Уметь работать с тестами	Тестирование		
57	Анализ профессиональной деятельности	1	Введение новых знаний	Источники информации о профессиях. Сущность, назначение и структура профессиограммы. Психограмма как составная часть профессиограммы <i>Практическая работа.</i> Запись в тетрадь опорных понятий. Ознакомление с профессиограммами различных профессий.	Знать сущность, назначение и структура профессиограммы и психограммы Уметь составлять профессиограмму.	Ответы на вопросы; Практическая работа. Групповая фронтальная		
58	Профессиональная проба и творческие проекты	1	Комбинированный	Роль профессиональных проб в профессиональном самоопределении Содержание профпроб по типам	Знать: сущность понятия профессиональная проба, её роль в	Тестирование Текущий опрос.		

				профессий. Этапы выполнения и уровни сложности профпроб. Аспекты профпроб. Классификация творческих проектов. Требования к творческим проектам. <i>Практическая работа.</i> Запись в тетрадь опорных понятий.	профессиональном самоопределении. Уметь выделять этапы выполнения и уровни сложности профпроб.	Практическая работа Индивидуальная; групповая; фронтальная		
59	Профильное обучение и предпрофильная подготовка	1	Комбинированный	Цель, задачи и содержание профильного обучения старшеклассников. Структура содержания профильного обучения. Цели и задачи предпрофильной подготовки выпускников основной школы. Компоненты предпрофильного обучения <i>Практическая работа.</i> Запись в тетрадь опорных понятий.	Знать цель, задачи и содержание профильного и предпрофильного обучения. Уметь определять предметы профильного и предпрофильного обучения.	Тестирование Текущий опрос. Практическая работа Индивидуальная; групповая; фронтальная		
60	Пути получения профессионального образования	1	Комбинированный	Профессиональное образование. Государственный стандарт профессионального образования. Уровни профессионального образования. Система	Знать уровни и пути получения профессионального образования Уметь находить	Тестирование Текущий опрос. Практическая работа		

				профессиональной подготовки кадров. Источники информации о профессиональных учебных заведениях. <i>Практическая работа.</i> Запись в тетрадь опорных понятий, ознакомление с профессиональными учебными заведениями Брянской области.	информацию о профессиональных учебных заведениях.	Индивидуальная; групповая; фронтальная		
61	Профессиональная консультация	1	Комбинированный	Сущность, цель, задачи профессиональной консультации. Виды профессиональной консультации. Формы проведения профессиональных консультаций. Подготовка учащихся к профессиональной консультации. <i>Практическая работа.</i> Запись в тетрадь опорных понятий. Составление перечня вопросов к профконсультантам.	Знать сущность, цель, задачи, виды и формы, профессиональной консультации. Уметь составлять перечень вопросов к профконсультантам	Тестирование Текущий опрос. Практическая работа Индивидуальная; групповая; фронтальная		

62	Профессиональное самоопределение и самовоспитание	1	Комбинированный	Человеческие ресурсы. Виды возможностей человека: интеллектуальные, физические, специальные. Профессиональное саморазвитие: сущность, способы и приемы саморазвития человеком своих профессионально важных качеств. Профессиональное самовоспитание. Методы профессионального самовоспитания. <i>Практическая работа.</i> Запись в тетрадь опорных понятий. Составление школьниками плана подготовки к приобретению профессии.	Знать: виды возможностей человека; сущность, способы и приемы саморазвития человеком своих профессионально важных качеств. методы профессионального самовоспитания. Уметь составлять план подготовки к приобретению профессии.	Тестирование Текущий опрос. Практическая работа Индивидуальная; групповая; фронтальная		
63	Готовность к профессиональному самоопределению. Принятие решения о профессиональном выборе	1	Комбинированный	Готовность к профессиональному самоопределению. Показатели готовности к профсамоопределению. Принятие решения о профессиональном выборе. <i>Практическая работа.</i> Запись в тетрадь опорных понятий.	Знать показатели готовности к профсамоопределению Уметь заполнять «Карту готовности к профессиональному самоопределению».	Текущий опрос. Практическая работа Индивидуальная; групповая;		

				Заполнение «Карты готовности к профессиональному самоопределению».		фронтальная		
64	Тестовый контроль знаний по разделу «Слагаемые успеха в профессиональной деятельности»	1	Урок контроля	Контроль знаний по разделу «Слагаемые успеха в профессиональной деятельности»	Знать: основные понятия по разделу Уметь работать с тестами	Тестирование		
65 66	Творческий проект «Мой выбор»: разработка и оформление проекта	2	Комбинированный	Цель и задачи творческих проектов «Мой выбор». Компоненты проекта «Мой выбор». Требования к оформлению проекта. Порядок проведения защиты проекта. Критерии оценивания проекта. <i>Практическая работа.</i> Запись в тетрадь опорных понятий. Ознакомление с примерами творческих проектов «Мой выбор», выполненными учениками предыдущих классов. Выполнение и оформление проекта.	Знать: критерии оценки выполнения и оформления творческого проекта; Уметь выполнять и оформлять проект.	Текущий опрос. Практическая работа Индивидуальная.		

67 68	Защита творческих проектов «Мой выбор»	2	Обобщения и систематизации	Критерии оценки выполнения и защиты проекта. Представление жюри. Порядок проведения защиты творческих проектов. Представление учащимися пояснительной записки и результатов профпроб, ответы на вопросы. Оценивание защиты, подведение итогов.	Знать: критерии оценки выполнения и защиты проекта; последовательность защиты проекта. Уметь представлять и защищать проект.	Презентация защиты проектов. Индивидуальная		
----------	--	---	----------------------------	--	---	--	--	--

5. Учебно-методический комплекс

6 класс

- «Технология. 6 класс» В.Д.Симоненко, Правдюк В.Н., Самородский П.С М: Вента-Граф 2011 год.
- «Технология обработки ткани бкл.» В.Н.Чернякова, М: «Просвещение», 1998г.
- «Методика обучения технологии. 5-9 классы» А.К.Бешенков, Москва: Дрофа, 2004г.
- Метод проектов в технологическом образовании школьников. И.А.Сасова. Москва: «Вента-Граф», 2003г.
- В.М.Казакевич. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии.М.: Дрофа, 2000
- А.В.Марченко. Итоговая аттестация выпускников. Технология. М.: Просвещение, 2002

7 класс

- Учебник Симоненко В.Д., Сеница Н.В., Табурчак О.В., Кожина О.А., Технология, Вента-Граф, 2011год.
- «Технология обработки ткани 7-9 кл.» В.Н.Чернякова, М: «Просвещение», 1998г.
- Чернякова В.Н. Рабочая тетрадь 5-9 кл.. Творческий проект по технологии обработки ткани.-М.: Просвещение, 2004
- «Методика обучения технологии. 5-9 классы» А.К.Бешенков, Москва: Дрофа, 2004г.
- Метод проектов в технологическом образовании школьников. И.А.Сасова. Москва: «Вента-Граф», 2003г.
- В.М.Казакевич. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии.М.: Дрофа, 2000
- А.В.Марченко. Итоговая аттестация выпускников. Технология. М.: Просвещение, 2002

8 класс

- Учебник Симоненко В.Д. Технология. Вента-Граф, 2010 год.
- «Технология обработки ткани 7-9 кл.» В.Н.Чернякова, М: «Просвещение», 1998г.
- «Основы кулинарии 8-9 кл.», В.И.Ермакова, М: «Просвещение»1993г.
- «Методика обучения технологии. 5-9 классы» А.К.Бешенков, Москва: Дрофа, 2004г.
- Метод проектов в технологическом образовании школьников. И.А.Сасова. Москва: «Вента-Граф», 2003г.
- В.М.Казакевич. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии.М.: Дрофа, 2000

- А.В.Марченко. Итоговая аттестация выпускников. Технология. М.: Просвещение, 2002

9 класс

Учебник Симоненко В.Д., Очинин О.П., Багарырёв А.Н., Вента-Граф., 2010 год.

-«Технология. 9 класс» В.Д.Симоненко, М: «Просвещение»,2008г.

-«Основы кулинарии 8-9 кл.», В.И.Ермакова, М: «Просвещение»1993г.

-Метод проектов в технологическом образовании школьников. И.А.Сасова. Москва: «Вента-Граф, 2003г.

-«Методика обучения технологии. 5-9 классы» А.К.Бешенков, Москва: Дрофа, 2004г.

- В.М.Казакевич «Оценка качества по технологии подготовки выпускников основной школы», М.: «Дрофа», 2000

- А.В.Марченко, «Итоговая аттестация выпускников. Технология», М.: «Просвещение», 2002

Данная рабочая программа ориентирована на использование следующих учебников, учебных и учебно-методических пособий:

для учащихся:

— *Технология : 9 класс : учебник для учащихся общеобразоват. учреждений / А. Н. Богатырев [и др.] ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2010.*

- *Твоя профессиональная карьера : учебник для учащихся 8-9 классов общеобразовательной школы / под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2011.*

- Ретивых М.В., Симоненко В.Д. Профессиональное самоопределение школьников. - Брянск: Изд-во БГУ, 2007. — 183 с.

Для учителя:

- *Райзберг, Б. А. Основы экономики и предпринимательства : учебное пособие для общеобразовательных школ, лицеев / Б. А. Райзберг. - М..*

- *Симоненко, В. Д. Технология : 9 класс : методические рекомендации / В. Д. Симоненко, П. С. Самородский, Н. В. Сеница. -М. : Вентана-Граф, 2009.*

- *Технология : программы начального и основного общего образования / М. В. Хохлова [и др.]. - М. : Вентана-Граф, 2011.*

1. Зеер Э.Ф. Психология профессий. - М.: Акад. Проспект; Екатеринбург: Деловая книга, 2008. - 329 с.

2. Климов Е.А. Психология профессионального самоопределения. - Ростов н/Д.: Феникс, 2008. - 512 с.

3. Педагогическая подготовка профессионального самоопределения старшеклассников / Под ред. С.Н. Чистяковой, Н.Ф. Родичева. - М.: Новая школа, 2007. - 112с.

4. Ретивых Е.М. Культура профессионального самоопределения: Учебно-методическое пособие. - Брянск: Изд-во БГУ, 2003. - 97 с.
5. Ретивых М.В., Симоненко В.Д. Как помочь выбрать профессию. - Тула: Приокск. книжное изд-во, 1990. - 132 с.
7. Симоненко В.Д. Профессиональное самоопределение // Технология:
Учебник для учителя.
8. М. В. Ретивых, В, Д, Симоненко.: Рекомендации по изучению курса «Профессиональное самоопределение школьников». Книга для учителя. – Брянск: БИПКРО, 2007. – 140 с.

6. Контрольно-измерительные материалы

Диагностический инструментарий

Система оценки и видов контроля

Устный контроль включает методы:

- индивидуального опроса,
- фронтального опроса,
- устных зачетов.

Письменный контроль предполагает:

- Тесты
- Проверочные работы

Эти виды контроля можно использовать как на каждом занятии, так и в периодически (по этапам, по разделам). Выполнение проверочных заданий целесообразно проводить после изучения больших разделов программы «Технология».

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

Опрос целесообразно проводить по карточкам - заданиям разных типов.

На современном этапе при оценке знаний используется такая формы контроля, как тестирование.

Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся

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

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

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

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

Нормы оценки практической работы

Организация труда

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

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

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

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

Приемы труда

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

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

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

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

Качество изделия (работы)

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

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

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

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

Контрольные работы по технологии (девочки) для 5 класса

ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ 5 класс

Базовый уровень. За каждый правильный ответ – 2 балла.

1. Какое утверждение верно?

а) Инструменты – это линейка, клей, треугольник.

б) Инструменты – это игла, ножницы, треугольник.

2. Перед вами правила безопасной работы с одним из часто используемых в работе инструментов.

Этот инструмент нельзя оставлять на столе, втыкать в одежду, во время работы с ним нельзя отвлекаться, хранить его нужно вместе с нитью. Назовите этот инструмент:

3. Оригами – это

а) блюдо японской кухни.

б) техника складывания фигур из бумаги.

в) японская национальная кухня.

4. Пластилин – это

а) сорт глины.

б) материал созданный человеком.

в) природный материал

г) строительный материал

5. Выбери и подчеркни основные требования дизайна к изделиям:

выгода, удобство, польза, дешевизна, изящество, красота.

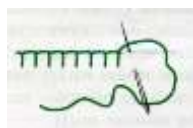
Повышенный уровень.



За каждый правильный ответ – 2 балла

Даше нужно сшить игольницу в форме сердечка размером 10х10 см. из флиса.

Края обработать петельным швом.



Какого размера должен быть лоскут (кусок) флиса, чтобы сшить игольницу заданного параметра?

А. 10 х10 см. Б. 10 х 15 см В. 15х15 см Г. 20 см 20 см

Как можно украсить игольницу? Выбери правильный ответ.

а) вышивкой, б) пайетками, в) аппликацией из бумаги, г) термоаппликацией, д) кружевами.

Высокий уровень.

За каждый правильный ответ – 2 балла

1. Маше дали задание: выполнить новогоднюю игрушку (сувенир) из листа фетра 20х30см.

Помоги Маше. Какие игрушки можно выполнить? Предложи не менее 4-5 вариантов:

- | | |
|----|----|
| 1. | 2. |
| 3. | 4. |
| 5. | 6. |

Дай 2-3 совета по пошиву изделия:

- 1.
- 2.
- 3.

2.Технология – это

а) наука о технике, б) изготовление игрушки, в) сложная работа,
г) способы и приёмы выполнения работы.

3. В каких житейских ситуациях можно применить знания по технологии? Например, порвались джинсы. Можно пришить аппликацию.

Приведи не менее двух примеров.

- 1.
- 2.
- 3.

ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ»

5 класс

Выбрать один правильный ответ.

1. Технология – это

- а) наука об умении, мастерстве, искусстве;
- б) наука о технике;
- в) наука о мастерстве изготовления изделия;
- г) наука изготовления качественных материалов.

2. Рожки и звёздочки относятся:



- а) к трубчатым макаронным изделиям;
- б) к видам вермишели;
- в) макаронным засыпкам;
- г) к крупам.

3. К бутербродам не относится:

- а) канапе;
- б) сэндвичи;
- в) пирожное;
- г) гамбургер.

4. Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется:

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

5. Для какой из этих тканей требуется более горячий утюг:

- а) хлопок;
- б) шерсть;
- в) шелк;
- г) лен.

6. К ручным украшающим швам относятся:

- а) тамбурный;
- б) стебельчатый;
- в) обтачной;
- г) петельный.

7. Укажи соответствие рисунка и название шва:

- а) стебельчатый; 1.
- б) «козлик»;
- в) «шов вперед иголку»;
- г) тамбурный. 2.



3.



4.



8. В каком масштабе строится чертеж фартука в тетради:

- а) М 1: 5;
- б) М 1: 1;
- в) М 1: 4;
- г) М 1: 2.

9. При снятии мерок записывают полностью (не делят пополам) величины:

- а) Ди;
- б) Ст;
- в) Сб;
- г) Дтс.

10. Мерка Сб предназначена:

- а) для определения длины пояса;
- б) для определения длины изделия;
- в) для определения ширины изделия;
- г) для определения длины нагрудника.

Контрольная (итоговая) работа по технологии 5 класс (девочки)

Контрольная работа для учащихся 5 класса составлена на основе учебника Технология. Технологии ведения дома 5 класс под редакцией Сеница Н.В., Симоненко В.Д.
Были изучены следующие темы:

Оформление интерьера. В которую входит:

Интерьер и планировка кухни-столовой.

Кулинария. В которую входят:

1. Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание.
2. Технология приготовления бутербродов, горячих напитков, блюд из овощей и фруктов, яиц.

Критерии оценок

- 86% - 100% - «5»
- 70% - 85% - «4»
- 50% - 69% - «3»
- 0% - 49% - «2»

Контрольная работа по темам: «Оформление интерьера», «Кулинария» 5 класс (девочки)

Часть А. Выберите правильные ответы (один или несколько).

1. Отметьте правильный ответ. Интерьер - это А)

внутренний вид помещения; Б) внешний вид помещения; В)
классический вид помещения.

2. Отметьте правильный ответ. Зона в кухне, предназначенная для приготовления пищи.

- А) столовая;
- Б) рабочая;
- В) зона прохода.

3. Отметьте правильные ответы. Размещение мебели на кухне бывает:

- А) однорядным;
- Б) двухрядным;
- В) П-образным.

4. Отметьте правильный ответ. Кулинария – это

- А) искусство приготовления вкусной и питательной пищи;
- Б) наука о вкусной и питательной пищи;
- В) покупка вкусной и питательной пищи.

5. Отметьте правильный ответ. Витамин А

- 6. А) улучшает пищеварение;
- 7. Б) укрепляет защитные силы организма;
- В) способствует росту, развитию, улучшает зрение;

8. Отметьте правильный ответ. Вещества – поставщики энергии, содержащиеся в сливочном и растительном масле:

- А) белки;
- Б) жиры;
- В) углеводы.

9. Отметьте правильный ответ. Строительный материал клеток и тканей организма.

Б) желток.

а) канапе;

б) сандвичи;

в) пирожное.

А) 10-15 минут

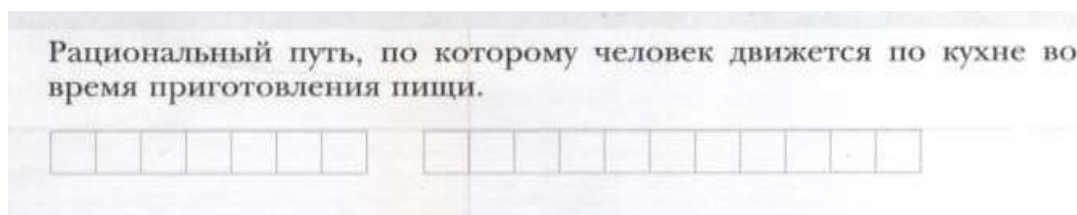
Б) 20-25 минут

В) 25-30 минут

Способ приготовления	Время варки
1) всмятку	а) 7-10мин
2) в «мешочек»	б) 4-5 мин
3) вкрутую	в) 2 мин
1)	2) 3)

1. Сорта чая бывают:

2.



Назовите санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу.

Правильные ответы

1. A;

2. Б;
3. А,Б,В;
4. А;

5. В;
6. Б;
7. А;
8. В;
9. А;
10. В,Б,А.

Часть Б.

1. Сорта чая: черный, зеленый, травяной, белый.
2. Рабочий треугольник.

Часть С.

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу:

1. Надеть форму: косынку и фартук.
2. Руки вымыть с мылом.
3. Ногти должны быть коротко острижены.
4. Если на руках имеется рана или порез, нужно обработать рану и надеть напальчник.

Контрольные работы по технологии (девочки) для 6 класса

Входной контроль. 6 класс.

За каждый правильный ответ 2 балла.

Базовый уровень.

1. Что такое стежок? Выбери правильный ответ.
 - а) Законченный процесс переплетения нити;
 - б) расстояние между проколами иглы;
 - в) место соединения двух деталей.
2. Какие нити проходят вдоль кромки? Выбери правильный ответ.
 - а) уточные;
 - б) основные.
3. Как называется ткань, окрашенная в один цвет? Выбери правильный ответ.
 - а) отбелённая;
 - б) окрашенная;

в) гладкокрашенная;

г) однотонная.

4. Выбери правильный ответ. Гигиенические свойства ткани это:

а) драпируемость;

б) пылеемкость

в) намокаемость;

г) гигроскопичность;

д) воздухопроницаемость.

5. Творческий проект – это _____

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

а) более 7 суток;

б) не более 7 суток;

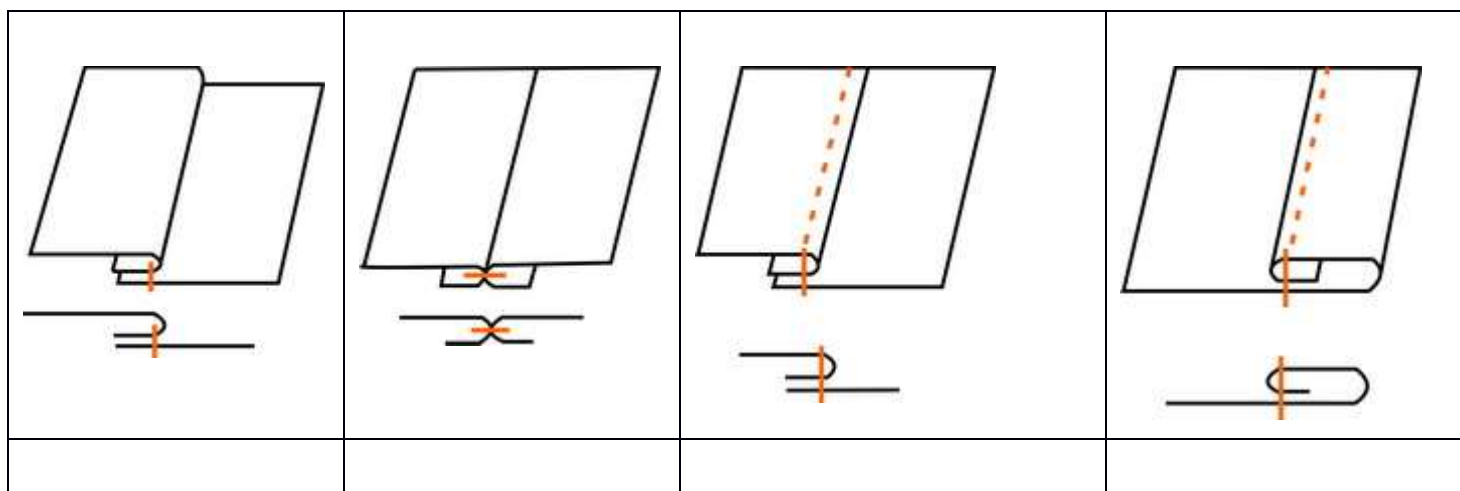
7. Выбери правильный ответ. В машинной игле ушко находится

а) в середине иглы;

б) рядом с остриём;

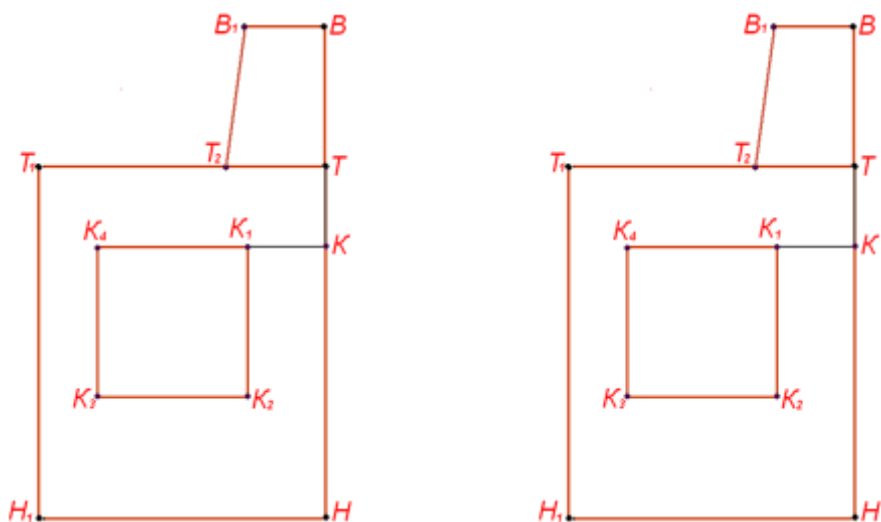
в) там, где у иглы для ручного шитья.

8. Назови виды машинных швов.



Повышенный уровень.

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



2. Как можно украсить фартук? Выбери правильный ответ.

- а) аппликацией;
- б) вышивкой;
- в) оригами;
- г) кружевами;
- д) валянием;
- е) Оборками;
- ж) тесьмой;

Высокий уровень.

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

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

2. Предложи варианты украшения изделия.

Ответы:

Базовый уровень:

- 1.б;
- 2.б;
- 3.в;
- 4.б,в,д;
- 5.-самостоятельная итоговая работа под руководством учителя,
- 6.б;

7.б;

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

Повышенный уровень: 2.а, б, г, е, ж.

ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ»

6 класс

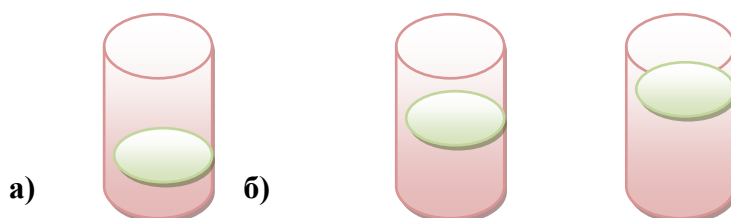
1. Мыть овощи можно не более:

- а) 10-15 минут;
- б) 5-7;
- в) 20-25 мин;
- г) все равно сколько.

2. Овощи при варке закладывают;

- а) в холодную воду;
- б) в теплую подсоленную воду;
- в) в кипящую подсоленную воду;
- г) подходит любой вариант.

3. В каком стакане яйцо наиболее свежее:



4. Нить основы в ткани можно определить по следующим признакам:

- а) по кромке;
- б) по степени растяжения;
- в) по звуку;
- г) по всем этим признакам.

5. Вставьте пропущенное слово:

Способность волокон впитывать влагу из окружающей среды _____.

6. Установите соответствие между термином и его определением. Соотнесите цифры с буквами.

<i>Шов</i>	<i>Название</i>
1. 	а) козлик
2. 	б) тамбурный
3. 	в) «петля в прикреп»
4. 	г) стебельчатый

7. При вышивании расстояние от глаз до работы должно быть:

- а) 15-20;
- б) 25-30;
- в) 10-15;
- г) любое.

Инструкция проставьте номера в соответствии с последовательностью выполнения.

8. В какой последовательности ведется разработка модели фартука.

- а) построение чертежа;
- б) снятие мерок;
- в) раскрой изделия;
- г) подготовка выкройки к раскрою.

9. Установите соответствие мерок и их назначение.

Мерки		Назначение мерок	
а)	Ст	1	Для расчета длины нижней части фартука
б)	Сб	2	Для расчета длины нагрудника.
в)	Дн	3	Для расчета длины пояса.

г)	Днч	4	Для расчета ширины нижней части фартука.

10 . Моделирование - это:

- а) выполнение расчета и построение чертежей деталей швейного изделия;
- б) построение чертежей деталей швейных изделий;
- в) различные фасоны (формы) какого-либо изделия;
- г) создание различных фасонов (форм) швейного изделия на основе базовой конструкции.

11.Парниковый эффект вызван:

- а) загрязнением гидросферы;
- б) опустыниванием;
- в) эрозией почвы;
- г) выбросом в атмосферу некоторых газов.

12. Допишите предложение:

Участок комнаты, кабинета, предназначенный для выполнения определенной работы и оснащенный в соответствии с этой работой принято называть _____

13.Это слово в переводе с французского означает «внутренний». Что оно означает?

14.Допишите предложение:

Графическое изображение электрической цепи с помощью условных обозначений называется _____

15.В каком учебном заведении можно получить высшее образование:

- а) школа;
- б) институт, университет;
- в) профессиональный колледж;
- г) техникум.

Контрольная (итоговая) работа по технологии 6 класс (девочки)

Контрольная (итоговая) работа для учащихся 6 класса составлена на основе учебника Технология. Технологии ведения дома 6 класс под редакцией Синица Н.В., Симоненко В.Д. Были изучены следующие темы:

Интерьер жилого дома. В которую входят:

- 10. Планировка и интерьер жилого дома.
- 11. Комнатные растения в интерьере.

Кулинария. В которую входят:

- 11. Технология приготовления блюд из рыбы.

12. Технология приготовления блюд из мяса.
13. Технология приготовления первых блюд.

Критерии оценок

2. 86% - 100% - «5»
3. 70% - 85% - «4»
4. 50% - 69% - «3»
5. 0% - 49% - «2»

Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)

1. При создании интерьера учитывают правила композиции. Назовите их.

- А. симметричная;
- Б. практичная;
- В. ритм.

2. Назовите приемы размещения комнатных растений в интерьере.

- А. одиночные растения;
- Б. террариум;
- В. аквариум.

3. К декоративному оформлению оконных проемов относят:

- А. блокировку;
- Б. драпировку;
- В. шторы;
- Г. ламбрекен.

4. Кулинария – это

- А. искусство приготовления вкусной и питательной пищи;
- Б. наука о вкусной и питательной пищи;
- В. покупка вкусной и питательной пищи

5. В кулинарии рыба по месту обитания делится:

- А. морскую; Б. речную;
- В. океаническую;
- Г. копченую.

6. Назовите признак недоброкачественной рыбы.

- А. глаза прозрачные;
- Б. глаза невыпуклые;
- В. жабры ярко – красные;
- Г. консистенция плотная.

7. Доброкачественное мясо:

- А. упругое;
- Б. имеет мягкий жир;
- В. имеет твердый жир;
- Г. не упругое.

8. К мясным продуктам относятся:

- А. печень;
- Б. сердце;
- В. язык;
- Г. свинина;
- Д. говядина.

9. По способу приготовления супы бывают:

- А. заправочные;
- Б. холодные;
- В. летние;
- Г. молочные.

10. Обработка продукта в небольшом количестве жира это...

- А. пассерование;
- Б. припускание;
- В. бланширование.

Часть Б. Дополните ответы.

1. Фитодизайн – это _____.
2. Бульон – это _____.

Часть С. Дайте развернутый ответ.

Опишите технологию приготовления бульона.

Правильные ответы

Часть А

1. А, В.
2. А, Б.
3. Б, В, Г.
4. А.
5. А, Б.
6. Б.
7. А, В.
8. А, Б, В.
9. А, Б, Г.
10. А.

Часть Б

1. Фитодизайн - это искусство оформления интерьера, создание композиций с использованием растений.
2. Бульон – жидкий навар из мяса, рыбы или овощей.

Часть С

1. Положить подготовленное мясо в кастрюлю и залить холодной водой.
2. Довести до кипения на сильном огне, снять пену и уменьшить нагрев.
3. Заложить в кипящий бульон подготовленную морковь, репчатый лук, специи, соль и варить около 40 минут.
4. Вынуть шумовкой лук, морковь, мясо.
5. Процедить бульон.
6. Бульон можно подавать как самостоятельное блюдо или использовать как жидкую основу для супов.

Контрольная (итоговая) работа по технологии 6 класс (девочки)

Контрольная работа для учащихся 6 класса составлена на основе учебника Технология. Технологии ведения дома 6 класс под редакцией Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Были изучены следующие темы:

Создание изделий из текстильных материалов. В которую входят:

1. Производство текстильных материалов.
2. Текстильные материалы и их свойства.

Бытовая швейная машина. В которую входят:

1. Устройство швейной иглы.
2. Дефекты машинной строчки.

Критерии оценок

- 86% - 100% - «5»
- 70% - 85% - «4»
- 50% - 69% - «3»
- 0% - 49% - «2»

Часть А. Отметьте галочкой правильные ответы (один или несколько)

1. К волокнам животного происхождения относятся:

А. шерсть; Б.

ситец;

В. шелк.

2. Коконную нить вырабатывает:

А. бабочка;

Б. куколка;

В. гусеница.

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. К технологическим свойствам ткани относятся:

А. осыпаемость;

Б. драпируемость;

В. скольжение.

6. По способу отделки ткань бывает:

А. суровой;

Б. с атласным рисунком;

В. гладкокрашеной.

7. Долевая нить при растяжении:

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

8. Длинный желобок иглы при ее установке в иглодержатель должен располагаться:

- А. влево;
- Б. вправо;
- В. со стороны входа нитки в иглу.

9. Поломка швейной иглы может произойти по причинам, если:

- А. игла погнута;
- Б. игла вставлена в иглодержатель не до упора;
- В. игла вставлена в иглодержатель до упора.

10. В бытовой швейной машине имеются регуляторы:

- А. длины стежка;
- Б. высоты стежка;
- В. натяжения верхней нити.

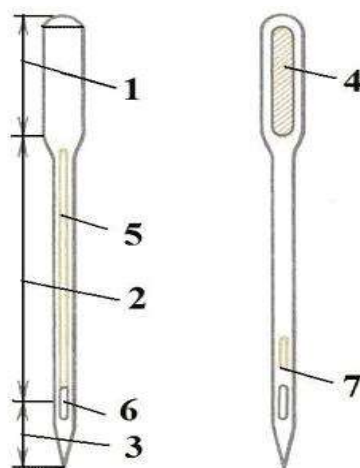
Часть Б. Дополните ответы

1. Петляние сверху – нижняя нитка образует на поверхности ткани петли, а верхняя нитка туго затянута. Для исправления дефекта необходимо:

2. Петляние снизу – верхняя нитка образует петли на нижней стороне ткани, верхняя нитка слишком слабо натянута. Для исправления дефекта необходимо:

Часть С. Дайте развернутый ответ

Назовите основные части машинной иглы. Как правильно установить машинную иглу в иглодержатель швейной машины?



Правильные ответы

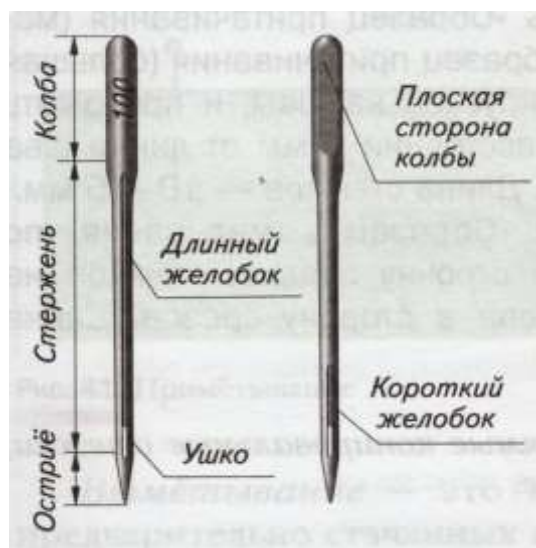
Часть А.

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

Часть Б.

1. Ослабить натяжение верхней нитки, повернув диск регулятора на цифру с меньшим делением.
2. Увеличить натяжения верхней нитки, повернув диск регулятора на цифру с большим делением.

Часть С.



Для того чтобы правильно вставить иглу в иглодержатель швейной машины надо:

- открутить винт на игловодителе;
- вставить иглу в иглодержатель до упора;
- при установке иглы длинный желобок должен располагаться со стороны входа нитки в иглу.
- закрутить винт на игловодителе.

Контрольные работы по технологии (девочки) для 7 класса

ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ 7 класс

Ответ на вопрос, выбрав нужный вариант ответа:

1. Выберите блюда из молока и молочных продуктов:

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

2. Вермишель перед варкой:

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

3. Речная рыба:

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

4. В ассортимент первых блюд входят:

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

5. Укажите последовательность приготовления мясного бульона:

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

6. Волокна животного происхождения получают из:

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

7. Какие изделия можно шить из шерстяных тканей:

- а) постельное белье
- б) платья
- в) пальто
- г) блузки

8. Из какой ткани лучше шить летнюю одежду:

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

9. К волокнам животного происхождения относятся:

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

10. К гигиеническим свойствам ткани относятся:

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

11. Лицевая сторона ткани имеет:

- а) длинный ворс
- б) яркий рисунок
- в) бледный рисунок

г) блестящую поверхность

12. Обрыв нижней нити может произойти по причине:

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

13. К швейным изделиям плечевой группы относятся:

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

14. Установите соответствие между названием и ее условным обозначением:

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

15. Продолжи высказывания:

Долевая нить при растяжении

Гигроскопичность ткани это

Из рыбы можно приготовить

Обед может состоять из

Фруктовый салат заправляют

Салатными заправками являются

21. Выполните эскиз ночной сорочки.

22. Проставьте правильно номера технологических операций для сборки деталей ночной сорочки в швейное изделие:

1. обработка горловины и низа изделия
2. соединение деталей сорочки
3. прокладка контрольных линий и копировальных стежков
4. обработка срезов изделия
5. раскрой деталей сорочки
6. ВТО юбки

Ключ к вводу тесту по технологии 7 класс (девочки)

1. а,в,е
2. в
3. а,в,д
4. в,г
5. е,в,д,б,г,а
6. а
7. б,в
8. а,б
9. б
10. а,г
11. б,г
12. б,г
13. а,в,е

14. Ст – полуобхват талии

Дизд – длина изделия

Дрку – длина рукава

Оп – окружность плеча

Дтс – длина талии по спинке

Сб – полуобхват бедер

Шс – ширина спинки

15. не тянется
16. пропускает влагу
17. уха, котлеты
18. первого, второго и третьего

- 19. йогуртом
- 20. майонез, сметана, растительное масло
- 21.
- 22. 5 3 2 4 1 6

ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ»

7 класс

1.Макроэлемент кальций влияет на организм человека:

- а) образование костной и зубной ткани;
- б) регулирование водно-солевого обмена;
- в) образование функций нервной системы;
- г) улучшение работы головного мозга

2.Имя французского повара, работавшего в Москве во второй половине 19 века прославившегося фирменным салатом.

- а) Оливье;
- б) Ален Бюро;
- в) Эрик Брифар;
- г) Кристоф Леруа.

3. Свежесть рыбы определяют по:

- а) консистенции;
- б) запаху;
- в) по глазам;
- г) по цвету жабр.

4. Манную крупу изготавливают из:

- а) пшеница; б) ячмень; в) гречиха; г) просо.

5. В средние века одежда присборенная у горла и подпоясанная в талии – это :

- а) сарафан; б) юбка; в) платье; г) фартук.

6. «Декатирование» - это

- а) украшение изделия;
- б) влажно – тепловая обработка ткани перед раскроем;
- в) окончательная влажно – тепловая обработка изделия;
- г) оттягивание.

7. Дополни предложение:

Свойство ткани, характеризующееся степенью осыпания нитей по срезам –это-

8. Все текстильные волокна делятся на натуральные и:

- а) растительные;
- б) минеральные;
- в) химические;
- г) синтетические;
- д) искусственные.

9. В бытовой швейной машине имеются регуляторы:

- а) длины стежка;
- б) регулятор натяжения нижней нити;
- в) ширины зигзага;
- г) натяжения верхней нити.

10. На платформе швейной машины не находится:

- а) двигатель ткани;
- б) игольная пластина;
- в) моталка;
- г) челночное устройство.

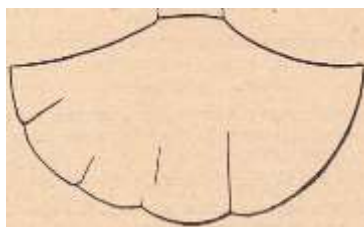
11. Закончи предложение:

Вытачку в юбке стачивают от:

12. Укажите, какая из представленных юбок – юбка с клиньями.



а



б



в

13. Направление долевой нити учитывают:

- а) для наиболее экономного раскроя ткани;
- б) чтобы избежать вытягивания изделия в процессе носки;
- в) чтобы изделие меньше сминалось.

14. Расположи буквы в правильную последовательность технологических операций при раскладке выкройки на ткани:

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

Расположите свои ответы (буквы) по порядку

15. Каким швом обрабатывают застежку тесьму – молнию в юбке:

- а) накладным; б) запошивочным; в) стачным; г) настрочным.

16. Стачать – это:

- а) соединить две детали лицевыми сторонами внутрь;
- б) соединить две детали наложив одну изнаночной стороной на лицевую сторону другой детали;
- в) соединить две детали – мелкую деталь с основной;

17. К классическому стилю можно отнести:

- а) жакет
- б) куртка
- в) блуза с воланом

г) джинсы

18. Прием размещения комнатных растений в квартире:

- а) палисадник;
- б) одиночные растения;
- в) клумба;
- г) композиция из горшечных растений.

19. Рисунок вышивки на ткань переводят с помощью:

- а) копировальных стежков;
- б) портновского мела;
- в) фломастера;
- г) копировальной бумаги.

20. Что может служить отделкой для юбки?

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

Контрольная (итоговая) работа по технологии 7 класс (девочки)

Контрольная (итоговая) работа для учащихся 7 класса составлена на основе учебника Технология. Технологии ведения дома 7 класс под редакцией Синица Н.В., Симоненко В.Д. Были изучены следующие темы:

Интерьер жилого дома. В которую входят:

1. Освещение жилого помещения.
2. Предметы искусства и коллекции в интерьере.
3. Гигиена жилища.

Кулинария. В которую входят:

3. Блюда из молочных продуктов.
2. Изделия из жидкого теста.
3. Приготовление сладостей, десертов, напитков.

Критерии оценок

- 86% - 100% - «5»
- 70% - 85% - «4»
- 50% - 69% - «3»

- 0% - 49% - «2»

Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)

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.

4. 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.

6.Молоко очень важный продукт. Оно содержит:

- А.белок;
- Б. йод;
- В. кальций;
- Г. железо.

12. Молоко, нагретое, до температуры ниже 100 градусов называется...

- А. стерилизованным;
- Б. пастеризованным.

13. Изделия из жидкого теста называются:

- А. пирожки;
- Б. оладьи;
- В. блинчики.

14. Что является разрыхлителем в дрожжевом тесте?

- А. сода;
- Б. дрожжи;
- В. маргарин.

15. Цукаты – это...

- А. сладости;
- Б. десерты;
- В. напитки.

Часть Б. Дополните ответы.

1. Озонаторы – это приборы...
2. Кондитер должен уметь...

Часть С. Дайте развернутый ответ.

Как приготовить блинчики из жидкого теста?

Правильные ответы

Часть А

- 1 А.
- 2 А, Б, В.
- 3 А, Б, Г.
- 4 А, В.
- 5 А, Б, Г.
- 6 А, В, Г.
- 7 Б.
- 8Б, В.
- 9Б.
- 10А.

Часть Б

1.Озонаторы – это приборы, которые насыщают воздух озоном. Озон является активным веществом; распространяясь по помещению, он способен нейтрализовать табачный дым, уничтожить пыль и бактерии, содержащиеся в воздухе.

2.Кондитер должен уметь готовить хлебобулочные изделия и хлеб, готовить и оформлять мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, торты, пирожные.

Часть С

Блинчики выпекают из очень жидкого теста, приготовленного без разрыхлителя. Обычно обжаривают одну сторону, снимают блинчик со сковороды, на поджаренную сторону кладут начинку, сворачивают трубочкой или конвертиком и снова обжаривают.

Контрольная (итоговая) работа по технологии 7 класс (девочки)

Контрольная работа для учащихся 7 класса составлена на основе учебника Технология. Технологии ведения дома 7 класс под редакцией Синица Н.В., Симоненко В.Д.

Были изучены следующие темы:

Создание изделий из текстильных материалов. В которую входит:

Текстильные материалы и их свойства.

Бытовая швейная машина. В которую входит:

Соединительные машинные швы.

Конструирование поясного изделия – юбки. В которую входят:

- 1.Снятие мерок и запись результатов.
- 2,Построение основы чертежа выкройки изделия.

Критерии оценок

1.86% - 100% - «5»

2.70% - 85% - «4»

3.50% - 69% - «3»

4.0% - 49% - «2»

Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)

1.Текстильные волокна делятся на группы:

- А. натуральные;
- Б. химические;
- В. органические.

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.

11. 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.

3. Расшифруйте условные обозначения:

- Ст -
- Сб -
- Дст -
- Ди -

7. Долевая нить при растяжении:

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

8. 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

3. Конструирование –это...

4. 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.



Правильные ответы

Часть А.

1. А, Б.

2. А, В.

3. А, Б.

4. А, Б.

5. А.

6. А.

7. В, Д.

8. Ст - полуобхват талии; Сб - полуобхват бёдер; Дст - длина спины до талии; Ди - длина изделия.

9. Б.

10. А, Б, Г.

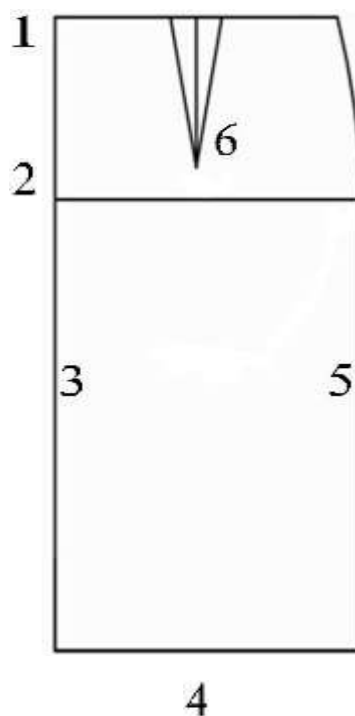
Часть Б.

- Конструирование – построение чертежа выкройки изделия.
- Моделирование – процесс изменения выкройки чертежа в соответствии с моделью.

Часть С.

Вытачка – клиновидный шов. Предназначается для придания выпуклых форм в изделии.

1. Линия талии.
2. Линия бедер.
3. Средняя линия (сгиб).
4. Линия низа.
5. Линия бока.
6. Вытачка.



Контрольные работы по технологии (девочки) для 8 класса

ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ 8 класс

Раздел «Культура дома и декоративно-прикладное творчество»

Вариант № 1

1. Технология - это наука:

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

2. Совокупность всех средств, получаемых семьей:

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

3. Появление денег вызвано:

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

4. Швейные изделия отделывают вышивкой.

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

5. Изменение масштаба рисунка вышивки можно выполнить с помощью.

- а) координатной сетки;
- б) ксерокса;
- в) линейки и циркуля.

6. Для идеальной изнанки вышивки необходимо.

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

7. Для вышивания необходимы следующие материалы.

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

8. Установите соответствие.

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

9. Включать и выключать электроприборы можно только:

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

10. Люминесцентные лампы превосходят лампы накаливания по:

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

11. Украшение из ткани верхней части оконных проемов называется:

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

12. Сырьем для производства ткани из натуральных волокон служат:

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

13. К технологическим свойствам ткани относится:

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

14. Шерстяные волокна получают от:

- а) овец; б) верблюдов; в) кенафа.

15. Для выполнения стежков временного назначения следует использовать нитки:

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

16. Назовите классы машинных швов:

- а) накладные, краевые, отделочные;

- б) соединительные, краевые, отделочные;
- в) обтачные, запошивочные, соединительные.

17. При обработке нижнего среза изделия применяют швы:

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

18. Определите название шва:



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

19. Расшифруйте обозначения мерок

- а) Ст; б) Сб; в) Ди; г) Сш.

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

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

21. К швейным изделиям плечевой группы относятся:

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

22. Моделирование - это:

- а) создание различных фасонов швейных изделий на основе базовой выкройки;
- б) построение чертежа деталей швейных изделий;
- в) нанесение на базовую выкройку направление долевой нити.

23. Напишите не менее четырех видов теста.

.....

24. Название овощей входящих в группу корнеплодов:

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

25. В каком порядке подаются блюда на обед:

- а) второе блюдо; б) закуски; в) сладкое; г) первое блюдо.

Ответ: 1 __, 2 __, 3 __, 4 __.

Вариант № 2

1. Домашняя экономика это - _____

2. Если доходы превышают расходы, то бюджет считается:

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

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

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

4. Для перевода рисунка на ткань вам понадобится.

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

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

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

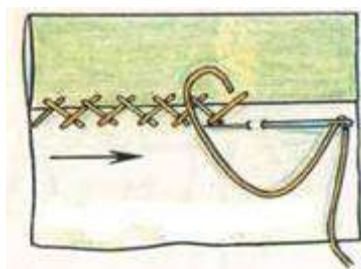
6. Паспарту – это

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

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

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

8. Определите по рисунку вид ручного шва:



Ответ: _____

9. Какое напряжение считается безопасным для человека?

а) 127 В; б) 220 В; в) 36 В; г) 12 В.

10. Потребитель электрической энергии оплачивает:

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

11. На выбор светильников в интерьере оказывают влияние:

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

12. Сырьем для производства синтетических волокон служат:

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

13. Шерсть, снятая с овец, называется:

а) мохер; б) руно; в) сукно.

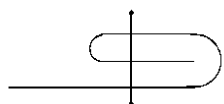
14. К гигиеническим свойствам тканей относятся:

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

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

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

16. Определите название шва:



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

в) стачной;

17. Причинами поломки иглы могут быть:

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

18. Прибавка – это:

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

19. Результаты измерений нужно разделить пополам при записи мерок:

- а) Ст; б) Вс; в) Сб; г) Дст;

20. К швейным изделиям поясной группы относятся:

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

21. Какой вид памяти важен для модельера:

- а) слуховая; б) зрительная; в) двигательная; г) осязательная.

22. Подготовка ткани к раскрою включает в себя следующие операции:

- а) выявление дефектов;
- б) накрахмаливание;

- в) определение направления долевой нити;
- г) определение лицевой стороны;
- д) декатирование.

23. Установи последовательность первичной обработки овощей:

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

Ответ: 1 __, 2 __, 3 __, 4 __, 5 __.

24. Отметьте способы консервирования фруктов и ягод.

- а) мочение, б) копчение, в) маринование, г) квашение, д) стерилизация,
- е) сушка, ж) соление, з) консервирование с помощью сахара.

25. Винегрет - разновидность салата, в состав которого обязательно входит _____.

Ответы

на тестовые задания по технологии

Раздел «Культура дома и декоративно-прикладное творчество»

8 класс

№ вопроса	Вариант №1	№ вопроса	Вариант №2
1	г	1	
2	б	2	а
3	а	3	
4	б, в, г	4	а, б, д
5	а, б	5	б
6	б, в	6	а
7	а, б, г	7	б
8	1-в, 2-г, 3-б, 4-а.	8	КОЗЛИК
9	б	9	г
10	а, б, г, д.	10	г
11	в	11	б, в
12	а, б	12	а, б, г
13	г, д	13	б
14	а, б	14	а, в, г
15	г	15	б

16	б	16	а
17	в	17	б, в
18	а	18	б
19	А- полуобхват талии; Б- полуобхват бедер; В- длина изделия; Г - полуобхват шеи.	19	а, в
20	а	20	а, г
21	б, в, д	21	б
22	а	22	а, в, г, д
23	Бисквитное, слоеное, песочное, заварное.	23	1-а; 2-д; 3-в; 4- б; 5-г.
24	б, в, г, д	24	а, д, е, з
25	1-б; 2-г; 3- а; 4- в	25	свекла

ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ **Технология**

8 класс

1. Этикет – это:

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

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

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

3. Какую кашу любил Илья Муромец:

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

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

- а) 40 – 50 С;
- б) 80 – 85 С;

- в) 120 – 140 С;
- г) доведённое до кипения.

5. Хлопья «Геркулес» производят из:

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

6. Процесс заготовки продуктов с использованием уксусной кислоты называется:

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

7. Наибольшую драпируемость имеют ткани, изготовленные переплетением:

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

8. Усадка, осыпаемость, скольжение относятся к свойствам:

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

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

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

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

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

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

- а) мотив;
- б) раппорт;

в) узор;

г) эскиз

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

а) счётными;

б) копировальными;

в) косыми;

г) прямыми;

13. При выполнении влажно-тепловой обработки концы вытачек:

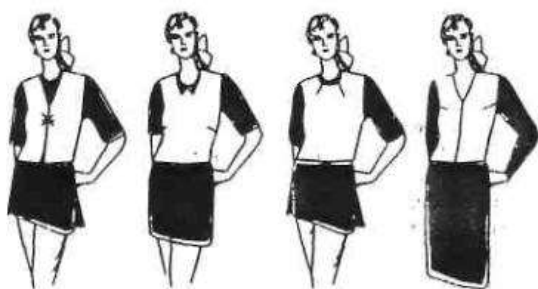
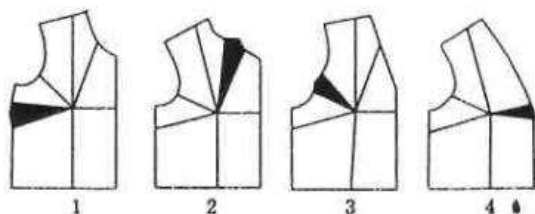
а) разутюживают;

б) заутюживают к боковым швам;

в) приутюживают;

г) сутюживают

14. По положению основной вытачки установите соответствие чертежей выкройки приведенным



моделям:

А

Б

В

Г

--	--	--	--

15. При выкраивании подкройной обтачки её долевую нить располагают

а) вдоль обтачки;

б) поперёк обтачки;

в) перпендикулярно направлению долевой нити основной детали;

г) по направлению долевой нити основной детали.

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

а) можно;

б) нельзя;

в) когда можно, когда нет;

г) скорее можно.

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

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

18. Если расходы равны доходам – бюджет:

а) сбалансированный;

б) имеет дефицит;

в) избыточный;

г) профицитный

19. В каком обществе не было проблемы выбора профессии?

а) в социалистическом;

б) в капиталистическом;

в) в феодальном;

г) в первобытном.

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

а) штора;

б) карниз;

в) ламбрекен;

г) занавеска.

Контрольная (итоговая) работа по технологии 8 класс (девочки)

Контрольная работа для учащихся 8 класса составлена на основе учебника Технология 8 класс под редакцией В.Д. Симоненко, А.А. Электон, Б.А. Гончаров.

Были изучены темы: «Семейная экономика», «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника».

Критерии оценок

- 86% - 100% - «5»

- 70% - 85% - «4»

- 50% - 69% - «3»

- 0% - 49% - «2»

Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)

1. Что изучает семейная экономика?

а) повседневную экономическую жизнь семьи;

б) межличностные отношения в семье;

в) расходы семьи;

б) доходы семьи.

2. Какие функции выполняет семья?

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

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

- а) предпринимательская деятельность;
- б) личная деятельность;
- в) семейная деятельность.

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

- а) убыль;
- б) прибыль; в) доход;
- г) расход.

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

- а) желание;
- б) потребность;
- в) жажда.

6. Потребности бывают:

- а) материальные и духовные;
- б) не материальные и духовные;
- в) материальные.

7. Определите, что подразумевается под денежным выражением стоимости товара

- а) товар,
- б) цена,
- в) себестоимость,
- г) доход.

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

- б) источником;
- в) элементом;
- г) генератором.

9. Закончите предложения.

Вещества, пропускающие электрический ток, называют

Вещества, не пропускающие электрический ток, называют

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

- а) постоянный
- б) переменный
- в) временный.

Часть Б. Дополните ответы.

1. Бюджет семьи – это...

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

Часть С. Дайте развернутый ответ.

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

- а) дефицитный,
- б) избыточный,
- в) сбалансированный,
- г) оптимальный.

Правильные ответы

Часть А

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

Часть Б

1. Бюджет семьи – это учёт, планирование, контроль и регулирование доходов и расходов семьи.

2. С целью ИЗОЛЯЦИИ, которая необходима, чтобы не было опасности поражения током при прикосновении к проводам

Часть С

1) $5,5 \text{ т.р.} + 3,5 \text{ т.р.} + 8 \text{ т.р.} + 4 \text{ т.р.} = 21 \text{ т.р.}$ (постоянные расходы семьи)

2) $37 \text{ т.р.} - 21 \text{ т.р.} = 16 \text{ т.р.}$ (сбережения)

Ответ: в данной семье $D > P$ (бюджет избыточный)